

金沢、つくるプロジェクト 01 : Exhibition

「作家のひと匙」

会期：2023年4月19日(水)～5月1日(月) 11:00～19:00

会場：dining gallery 銀座の金沢 [東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ6階]



金沢のクラフトのビジネス化を推進するために、金沢市が設立した金沢クラフトビジネス創造機構は、金沢を拠点に活動する作家と、食、ライフスタイルとのコラボレーションによるエキシビション「作家のひと匙」を2023年4月19日(水)から5月1日(月)の期間、東京、銀座の「dining gallery 銀座の金沢」にて開催いたします。

金沢は、地域に受け継がれてきた伝統工芸をはじめ、漆芸、金工、陶芸、彫刻、ガラスなどさまざまな分野の作家が多く拠点を構えています。本展はこれらの作家たちと、同じく金沢で食、ライフスタイルにまつわる店舗やメーカー、個人で活動を行う方々とのコラボレーション「金沢、つくるプロジェクト」の第一弾、11組が参加しています。

食をすくう。口当たりをすくう。香りをすくう。

それはシンプルな所作というだけでなく、あるひとときの時間をすくう行為でもあります。本展では「ひと匙」をテーマに、各組が語り合い、それぞれの観点から「すくう」という行為をひもとく作業からプロジェクトは始まりました。

作家はそれぞれの食、ライフスタイルのシーンにどのようなひとすくいの道具が求められるのかをリサーチし、その意匠から在り方までを捉えたものづくりを進め、一方でコラボレーターは作家のもつ工芸的な感覚と手技の魅力を見出し、それに寄り添ったコンテンツを提案。およそ1年の期間をかけて「ひと匙」をテーマとした作品を制作しました。

そうして出来上がっていくあり方のひとつの着地点としてギフトボックスという「贈るカタチ」をしつらえる試みも本プロジェクトの目標でもあります。金沢の工芸作家が提案する新しい贈りものたちをぜひご覧ください。

● プレスプレビュー 4月19日(水) 11:00～15:00

本展のディレクターである、原嶋亮輔が在廊し、展示について解説します。

参加ご希望の際は右記までご連絡ください→ masumi.y.pr@gmail.com (山本 mob. 090-4062-6361)

参加者紹介



■金工

岸 洸実 | Kishi Hiromi

プロフィール

2022年 金沢美術工芸大学修士課程彫金・鍛金専攻修了。
現在、石川県金沢市にて制作。彫金技法と旋盤加工を用いてオブジェを制作、平面の集合体をキーワードに美しい立体作品の表現を日々模索しています。

<https://www.instagram.com/hiro.metalwork/>

コメント

「ひと匙」と言われ最初想像したのはスプーンでしたが、プロジェクトに取り組んでいく中で単にスプーンを意味する匙ではなく、何かを「掬う」という大きな意味のものとして捉えるようになりました。「掬う」という何気ない行為の中に私の作った物(商品)が使われることにより、その何気ない動作が使ってくださる人にとって特別な時になればと思い制作しました。

■コラボレーター

旅する料理 | Tabisururyori

金沢市大野港発モロッコ王国の風を届けるフードキャラバン
<https://instagram.com/tabisururyori>

コメント

日々の生活に寄り添う、使い易く、永く愛される匙。



■ガラス

市川 篤 | Ichikawa Atsushi

プロフィール

東京生まれ。1993年に英国ファルマス大学芸術学部ファンデーション科を修了後、97年 米国ペンランドスクール奨学生、98年 富山ガラス造形研究所ガラス造形科を卒業。99-02年 クリスタルプラザガラス工房館技術指導員、07年まで 金沢卯辰山工芸工房ガラス工房専門員を経て、07年に STUDIO plusG を設立。

<https://studioplusg423.wixsite.com/atsushi-ichikawa>

コメント

私が今回のプロジェクトでまず決めていたのは、如何に「匙」という形態から離れて考えていくかということであった。そこでコンセプトの部分に「匙=掬うもの=救うもの」を入れ込み、コラボレーターのニーズをすくい取り、それに付随する形でものづくりをしようと考えた。具体的には、現在「金沢こんかこんか」は手狭な製造環境の改善が急務なことから、非常にご縁の深い金沢市大野町に広さのある製造拠点の移転を提案し、リサーチと交渉を進めている。また新拠点には、Café等の併設も希望されていることから、ものづくりではCaféでの使用を意識したガラス・トレーを制作。私にとっての「匙」は、suggestion(提案)の「さじ」である。

■コラボレーター

金沢こんかこんか | Kanazawakonkakonka

サバのこんか漬(ぬか漬)の製造・販売
https://www.instagram.com/konka_konka

コメント

匙が持つ多数の中から一部を取り出す行為=すくい上げるという機能価値に着目。100枚近いサバの半身が漬けられている樽の中から一つを取り出し、加工し、お客様の手元に届くまでの一連の流れを「すくい上げる」行為と捉えました。すくい上げられたこんか漬を最終的に小さなポーションとして器にのった状態を「ひと匙」として表現しています。



■陶芸

今西泰起 | Imanishi Hirotake

プロフィール

奈良県出身。ミトコンドリアを中心とした生物学で博士号取得後、信楽窯業技術試験場、九谷焼技術研修所で学び独立。長年研究していた生命現象をもとに、研究生活の中で感銘を受けた「生命エネルギー」、その力強さとダイナミックさをテーマに、独自に調合した釉薬と土を用いて表現しています。

https://www.instagram.com/hirotake_imanishi/

コメント

「ひと匙」から始まるストーリー。私は、「こんかこんか」と一緒にプロジェクトを進めることになりました。まずは、「掬うもの」について考え始め、そして、「こんか」の未来について思いを馳せてゆき、現代生活のなかの「こんか」に行きつきました。また、「中」と「外」に存在するものについて考えを巡らせてゆき、打ち合わせを重ねる中で互いにさまざまなアイデアを出し合い、「食体験のきっかけ」としての「ひと匙」を作ることを考えました。

■コラボレーター

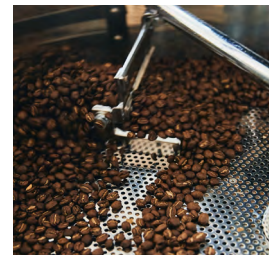
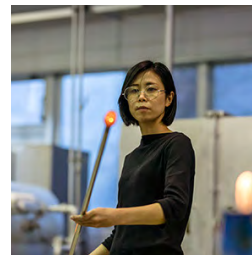
金沢こんかこんか | Kanazawakonkakonka

サバのこんか漬け（ぬか漬け）の製造・販売

https://www.instagram.com/konka_konka

コメント

匙が持つ多数の中から一部を取り出す行為＝すくい上げるという機能価値に着目。100枚近いサバの半身が漬けられている樽の中から一つを取り出し、加工し、お客様の手元に届くまでの一連の流れを「すくい上げる」行為と捉えました。すくい上げられたこんか漬けを最終的に小さなポーションとして器にのった状態を「ひと匙」として表現しています。器にはぬか床の菌と細胞から着想を得た図柄が入っており、食べ終わったあともこんか漬けの菌や栄養素が人の一部として受け継がれていくことを表現しています。



■ガラス

廣瀬絵美 | Hirose Emi

プロフィール

富山県生まれ。秋田公立美術工芸短期大学でプロダクトデザインを学んだ後、富山ガラス造形研究所卒業、富山ガラス工房勤務を経て独立。金沢卯辰山工芸工房を修了した後、富山、石川を拠点に活動。ガラスを素材としたアートピースを国内外で発表する一方、日常使いの作品もオーダーメイドで制作している。近年は店舗装飾や空間演出も手掛ける。

<https://www.instagram.com/h.emi0919/>

コメント

ひと匙＝ほんの少しの。

ほんの少しの意識や変化で、いつもより日常や生活が豊かに感じられたら。形あるものを掬う、ではなくて、そのとりまく空気感やにおい、感覚を掬うためのアイテムを制作しようと思いました。

いつもの生活をひと匙掬うことは、心をすくうことにもなる気がします。

■コラボレーター

townsfolk coffee

スペシャルティコーヒーロスター

<https://www.instagram.com/townsfolkcoffee/>

コメント

スペシャルティコーヒーのプロフェッショナルとして、最大の魅力であるフルーツのような風味や口当たりの滑らかさをより魅力的に感じてもらえる道具をつくれたらと考えました。具体的にはエスプレッソあるいはドリップコーヒーを楽しむ器ですが、飲み口の形状に工夫をいただき、通常のカップとは違った体験ができるものに仕上げていくつもりです。それぞれのコーヒーの持つ個性的な味わいの要素を掬いあげるといった意味合いで「ひと匙」を捉えました。



■漆芸

大坪直哉 | Ohtsubo Naoya

プロフィール

1985年青森県生まれ。加賀蒔絵を見て漆芸を知る。金沢学院大学美術文化学部美術工芸学科に入学し、前史雄氏・市島桜魚氏より塗り、蒔絵、沈金の技法を学ぶ。大学卒業後、輪島漆芸技術研修所に入所、人間国宝作家陣より様々な木地づくりや塗りの技術を教わる。

2016年金沢漆器作家として独立。

<https://www.urushitsubo.net/>

コメント

私はコーヒーが好きだ。産地や発酵方法、淹れ方によって生まれる要素の多さに特に惹かれる。「コーヒー」と「ひと匙」という2つのテーマが決まった時考えたのは、たくさんのコーヒー要素の中から何か1つを掬い取って再構築すること。

まず最初に試したのが、ミルによって砕かれたコーヒー豆の粉を漆によってまた豆に戻してみることであった。その後、townsfolk coffeeのオーナーと話し合い決まったのが、カップの縁の形状によって変わる感触や味の違いを1つのカップで表現するという、コーヒーの要素の多さと人間の感覚が絡み合う難しいもの。だがこの複雑さによって作家の思惑から離れ、使う人に新たな体験を提供できている。

■コラボレーター

townsfolk coffee

スペシャルティコーヒーロスター

<https://www.instagram.com/townsfolkcoffee/>

コメント

スペシャルティコーヒーのプロフェッショナルとして、最大の魅力であるフルーツのような風味や口当たりの滑らかさをより魅力的に感じてもらえる道具をつくれたらと考えました。具体的にはエスプレッソあるいはドリップコーヒーを楽しむ器ですが、飲み口の形状に工夫をしていただき、通常のカップとは違った体験ができるものに仕上げていくつもりです。それぞれのコーヒーの持つ個性的な味わいの要素を掬いあげるといった意味合いで「ひと匙」を捉えました。



■金沢仏壇(蒔絵)

大竹喜信 | Ohtake Kishin

プロフィール

創業明治15年、曾祖父の時代より代々仏壇仏具製作に携わっています。私は、この仏壇仏具製作技術を活かし、現代のニーズに合わせた商品作りに取り組み、先人からの伝統技術を守るべく、日々努力を続けています。

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070962485700>

コメント

「食べることは生きること」仏教がインドから伝えられたように、カレーもインドから伝えられました。寺院建築は、石や土や金属から、木造建築へと変化し、器もまた、石や金属の文化から、木の文化へと変化しました。今回、カレープレートとカトリ皿を木製漆器で制作しました。

■コラボレーター

千葉諭 (アシルワード) | Chiba Satoru (Aashirwad)

インド・ネパール料理レストラン

<http://aashirwad.jp/>

コメント

細かいことは気に留めず何事も流れに身を任せて暮らす人が多い超大国のインドと、幾多もの手順を緻密に重ねて仕上げられる工芸品として名高い漆器。共通点や接点を見出すのは難しいようにも思えた両者だが、実際には、インドの隣国ブータンでは仏事に用いる食器に漆が塗られていることなど、仏教をキーワードに興味深い関係性を探ることができた。

「ひと匙」の事象から知は広がり、また、それを掬い返すためにも「ひと匙」は有用となる。



■漆芸

木下富雄 | Kinoshita Tomio

プロフィール

山中式の轆轤を使った木目の見える器、麻布を漆で貼った乾漆技法を使った作品などを制作

<https://tomiokinoshita.com>

コメント

食品をすくう事を前提にどのようなシーンがあるのかを想像する事からはじめました。コラボする台湾料理のニーズを探るなど少しずつ掘り下げ見つけると言う手順、実際の匙として使いやすく且つ美しくデザインすること。この2つをどのようにうまく組み合わせていくかという事に難しさを感じています。

■コラボレーター

塚本美樹 (四知堂 kanazawa) |

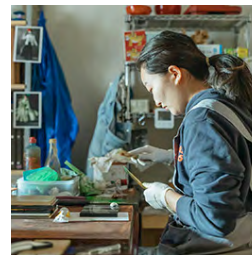
Tsukamoto Yoshiki (Si zhi tang kanazawa)

台湾料理店

https://www.instagram.com/tua_kanazawa/

コメント

匙を手にとり、すくい、口元へはこぶ。この一連の流れは自然界で唯一人間だけが行うことができる。その複雑な行為を支える匙とはどのようなものであるべきか。とても難しい課題を与えられた気がします。



■漆芸

藤田柚子 | Fujita Yuko

プロフィール

美術大学で出会った漆に魅力を感じ、現在は会社員として働いたかわら漆を用いた作品制作を行っています。漆の塗面には視覚を通して「さわって確かめたい」と強く指先に訴えかけ、触覚を通し自己と周りの境界を浮かび上がらせる作用があると考え、それを日々の生活の中で再現するためのカバンや身の周りの品々を作っています。

https://www.instagram.com/yukofujita_/

コメント

お匙でひと掬い。ラーメンの味わいは最初にスープで、鬼は外に福は内に豆を込め、伝えるだけが精一杯の思い、etc....自分と自分以外の全てとの関わりにはちょうどいい量というのがあって、それが「ひと匙」なのだと思います。ラーメンスープを飲み続けたらしょっぱいし、福の適量は一年ごとに検討したい、同じ方向を見つめるには足りない思いも。今回の取り組みで植物療法を行う石川さんと出会い、石川さんと私が作るひと匙にと考えたのは、ちょうどいいを通して自分を知るためのお匙です。目盛もないし、なんならお匙の形にも見えなかもかもしれません。すくうのはハーブですが、ハーブの適量ではなく自分の適量をひと掬いするための装置です。自分の体と心をすくうちょうどいいひと匙をここに探って買えればと思います。

■コラボレーター

石川亜矢子 | Ishikawa Ayako

植物療法士

<https://www.instagram.com/aykskw/>

コメント

匙の持つ働き、匙を使うシチュエーション(誰がどんな時に)、匙の概念など、普段から道具として使用していた匙という物を様々な角度からチームのメンバーと話すことができ、目的に合った匙を形にする為、考案してきた。蓋を匙にする案から、匙らしくない匙ではあるが、それも匙であるという事。誰かの為、自分の為のひと匙に対して直目することができた事で今後のひと匙をもう少し意識していきたいと感じました。



■彫刻

大村大悟 | Ohmura Daigo

プロフィール

1984年 石川県生まれ

「道具と身体」「建物と装飾」など関係性の中に生まれる物事の「意味」をテーマにした彫刻作品を制作している。近年は作家活動と並行して民具の調査・復刻製作や、特注仕器の制作も手がけている。
<https://ohmuradaigo.com>

コメント

今回のプロジェクトでは、異分野の方々との交流を通して「身近な道具」と新たな視点で向き合っていると感じます。
厨房での丁寧な手仕事に欠かせない洗練された調理器具や、日々の生活でいつのまにか手にしている使い慣れた匙など、人の手の延長として用いられる簡素な道具です。一つの道具を通してその分野の歴史や精神性を垣間見ることが出来る。そういったものを作りたいと考えています。

■コラボレーター

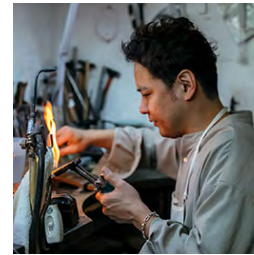
丹尾淳二 (NiOR) | Nio Junji (NiOR)

ペーカリー

https://www.instagram.com/nior_/

コメント

匙の意味を当店で落とし込んだとき、すくうと言う行為が1番的確な答えかと思ひ、バター、ジャムを塗ったりあんこ、カレーを包み込むといった作業に適した商品をお願いしました。



■ジュエリー

大清水裕史 | Ohshimizu Yuji

プロフィール

福井県出身。19歳より彫金を学び始める。20歳よりジュエリーショップ『SUNDANCE』にてオリジナルアクセサリーの制作を師事。ハンドメイドとオリジナル制作にこだわった商品制作、卸し、他ブランドとのコラボなど国内外問わず新しいことに挑戦。39歳より同店『SUNDANCE』のデザイナー兼オーナーとしてアクセサリー制作、プライダリング、卸事業、作家活動と幅広く活動。
<https://www.sundance-net.com>

コメント

茶道に興味はあったものの、実際に経験が無かったため、打ち合わせも兼ねて高橋さんのTEA BASE 白澤にて茶道体験をしました。何度か茶会に参加することによってプロジェクト参加時に考えていた『ひと匙』というイメージを随分と簡単に考えていたことがわかりました。茶道には道具ひとつをとってもしっかりとしたルールがあり、お手前、所作に至るまで必ず理由があります。また何よりも茶を通じて『もてなす』ことへの想いを強く感じるようになりました。高橋さんが茶を振る舞いながら話す『日常の中で起こることを一旦リセットし茶会という非日常を楽しんでほしい』この精神性の想いを組み合わせた道具を作り、使っていただくことでいつもとは違った非日常体験を感じていただけたらと考えております。

■コラボレーター

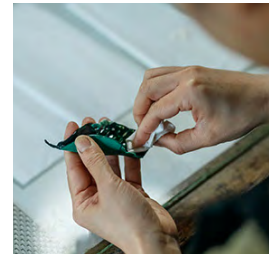
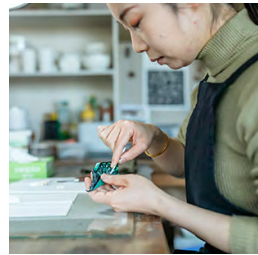
高橋勇太 | Takahashi Yuta

茶道

https://www.instagram.com/tea.base_hakutaku/

コメント

初めてこのお話をいただいたとき真っ先に思い浮かんだことは「茶約で抹茶を掬うこと」でした。茶道において茶を掬う行為とは、茶道を茶道たらしめているものです。茶道の表現として色んな現代的なアプローチがあるとしても、最終的には「抹茶を飲む」ということに帰結します。茶を起で掬わなければなりません。ただ、茶を飲む。飲食という、人の営みとして極めて根源的でもあり日常的な行為を、用いる道具や場所、作法を通して非日常へと昇華する。そのトリガーの一つが茶を掬うということです。今回のプロジェクトを通して、日常と非日常の境界を行き来するモノを作りたいと大清水さんとプレストを重ねました。日常における非日常。そんなことを多くの人に感じていただけたら幸いです。



■刺繍

飯岡千尋 | Iioka Chihiro

プロフィール

茨城県生まれ

金沢美術工芸大学環境デザイン専攻卒業後、ディスプレイ企業のデザイナーを経て、同大学大学院のファッションデザインコースに入学。大学院在学中に刺繍用ミシンと出会い、刺繍レースや金属入り糸を用いた新たな刺繍の技法と表現を探究しています。

現在は金沢にてデザイナー及び作家として活動中。

https://www.instagram.com/amaretto_design/

コメント

香りを掬う匙。香りを作る Qure aroma blend、漆作家の顔冬虹、刺繍作家の飯岡千尋の3名のコラボレーションで“香りを掬う”という今までに無い新しい匙作りに取り組みました。

3人でディスカッションを重ねる中で生まれたキーワード“香りで癒す＝自分の心の庭をケアする”をコンセプトに季節ごとの私たちの庭を閉じ込めた、1枚の葉のような香りを掬う匙が生まれました。

匙は刺繍と漆の技法を組み合わせ、ベースとなる刺繍レースに漆を塗り重ね葉を立体的に成形、漆の加飾で季節ごとの表情を作ります。

Qureさんがブレンドした四季折々の“私たちの庭”の香りを、この匙で楽しんでいただけます。

■漆芸

顔冬虹 | Yan Donghong

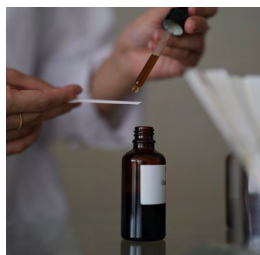
プロフィール

1989年中国福建省福州市生まれ。2011年、天津美术学院裝飾芸術デザイン科卒業。金沢美術工芸大学美術工芸研究科修士課程修了。2022年より金沢卯辰山工芸工房漆芸科入所。

<https://d28ppm2qzm.wixsite.com/gantoko-anna>

コメント

漆芸を通じ、ジャンルや素材などの枠を壊して、常識に囚われずに自分らしいデザインと作品を創造する、という自分の制作論に従って、プロジェクトの「ひと匙」を作った。



■コラボレーター

Qure aromablend

アロマブレンドデザインサービス 調香師

<https://qure-aromablend.com>

コメント

異なるつくり手の私達が対話を重ね、ものづくりの厳しさ・女性として・選択などの共通ワードを導き出し、香りを掬う匙を具現化しました。

■ イベント概要

金沢、つくるプロジェクト 01 「作家のひと匙」

会期：2023年4月19日（水）～5月1日（月）

11:00-19:00

会場：dining gallery 銀座の金沢

東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ 6階

tel.03-6228-7733

<https://www.ginzanokanazawa.jp/>

主催：(一社) 金沢クラフトビジネス創造機構

協賛：金沢市

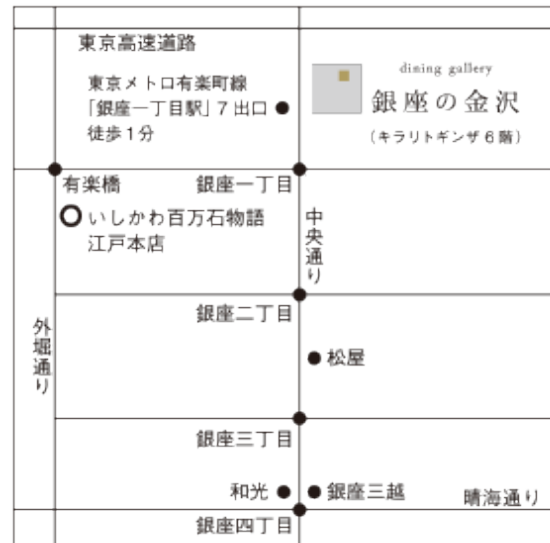
後援：北國新聞社

ディレクション：原嶋亮輔

プロジェクトマネジメント：宮越文美

取材：柳田和佳奈

撮影：中島光行



クラフトと人との、つながりのかたちを創造していく。

金沢クラフトビジネス創造機構は、金沢のクラフトのビジネス化を推進するために、金沢市により設立されました。金沢のまちでは藩政期から培われてきた手しごとが今も息づいています。この地域に受け継がれてきた伝統工芸や明治期に発展した繊維産業、近年のデザインなど、手しごとを核にした生活文化を創り出す幅広いものづくり産業を「クラフト」ととらえます。

当機構は、相談窓口としてクラフトの専門的なアドバイスを提供することによりビジネス展開を支援するとともに、情報発信や人材育成、販路拡大と交流促進に向けた各種事業を行います。

<https://www.kanazawacraft.jp/>

Contact

金沢、つくるプロジェクト 原嶋亮輔 e-mail: harashima@kanazawacraft.jp

Press Contact

本件に関するご取材、撮影、ご掲載に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

山本真澄 e-mail: masumi.y.pr@gmail.com mob: 090-4062-6361

Press Kit → <https://drive.google.com/drive/folders/1p2W1k1gub1DymgrGsT1J0xExCNCjCTca?usp=sharing>