

2020.10

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

400年の歴史を更新する
工芸都市、高岡



工芸都市・高岡の歴史は、いまから約400年前、
高岡城の城下町で発展した町民文化にはじまります。
刺繍右の、兜をかぶり漆塗りの鯛盆を持つ人物こそ、
キーマン、加賀藩の前田利長その人です。
今回の特集では、そんな高岡を舞台に開催される
工芸イベント「高岡クラフト市場街」を特集！
時代とともにアップデートしてきた、職人の街を紹介します。

Take free

supported by Discover Japan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2020 10

Schedule



木	1	パン	富富富新米販売開始	
金	2	和菓子		
土	3			
日	4	錫と酒と食の夜会		
月	5			
火	6			
水	7			
木	8	パン		
金	9	和菓子		
土	10			
日	11	富富富の新米を 富山 はま作自慢の ごはんのお供で味わう会		
月	12			
火	13			
水	14			
木	15	パン		
金	16	和菓子		
土	17			
日	18	錫と酒と食の夜会		
月	19			
火	20			
水	21			
木	22	パン	クリエイターストークVol.46 蛭谷和紙職人 川原隆邦氏	
金	23	和菓子		
土	24			
日	25			
月	26	休館日		
火	27			
水	28			
木	29	パン		
金	30	和菓子	ANA Blue Wings×Toyama 2020 とやまの魅力と可能性 ～五感で体感する富山市～	
土	31			



日本橋とやま館
東京都中央区日本橋室町1-2-6
日本橋大栄ビル1F 〒103-0022

Tel ショップ 03-3516-3020
和食レストラン 03-3516-3011
その他 03-6262-2723

営業時間 10:30~19:30
和食レストラン 11:30~14:30
17:00~22:30
(日曜・祝日~21:00)

バーラウンジ 11:00~21:00
レストラン、バーのラストオーダーは開店の30分前
年中無休(年末年始、ビル施設点検日等除く)

営業時間については変更となる場合があります。
最新の情報については、日本橋とやま館の
ウェブページ等でご確認願います。

ウェブページは
こちらから [日本橋とやま館](#)
検索

f Facebook
www.facebook.com/toyamakan.jp
@ Instagram
www.instagram.com/toyamakan3

●アクセス

東京メトロ
銀座線・半蔵門線「三越前」駅：B5出口より徒歩すぐ
銀座線・東西線「日本橋」駅：B9出口より徒歩3分

都営地下鉄
浅草線「日本橋」駅：B9出口より徒歩3分

JR
総武本線「新日本橋」駅より徒歩8分
「東京」駅より徒歩8分

バスでのアクセス
メトロリンク日本橋(無料巡回バス)
「地下鉄三越前」駅下車 徒歩1分
※東京駅八重洲口「第二鉄鋼ビル」より
ご利用いただけます。

刺繍制作：大館佳奈 生地提供：松井機業
刺繍パネルの生地：城端しげ箱(桃色)
価格はすべて税込み金額

▲交通アクセス▼とやまの里山 お宝フェア (9月28日~10月1日)
▲交通アクセス▼能作キーワードラリー (9月25日~11月1日)
▲交通アクセス▼富富富フェア (9月28日~10月25日)
▲交通アクセス▼錫の器セット (9月25日~11月1日)
▲交通アクセス▼ます寿しQのふかふか (10月1日~10月25日)
▲交通アクセス▼朝日町フェア (10月12日~10月25日)
▲交通アクセス▼第5回茶縁市 (高岡朝日新聞展) (10月27日~11月15日)

あの人が語る、とっておきの「とやま」を紹介します！

第46話

蛭谷和紙の技術を唯一継ぐ職人として、富山県立山町を拠点とする職人・川原隆邦さんは、伝統を次世代につなぐべく活動を行ってきました。18歳で富山に移住を決め、和紙の世界に飛び込んだからこそ見えている、伝統工芸の可能性を語っていただきます。

川原さんのお仕事



川原隆邦

TAKAKUNI KAWAHARA

Profile

1981年、富山県生まれ、千葉県育ち。高校卒業後、富山県に移住。約400年前から朝日町に伝わる蛭谷和紙唯一の継承者、米丘寅吉氏に2003年に師事。09年、川原製作所設立。和紙の原料である楮を育てる山づくりからすべてを自らの手で行う。北陸新幹線 黒部宇奈月温泉駅内装、富山県民会館ロビー内装など県内の建物のほか、2020年には東京虎ノ門グローバルスクエアでも作品が採用される。ミラノ国際博覧会日本館展示、ジャポニスム2018ルーヴル宮パリ装飾美術館展示への参加など国外でも活躍する www.birudan.net



近作の東京虎ノ門グローバルスクエア 川原製作所の工房



トコロロアオイの畑

右) トコロロアオイ畑を案内する息子・太郎君。中) 2015年に工房を構えた当初、村の14軒のうち4～5軒が空き家だった。「現在は漆作家や陶芸家、古代米を育てる自然農家など多様なつくり手が移住し、おもしろい場所に。今秋は20年ぶりに祭りが復活するまでの賑わいが戻っています」。左) 2020年7月に虎ノ門でオープンしたオフィスビルでも川原さんの作品が採用された

川原さんのお気に入り



岩室の滝



間廣堂

右) 川原さんの工房からほど近い滝。この場所に工房を構えたいと思った理由のひとつ。

左) 都のあった京都から鬼門の位置にあたる立山のお堂。護符には川原さんの制作している和紙が使われている

伝統工芸の未来は
場所ではなく人にある

400年の歴史ある蛭谷和紙の技術を唯一継承し、原料となる楮やトコロアオイを育てるところからすべてを一人で行う稀有な和紙職人が立山町にいる。18歳で富山に移住してきた川原隆邦さんは、以来、伝統を守るべく活動を行ってきた。

「蛭谷和紙は滋賀の蛭谷から朝日町に木こりが移動してきて伝わった技術。当時は冬の山仕事ができない間、和紙づくりをしたそつです」
現在の伝統工芸は「場所」に縛られ間口を狭めたために衰退が進んでいるのでは、と川原さんは考える。一方で再び「人」に技術を戻すことができれば継承されていくはずだと言いつつ、「和紙や伝統工芸が特別なものになりすぎていると感じています。時代のニーズに合った和紙をつくることで、和紙が選ばれる機会はまだまだ増やせます。その裾野を広げていきたい」
川原さんが見る伝統工芸の未来は明るい。

クリエイターズトーク Vol.46

伝統工芸の未来はカジュアルダウンにあり？

2020年10月22日(木) 19:30~20:30

<申し込み方法>

http://eventregist.com/e/toyama46_2
上記より必要事項をご記入の上申し込みください。

定員：20名 参加費：1500円(富山のお土産付き)

※日本橋とやま館SNSでのライブ配信も実施予定

富山県立山町に川原製作所を構え、和紙づくりを行う職人・川原隆邦さんが今回のゲスト。「伝統工芸はもっと場所から自由になっていい」と話す川原さんは、完全受注生産で和紙の新たな可能性に挑戦し続けています。次なる目標に、海外拠点、会社員になって複業で和紙づくりを行う、など新たな角度で伝統の継承を考える川原さんは、どのような伝統工芸の未来を描いているのでしょうか？

400年の歴史を更新する 工芸都市、高岡

近世

前田利長の一声と 町人の底力で街が発展

高岡城築城に際し、前田利長が整備した城下町が現在の高岡の街の基盤となっています。鋳物師7人を招いた金屋町など、古い町並みが残ります。金屋町は税免除などの優遇を受け、鋳物産業は発展。北前船の寄港地として栄えた高岡は、利長の死後、高岡城が廃城になった後も町民たちが文化を支えて発展していきます。



北前船の日本海側の経由地だった伏木港※写真は正期のもの

近代

職人の技術が融合し 伝統工芸の花盛り時代

当初は鍋・釜などの生活用具や農機具を多くつくっていましたが、18世紀後半になると、彫金師や仏具師の技術と鋳物師の技術が融合し、梵鐘などの大型製品から、火鉢、かんざしなどの装飾品といった銅鉢物が盛んに。狭い範囲に職人たちが隣り合う高岡ならではのものづくりが行われ、海外との交易で欧米への輸出が本格化します。



現代

時代の移ろいととも いまを彩るNEW工芸

明治期にはパリ万国博覧会などに出品し注目を集めた高岡銅器。並んで発展してきた漆器とともにその技術が評価され、1975（昭和50）年には、国の伝統的工芸品の産地指定を受けています。現在ではその歴史と技術を引き継ぐ若手職人らによる「高岡伝統産業青年会」を中心に、「クラフト市場街」など伝統工芸の新たなシーンが生み出されています。



高岡伝統産業青年会ポップアップショップ




「いち／ぼ／まち／テレビ」
市場街TV
TAKAOKA CRAFT WEBCAST WEEK

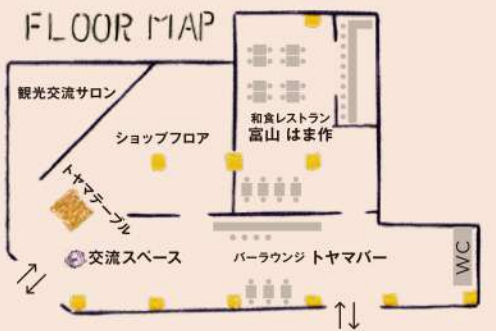
高岡クラフト市場街、 初のオンライン開催！

毎年秋に高岡で開かれる、高岡のまちの人々と出会うイベント「高岡クラフト市場街」が、今年はオンラインで開催されます。普段は未公開の工房を職人自らが案内する「クラフトツアーズモテレビ」や、職人・商人と酒を片手に語り合う「職人バー」など、ユニークな配信が2週間にわたり10本以上予定されています。お茶の間から高岡のまちとつながり、ぜひ「工芸の秋」をお楽しみください！

高岡クラフト市場街 #市場街TV
開催日：10月17日（土）、18日（日）、10月24日（土）、25日（日）
参加方法：YouTube「市場街TVチャンネル」からの配信
<http://ichibamachi.jp>



10月のとやま館情報



教えて！コンシェルジュ おすすめ富山情報

富山県【立山博物館】

立山の自然と人間のかかわりをテーマに、教界・聖界・遊界の3ゾーンで構成される博物館。立山曼荼羅の世界を体感できる「まんだら遊苑」や、「教界」にある展示館には疫病を予言したと伝わる霊獣「クタブ」(左)の模型も。

詳細は... www.pref.toyama.jp/branches/3043/home.html

交流スペース

館内に使われている県産の木材の香りが満ちた交流スペース。情報交換の場としてもお使いいただけます。

SPECIAL EVENT

第5回楽緑市〜つながる、ふかまる、新たな出会い〜

出会い・つながりの縁で多くの人が集う場となるようお願い、「楽緑市」と名づけ高岡銅器を展示販売。「緑起物」、「華道・茶道・香道」、「祈り」のテーマで、富山で400年受け継がれる伝統工芸・高岡銅器の魅力をご紹介します。

期間：2020.10.27（火）～11.15（日）

PICK UP

能作キーワードラリー

1周年を迎えた「能作 コレド室町テラス店」と当館に設置されるキーワードを集めると、非売品のクリアファイルをプレゼント。また台紙を応募箱に投入いただくと抽選で、当館オリジナルグッズや能作作品が当たるかも！

期間：2020.9.25（金）～11.1（日）

SPECIAL EVENT 朝日町フェア

富山県の最東端に位置する朝日町には、ヒスイの原石が打ち揚げられるヒスイ海岸があります。そのヒスイをモチーフにした「ヒスイ羊かん」やアクセサリーなどを展示販売します。神秘的で自然豊かな富山県・朝日町の新しい魅力をお楽しみください。



期間：2020.10.12（月）～10.25（日）

SPECIAL EVENT

とやまの里山 お宝フェア

富山県内の里山でつくられる特産品を期間限定で特別販売！新米に合わせたいご飯のお供や、新登場の生はちみつ「里山蜜」、昨年大好評だった「山田のりんご」など、恵みの秋の品々をご紹介します。

期間：2020.9.28（月）～10.11（日）

SPECIAL EVENT

ANA Blue Wings×Toyama 2020

とやまの魅力と可能性〜五感で体感する富山市〜

ANAの機内食を統括するシェフが、富山市を訪問して考案した料理の試食と、富山市が誇る酒蔵の日本酒を試飲いただけます。ANAのシェフと富山県出身のフードコーディネーターが食文化を語るトークショーも開催。富山市の新しいPR動画もお楽しみに！



日時：2020.10.30（金）
18:30～20:00
定員：12名 ※無料
申し込み：日本橋とやま館ウェブページ
問合せ：富山市広報課（8:30～17:15 土日祝休）
076-443-2018

SPECIAL EVENT 富富富フェア

「富富富」は富山県が15年の歳月をかけて開発した、富山の水、富山の大地、富山の魅力が詰まった、富山尽くしのお米です。「つや」、そこから広がる「香り」。ひと口ほお張れば、際立つ旨みと甘みが口の中いっぱい広がります。今月は交流スペースでの「富富富フェア」をはじめ、全館を挙げて「富富富」の魅力をご紹介します！女優の木村文乃さんがイメージキャラクターとして登場する新しいCMもお楽しみに！思わずほほ笑む美味しさをご体感ください。

※令和2年産新米の販売は10月1日（木）から
※5kg袋ご購入の場合、関東地区内は送料無料（10月1日～4日のみ）

<富富富の特徴>

- ・従来のコシヒカリよりも粒がしっかり！
- ・甘みと旨みが強い！
- ・おにぎりにしても◎

期間：2020.9.28（月）～10.25（日）

和食レストラン 富山 はま作

組子細工でつくられた「海越しの立山連峰」を眺めながら、食はもちろん、五感でまるごと富山を楽しんでいただけます。

SPECIAL EVENT 富富富の新米を
富山はま作自慢のごはんのお供で味わう会

日時：2020.10.11（日）
①16:30～17:30 ②18:00～19:00
料金：2000円 各回定員：20名
※富富富フェア期間中（10/1～10/25）は、はま作全メニューのお米が「富富富」になります

SPECIAL EVENT 錫と酒と食の夜会

錫のくい呑みにご自身で刻印。その後は、自作のくい呑みで酒肴が楽しめます。

日時：2020.10.4（日）・18（日）
16:30～19:00 定員：20名
料金：8000円（くい呑み刻印体験、日本酒・おつまみ代）
申し込み：日本橋とやま館ウェブページ
またはお電話03-3516-3011（富山はま作直通）

ショップフロア

上質な暮らしを、富山から。素材と食文化、手仕事は織りなす、衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

PICK UP 特別栽培米「富富富」の販売

生産者登録制による徹底した栽培管理で農業や化学肥料を削減し、環境にもやさしいお米「富富富」。中でも、「特別栽培米「富富富」は、農業や化学肥料をさらに削減して育てたこだわりのお米です。ぜひご賞味ください。

期間：10.1（木）～10.25（日）

PICK UP 能作フェア

「ホタルイカの盃・小鉢」を期間限定で特別販売します。能作が展開するバラエティに富んだの酒器などをご紹介します。

期間：2020.9.25（金）～11.1（日）

バーラウンジ「トヤマバー」

立山連峰から流れる雪解け水と厳選した米からできる地酒は、銘酒揃い。富山の旨いおつまみも加えて、ご利用ください。

PICK UP 錫の器セット

酒器には形状ごとに適した酒の種類があるのをご存じでしょうか？ 能作の錫の酒器に合わせた期間限定のオリジナルセットで、富山の銘酒をお楽しみください。

期間：2020.9.25（金）～11.1（日）

PICK UP ます寿し de ふふふ

「富富富」を使ったます寿しが期間限定でトヤマバーに復活！一粒ひと粒がしっかりしている「富富富」は、ます寿しとの相性もgood！お酒のおつまみとしてもおすすめです。日本酒セット1000円

期間：2020.10.1（木）～10.25（日）