

TAKAOKA DESIGN & CRAFT CENTER

NEWS LETTER

2018

9

September

Special Edition

REPORT

参加者募集中の「素のもののワークショップ」より

土かまど、フライパン、枡、うるし小皿 を使ってみた！

INFO

・「素のもののワークショップ - 手仕事のある食卓 -」

昨年から始めました「素のもののワークショップ」。素材の魅力に触れるものづくり体験はご好評につき今年も開催することになりました。

今年のテーマは「手仕事のある食卓」。食卓を支える道具の数々を高岡で活躍する講師4名に教えていただき制作します。

「出来上がりは写真をみればわかるけど・・・実際どんなふうに使えるのかな」と思っているかたに向けて本編ではワークショップで制作した各アイテムを使ってみたところをお伝えしていきます。



木 でつくった 「0.5 合枧と1 合枧（ます）」を使ってみた！

もともと我が家でも3～4年は使っているワークショップ講師の五十里さんの木枧。

この枧のよく考えられているなあと思うところが、「すくい易さ」。お米は米びつに入っているお米の量が減ってくると、とてもすくいくいなくと常々思っていました。

ところが、この枧は縁が薄くなっていることからとても使い易い！これは自信をもって人にお勧めしたいお気に入りの台所用品です。



写真左 五十里さんの枧／右 通常の枧



写真の0.5 合枧は酒器としても使えます
仕上げはお米からうまれた自然由来の油脂「キヌカ」を使用

ワークショップではものづくり初心者でもつくりやすいように五十里さんの作品とは木の組み方を変えた方法（「あられ組継」という組み方らしいです。）で制作します。

日常では脇役の「枧」ですがいい仕事してくれますよ。
土かまどとセットで揃えてみませんか？



土 でつくった 「1 合炊き土かまど」を使ってみた！

講師の試作品を見て私も一目ぼれしてしまったなんともかわいらしいフォルムの「土かまど」。昨年開催のワークショップ（昨年はかまどは作りませんでした。）でこのかまどを展示したところ「作ってみたい！」「ほしい！」と大人気だったアイテム。

実際にご飯を炊いてみました。



【材料】

お米	1 合
水	浸水させたお米と同量
固形燃料	25g のもの

【ご飯の炊き方】

- ①お米を研ぎ、30 分程浸水させる
- ②釜にお米と水を入れ、燃料に着火
- ③燃料は 30 分程度で消えるが、消えた後、10 分蒸らす
- ④蓋を開け、杓子で下から混ぜて出来上がり！



ワークショップの料金には、土かまど製作のほかに釜と蓋もセットになっています（杓子は付属していません）

一合炊きなのでひとり分のお食事にちょうどいいサイズです。この土かまどは講師の寺西さんからお借りしたのですが、自分でせつせと作ったかまどであればさらに愛着がわくに違いありません！

漆 でつくった 「うるし絵、変わり塗りの小皿」を使ってみた！

今回は試作品としてお皿にハクチョウの絵付けと変わり塗りで模様を付けてみました。

色漆は乾くとやや茶色掛かった色味になりますが、ハクチョウは理想の色味に仕上がりました！変わり塗りもいい感じです。



食べたあとで絵柄が見えるデザインも良いですね↑
サイズは直径 10.5 cm

小皿にのせたものは・・・



ミョウガの甘酢漬けにきゅうりの糠漬けです。漆は酸に強いので酢漬けや梅干しをのせても大丈夫。

使い終わったら柔らかめのスポンジで洗ってくださいね。

手のひらサイズの小さなお皿。「豆皿」ともよばれますが、ちょっとしたおかずを盛りつけたり、お菓子をのせたり、使い勝手がいいですよ。また、うつわ同士の取り合わせを楽しめるところも楽しみのひとつです。

おしゃれでかわいい自分だけの小皿を作ってみませんか？



金 でつくった 「銅のフライパン、オーブン皿」を使ってみた！

試作品として直径 21 cmのフライパンを制作してみました。このフライパンは底の形状が真っ平らなので、IHの場合はラジエントヒーターで使用することができます。もちろんガス調理のご家庭なら問題無しです。

内側が錫引き仕上げになっていないもの（＝銅そのままのフライパン）であれば、酢と塩で表面の酸化被膜を磨いて取ってから、サラダ油を塗ってあげると、金属臭が軽減されるようです。



さっそく目玉焼きを焼いてみました。



フライパンに焦げつくことなく焼けました！

ご使用後は洗って水気をふき取るだけでOK。



一度使用するとこんな感じになります

上) 真鍮製 下) 木製

フライパンの持ち手は真鍮と木の 2 種類から選べます。また、錫引き仕上や注ぎ口の追加も可能です。



素のもののワークショップ - 手仕事のある食卓 -

開催日時／2018年9月22日(土)～9月23日(日)

開催場所／高岡市デザイン・工芸センター

金でつくる (銅のフライパン・オープン皿)



銅板をたたいて、浅型の鍋やフライパン、オープンで使用できる皿を作ります。卵料理やパンケーキがきれいに焼き上がります。

講師：池田 晴美(金工)

参加費：7,000円

9月22日(土) 13:30～、9月23日(日) 9:30～

池田 晴美 いけだはるみ／1992年福岡県生まれ。
富山大学芸術文化学部を卒業後、貴金属装身具製造職を経て、独立。富山市で鍛金技法を用いた工芸・クラフト品などを手がける。

土でつくる (1合炊き土かまど)



版築の技法を使って、1合炊きの土かまどを作ります。

炊飯は25gの固形燃料1ツを使い、待つだけで美味しいごはんを炊くことができます。

講師：寺西 一貴(左官)

参加費：6,500円(アルミ製の釜、木製蓋を含む)

9月22日(土) 9:30～、9月23日(日) 13:30～

※2日間参加できる方が対象です。

寺西 一貴 てらにしかずたか／左官店彩築舎代表。
1998年父が経営する建築塗装店に入社。2003年から左官の修行を始める。また、全国各地で行われていた講習会に参加し土壁について学び、2013年独立。
2015年に開館した高岡御車山会館では佐渡家土蔵修復工事に参加するなど数々の復元、移築工事を手がける。

※版築(はんちく)とは、土を建材に用い強く突き固める方法で、堅固な土壁や建築の基礎部分を徐々に高く構築する工法を指す。(ウィキペディアから引用)

漆でつくる (うるし絵、変わり塗りの小皿)



小皿2枚に漆で絵を施したり、凹凸のある模様をつけたりします。菓子皿や取り皿として使いやすいサイズです。

講師：斉藤 慎二(漆工)

参加費：4,500円(小皿2枚)

9月22日(土) 9:30～、9月23日(日) 13:30～

斉藤 慎二 さいとうしんじ／1958年高岡市生まれ。
高岡漆器の伝統工芸士として青貝塗りを含む無地塗りの仕事をおこなっている。また、県内外のクラフト展に出品、受賞するなど作家としても活躍している。

※変わり塗りとは漆の性質を応用して、色彩の変化をつけたり、漆塗りの表面に凹凸をつけたり、他の材料を併用するなど、多様な表現ができる装飾技法のことを指す

木でつくる (1合枧、0.5合枧)



パーツを磨き、組み立て、オイルを塗り仕上げます。

別途料金で0.5合枧を作ることもできます。

講師：IKARI 木工舎(木工)

参加費：1,500円(1合升)

0.5合枧もつくる場合はプラス600円

9月22日(土) 13:30～、9月23日(日) 9:30～

五十里伊規子 いかりいきこ／IKARI 木工舎代表。
高山高等技能専門学校で家具製作を学んだあと、高山市内の工房で、家具小物を制作。2000年に氷見市の旧赤毛小学校でIKARI 木工舎を開く。2016年からは氷見市の木育事業に参加し、誕生祝品の制作を始める。現在は、主にオーダー家具、小物、おもちゃを制作販売する。

<http://ikarimokkousya.com/>