

広告

企画・制作 LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 実行委員会

100年先もサビない技。薩摩錫器の新しい形

岩切洋一 鹿児島県／錫器職人



スーパーバイザー
小山 薫堂氏

1964年6月23日 熊本県天草市生まれ。日本大学芸術学部放送学科に通う。「進め!電波少年」や「料理の鉄人」など、数多くのヒット番組の企画・構成に携わる。執筆活動の他、京都造形芸術大学副学長、地域・企業のアドバイザー、下鴨茶寮主人などを務める。「くまモン」の生みの親でもある。



1月24日、プレゼンテーションにて



商談ブースで錫器の魅力を語る岩切さん

「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」(主催:LEXUS)は、日本各地で地域の独自性や技術を生かして新しいモノづくりの挑む「匠」を応援する。

レクサスが日本全国の「匠」のモノづくりを応援

本プロジェクトは2016年、プロジェクトのスーパーバイザーに、放送作家として多くのヒットを手がけ、くまモンの生みの親でもある小山薫堂氏を迎え、生駒芳子氏(ファッション・ジャーナリスト/アーティスト・プロデューサー)、下川哉氏(意と匠研究所)らをサポートメンバーに発足。以来、全国の若き匠の挑戦が刻まれたプロダクトは、ふるさと納税の返礼品への指定やロックフェラー家主催のチャリティイベントへの出品、上海での国際的な展示会への出品など、目覚ましい活躍を見せている。

3年目となった今回は、全国47都道府県から計50名の若き匠が選出。昨年夏、レクサスギャラリー高輪で行われたキックオフ・セッションを皮切りに、サポートメンバーが実際に工房を訪ねるエリアコンサルティングを経て、匠は自身のアイデアを磨き、プロダクトの制作に取り組んだ。

1月24日、東京ミッドタウン日比谷で行われた発表会では、国内外の百貨店・セレクトショップバイヤー・メディア・デザイン関係者などに向けて自身のプロダクトをプレゼンテーション。世界へ羽ばたく足がかり、ビジネス拡大のきっかけとなる大きなチャンスを手にした。



プレゼンテーションでプロダクトについて説明する岩切さん

また当日は、2019年の新たな取り組みとして、全国の匠と、世界的クリエイター(コラボレーター)が、新たなプロダクトを制作するコラボレーションプログラムを発表。コラボレーターである隈研吾氏(建築家)、廣川玉枝氏(SOMARTA クリエイティブディレクター)、森永邦彦氏(ANREALAGE/代表取締役社長・デザイナー)、辰野しずか氏(クリエイティブディレクター/プロダクトデザイナー)が登場し、想いを語った。2019年秋頃には、完成したコラボ作品、過去のプロジェクトから生まれた匠たちの作品を披露するイベントを京都の地で開催することを合わせて発表。プロジェクトも歩みを進化している。

「伝統」を守りながら「新しい」感覚やテクノロジーを吹き込む。「地域」の特性を深めながら、その魅力を「世界」へ広く発信する。LEXUSが掲げる「二律双生」を、地方創生×モノづくりの視点で実現するプロジェクト。

鹿児島県選出の匠、錫器職人の岩切洋一さんのモノづくりへかける思いと完成した作品を紹介する。

精密な技術で密閉性を確保

錫は他の金属と比べて融点が低く、加工しやすいため、古くから飲食の器や工芸品、大砲の砲身など幅広く利用されてきた。錫器の最大の特徴は、酸化しにくく、さびないということ。不純物を吸収し水を浄化する作用があるため、「酒の味がまろやかになる」と最近では酒器が人気を集める。密閉性も高く、イオンの働きで風味が落ちないことさ



高度な技術を駆使して作られた錫器

れ、茶つばや茶筒としても重宝される。

薩摩錫器のルーツは、1655年に現在の鹿児島市南部に錫鉱山が発見されたことに始まる。藩政時代は高級品として武家や商人の間で好まれ、地元の資料館には歴

錫の魅力を最大限に引き出す

岩切さんが勤める工房は、霧島市中心部の住宅街にある。創業から100年余り。ギャラリーも併設された工房は、一歩足を踏み入れると、そこが住宅街だとは思えないほどの空間が広がる。光り輝くさまざまな器をはじめ、今にも動き出しそうな動物など、職人たちが命を吹き込んだ作品がずらりと並ぶ。

創業者のひ孫に当たる岩切さん。代々続く錫器職人の一家に生まれ「身の回りに錫があるのは当たり前。高校の頃からアルバイトもしていたし、自然とこの世界に入った」。地元の高校を卒業後、大阪で3年間修業を積みリターン。以来、この地で錫と向き合い、腕を磨く日々が続く。

原料を溶かして型枠に流し入れ、削って整形し、絵や模様を入れるなど、最短でも13



エリア・コンサルティングで下川さんと

代藩主の愛用品が展示されている。明治維新三傑の一人、大久保利通も錫製の茶つばを愛用しており、100年以上の年月を経てから発見された茶葉の香りや味が損なわれていなかったという逸話も残る。

岩切さんは今回のプロジェクトで、錫器の茶筒作りに挑んだ。伝統的な形ではなく、若い世代にも受け入れられるようなスタイリッシュなデザインを採用。茶葉だけでなく、コーヒー豆やサプリメントなど幅広い用途で使ってもらうことで、錫器の良さを感じてほしいとの願いを込めた。一方で、受け継がれてきた技術を駆使して、特徴である密閉性を確保する。「錫器の伝統に新たな風を吹かせる」という挑戦が始まった。



個性を放つ4色の錫器



完成プロダクト「SATSUMAの茶筒」

いくち」部分は、1000分の1mm単位で削る。高度な技術と手先の研ぎ澄まされた感覚が求められる工程だ。それに加えもう一つ、繊細な作業が発生する。大小2種類の茶筒を作り、小を二つ重ねると大と同じ高さになるよう、下川氏から提案があったのだ。重ねてもずれないように、ふたの上面と容器の底面に細かい凹凸を作る。その凹凸をびつたり合わせる作業も、あいくち部分同様「さじ加減が非

常に難しい作業だった」と振り返る。こうして、長年培った経験と技術力が詰まった逸品が完成した。

名前は「SATSUMAの茶筒」。色は基本のシルバーに赤、緑、青を加え、表面には吹雪柄をあしらった。あいくち部分は、まるで磁石かと思わせるほど、ふたが容器に吸い付くような仕上がり。岩切さんは「世界中の人に錫器の良さを伝え、使ってみてほしいと思わせるのが夢」と話す。

工程、そのほぼすべてが手作業だ。特に削りの作業は、1000分の1ミリ単位の精度が求められる世界。定規で測るわけではなく、すべては手の



専用の工具で錫器を削る岩切さん

感覚で、旋盤を回す錫器に工具を当て、薄皮をむくように削り出す。しかも失敗の許されない発勝負だ。「10年そこらでは人前にはなれない。年を取るほど腕は上がる。父親にはまだまだだかありません」と苦笑いする。それでも「落

としたら変形してしまうほどデリケートな錫の良さを、最大限に引き出すのが自分の役目」と口調に熱を込める。今回のプロジェクトで、下川氏から、大小2種類の茶筒を作ることや、色の組み合わせなどさまざまな提案を受けた。「物作りに関しては自信があるが、色使いなどいろいろな見方を教わり、非常にいい勉強になった」と振り返る。今回の茶筒に込めた思いは「次の100年続く錫器の新しい形」。先人たちがつないできた歴史のバトンを受け継ぎ、次代へ渡す責任を、あらためて感じたという。「先代から習った技術をしっかりと伝えられるよう、これからも腕を磨いていきたい。裾野を広げるために、子どもたちにも錫器の魅力をもっと伝えたいですね」。次の100年を見据え、挑戦は続く。



岩切洋一
鹿児島／錫器職人

1973年鹿児島県霧島市出身。高校卒業後、大阪錫器株式会社入社、3年間勤務し技術習得。その後、有限会社岩切美巧堂に入社。現在、有限会社岩切美巧堂 専務取締役。1997年南日本美術展入賞。2014年LEXUSオリジナルカスタマイズカー製作に参加。

