

広告

企画・制作 LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 実行委員会

誰よりも銀を愛する職人からの贈り物

上川宗達 東京／東京銀器 伝統工芸士



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。「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・構成に携わり、現在は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



バイヤーたちにプロダクトを紹介

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た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/アート・プロデューサー)、下川一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、あるさと納税の返礼品への指定やロックフェラー家主権のチャリテイイベントへの出品、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。

「匠」のモノづくりを応援

「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、新しいモノづくりに挑む「匠」を応援する。

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。

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(SOMARIA 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。プロジェクトも一歩一歩進化している。



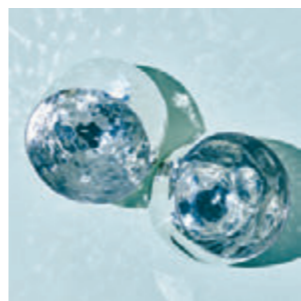
上川さんの自作とともに

「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。東京選出の匠、東京銀器 伝統工芸士の上川宗達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。

1枚の銀板から価値を生み出す

欧米では、生まれながらに幸運に恵まれた子どもを「銀のスプーン」をくわえて生まれてきた」という。上川さんの場合は、さしずめ「銀をたく槌を持って生まれてきた」といえるだろう。東京銀器の技を江戸時代から11代受け継ぐ。だが彼について特筆すべきは、1枚の銀板に熱を加えながらたたいて伸ばす「鍛金」の高い技術だけでなく、銀という素材そのものに対する深い知識と愛情だろう。

「たとえばあらゆる素材でもトップクラスの熱伝導性。銀のスプーンは手の熱を伝えやすいので、力を加えなくてもアイスクリームや氷に抵抗なく入っていきます。銀製のカップで飲むと冷たい飲み物はより冷たく感じられます。また光の反射率は金より高いので、口に運ぶ時に万華鏡のような光の変化を楽しめるんです」



拡散する光が美しい

手を入れて大切に使うほしい

すでに試作を始めていた昨年10月、生駒氏が上川さんの工房を訪れた。使い込まれた道具の数々や、ロッキンググラスのように揺れる試作品の出来に目を輝かせる生駒氏に、上川さんが先ほどの悩みを相談した。使う人に手入れが面倒だと感じさせないためにはどうすればいいか。しかし生駒氏の答えは上川さんにとって意外なものだった。「手入れが必要なのだとしたら、それを逆に楽しませるように、手入れまで含めてこの作品なんだと感じさせるようにしたらいいんじゃない?」

あの発想は自分にはまったくなかった。目からうろこが落ちた。上川さんはそう振り返る。「たとえば欧米には、銀の写真立てに大切な人との思い出の1枚を飾っておくという習慣があり



エリア・コンサルティングにて生駒氏と



完成プロダクト 「Senza Fine」

制作したプロダクト「Senza Fine」について語る上川さんは、宝物を手にした子どものような笑顔を見せる。たたいた槌の跡がそのまま完成品に残る「槌目模様」を納得いくまで仕上げるには、ひとつのカップを数万回、時には数十万回たたかなくてはならない。「ひと槌ごとに器が微

妙に表情を変えていく。そのことに集中していると、さきだけが世界とつながり、他のことは一切考えなくなりませぬ」

ずみは簡単に取れるし、性質が劣化するわけではなく。「いぶし銀」という言葉もあるように、むしろそれを味わいと捉える向きもある。しかし目ごころ銀器にあまりなじみのない人たちに、そのことをマイナスに受け取らせないためにはどうすればいいか。今回それが個人的テーマだった。

ます。写真立ては時々磨く必要がありませんが、それは思い出に磨きかけるといような意味もあって、使う人にとっては楽しいひと時でもあるのかもかもしれません。手入れして実はずきな言葉だなど。手を入れて大切に使い続けるというのは、せめて豊かなことかもしれません」

完成した「Senza Fine」は、器と一緒に専用の磨きキットをレザーのキャリーケースに入れた。ウェディングギフトや「銀婚式」の記念品に。そんな利用シーンを考えている。時々手入れをして長く使ってください。そう自信を持って言えるものになったと思います。銀器は飾っておきたいという方もおられますが、きっと

使うほどに違う味わいが楽しめるはず。1月に行われたプレゼン会場で、話を聞いた上川さんは胸を張った。

人の手から生まれたものを、誰かの手で大切に使い、次の世代に手渡してほしい。上川さんが生み出したプロダクトにはそんな願いが込められている。なお、名称の「Senza Fine」はイタリア語。その意味は「終わりなきだ」。



上川さんの作業風景



上川宗達
東京／東京銀器 伝統工芸士

東京都台東区出身。東京銀器の祖、初代平田禅之丞から11代にわたり技を継承。1998年上川宗照に師事、2002年に重要無形文化財保持者(人間国宝)である奥山峰石氏に師事修行。2011年経済産業大臣指定伝統的工芸品東京銀器伝統工芸士認定。国内外から純銀製茶器の注文と注目が集まる。

LEXUS
NEW
TAKUMI
PROJECT