

広告

企画・制作 LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 実行委員会

名産品のおいしさ引き立てる特別な真鍮

行司 宗一郎 岡山県／真鍮職人

「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」(主催：レクサス)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。

「匠」のモノづくりに挑戦するレクサスが日本全国の

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、隈研吾氏(建築家)、東京大学教授)、グエナエル・ニコラ氏(デザイナー)、清川あさみ氏(アーティスト)、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(意匠と匠研究所)らをサポートメンバーに発足。第一回となる今回は、全国47都道府県から地域推薦、一般公募合わせて52名の若き匠が選出された。



エリア・コンサルティングにて

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重ね、匠は自身のアイデアを磨き、プロダクトづくりに取り組んだ。「本当に欲しくなるプロダクトか?」「地域のオリジナリティーはあるか?」「コンセプトやター

ゲットは明確か?」など、サポートメンバーから真鍮なアドバイスが行われ、匠は約一年の試行錯誤を経てプロダクトを完成させた。1月18日に都内で行われたイベントでは全国の百貨店、セレクトショップのバイヤー、メディア、デザイン関係者などに向けてプレゼンテーションを実施。世界



1月18日、プレゼンテーションにて

へ羽ばたく足がかり、ビジネス拡大のきっかけとなるチャンスを手にした。「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。日本のモノづくりを支え発展させ、そこから新しい価値を生み出そうとしているレクサスのブランド思想の一つである二律双生を、地方創生×モノづくりの視点で実現するプロジェクト。岡山県選出の匠、真鍮職人・行司宗一郎さんの思いと、完成したプロダクトを紹介する。



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卒。「料理の鉄人」や「ニューデザインパラダイス」、映画「おくりびと」など数多くのヒット作品の企画・構成に携わる。「くまモン」の生みの親でもある。

使い捨てではなく、永く手に馴染む道具

使っていくうちに色合いが変化し、味わいを増す真鍮に魅了され、以前から真鍮のティースプーンを愛用していた行司さん。その作り方を見学するため工房を訪ねた。それが、岡山県瀬戸内市に工房を構えるLueだ。そこで制作過程を目にし、自身もモノづくりに関わりたいと、Lueでの制作を基礎から始めた。

プロジェクトに選出された時は内心不安だったという。真鍮職人として一年半、キャリアの浅い行司さんにとって、企画・試作・制作の全過程を一人で行うのは初めてだったからだ。しかし、真鍮の魅力を広く伝えるチャンスとして取り組んだ。

一つひとつの表情にも精度を追求

今回のプロジェクトに岡山代表として参加して感じたのは、レクサスのブランド力の大きさだ。通常開関することのない方々からアドバイスや評価を得たことは貴重な体験となった。また、モノづくりの素晴らしさ、工房の真鍮加工技術の高さを再認識できたのも大きな収穫だった。真鍮の魅力を知ってもらうため開催しているワークショップの意義も、より深く楽しく感じられるようになったと語る。



作業風景

工房では、食器、カトラリーを中心に制作しているが、今回、プロジェクト用の「黒文字」を自ら制作したことで、ますます強く意識するようになったことがある。それは「精度」だ。手づくりだからこそ、一つひとつに表情がある。人の手では表現できない形を追求しながら、「一層「精度」に留意するようになった。その

は、和菓子に添えられる楊枝の一種「黒文字」のように、和菓子にも果物にも使えるカトラリー。気候温暖で「晴れの国」と呼ばれる岡山では、桃やブドウをはじめ丹精込めた果物が豊富だ。それらを使ったスイーツや銘菓も多い。味わいのある真鍮の「黒文字」は、みずみずしい果物や美しい菓子に調和し、そのおいしさを一層引き立てる。使い捨ての楊枝ではなく、手に馴染む道具を永く使うことで、岡山の「おいしいもの」をもつ



プレゼンテーションにて

と多くの人に知ってほしいという願いを込めた。

まず試作したのは、自身の好みだという、丸みのあるシンプルなティーストのもの。先端部分は両刃にし、切る、刺すの二つの機能を持たせて、菓子切りとフルーツピックを兼ねられるよう配慮した。しかし、エリア・コンサルティングで訪れたサポートメンバーの下川氏がアドバイスした



産に流されず、どこかで差を出すことが大切」というサポートメンバーの示唆には少なからず衝撃を受けた。以来、その意味をずっと模索している。答えはすぐには見つからないかもしれないが、追求し続けるつもりだ。

岡山では多彩なモノづくり・手仕事の伝統が各地に根付いている。その一つ、工房からほど近い長船地区は、名刀

ため、地道で几帳面な作業が続く。手が慣れてくると目も慣れてくる。技の至らなさが目につく。また作る。その繰り返しの中から技量が上がっていくのを実感できるという。さらに、手にする人が自由な発想で使えるように作るのが自分たちの仕事だとも語る。膠をすくうのに最適と、日本画家がシユガースプーンを愛用している例もあるそう。一方で、これまで、工房プロジェクトである以上、誰が作っても同じ形であればならないと思っていた行司さん。量



完成プロダクト「真鍮製カトラリー・黒文字」



行司 宗一郎 岡山県／真鍮職人

岡山県生まれ。2012年岡山県立東岡山工業高等学校を卒業後、一般企業に入社するが2014年末に退職。2015年3月から現在まで岡山県瀬戸内市邑久町に工房を構える「Lue」で働き、スプーンやお皿などの製作に携わる中で真鍮の扱い方を学んでいる。また、「Lue」のモノづくりについてや、真鍮という素材の扱い方を広く知ってもらうため、真鍮のスプーンを作るワークショップに講師として参加している。

Lue: 岡山県瀬戸内市邑久町豆田841 Tel.0869-24-7570



安藤 騎虎 岡山県／作陶家

岡山県では、もう一人の匠が選出されている。安藤騎虎さんは備前焼で創られた1人用コーヒードリップセット「nagom」を制作した。「nagom」は「和み」をコンセプトに名づけられ「工芸色の強い備前焼を普段使いしてもらえるようなイメージに変えたい。ちょっとした隙間時間に本格ハンドドリップコーヒーを備前焼の器で味わってもらいたい」と安藤さん。今後、持ち出し用の竹かごも試作している。バイヤーからは「備前焼を手軽に普段使いできるようにしているところが新しい」「一体型のフォルムがよい」などと多くの好評の声があり、これからじっくり本格受注に結び付けていきたいとのこと。

備前焼 鳴瀧窯: 岡山県備前市伊里中461 Tel.0869-67-3328

は、「もう少しラグジュアリー感を意識し、柄の部分には槌目を入れるなど、メリハリをつけてもいいのでは」ということ。そこで、刃の形、柄の部分の意匠、長さなどに工夫を凝らし、プレ・プレゼンテーションまでの間に七種類の黒文字を制作した。この時が最も大変だったと振り返るが、高評価を得たことで自信につながった。