

# 新潟漆器



## 伝統と新たな挑戦

江戸時代、北前船の寄港地として栄えたみなとまち新潟。さまざまな文化が集まるなかで、漆器産業が開花しました。今号では、地域の職人たちが大切にしてきた新潟漆器の歩みとその魅力を紹介합니다。

☎地域課産業振興室 (☎ 223-7054)

## さまざまな塗りの技

竹塗



竹の節やすすけた風合いを漆で表現するもので、新潟漆器を代表する塗り技法。

花塗



最後に漆を塗った後、研いだり磨いたりせずに、塗ったまま仕上げる方法。

石目塗



石のざらざらした表情を、炭粉を使って表現。傷つきにくいのが特徴です。

錦塗



異なる色の漆を塗った後、表面を削ることで複雑な模様を表現できます。

臙銀塗



江戸時代の漆芸家の技法を復刻し、近年新たに開発された塗り方。金属に見立てています。

## 新潟漆器のはじまり

みなとまちとして繁栄してきた新潟には、全国各地からさまざまな漆塗り文化が集まりました。新潟漆器の歴史は、江戸時代初期に秋田から「春慶塗」が伝えられたのが始まりだといわれています。その後は全国の技術を取り入れながら、独自の塗りを生み出してきました。

## 全国への広がり

1638年には、現在の古町通7番町に椀店と呼ばれる漆器の専売地域が定められ、新潟の漆器づくりは保護されました。その後は北前船による交易で日本各地に販路が広がると、新潟は日本有数の漆器の産地になりました。竹を模した竹塗など、多彩な塗りを楽しむことができる新潟漆器は、変わり塗りの宝庫と呼ばれ、100種類以上に上る技法があるといわれています。

新潟漆器の代表的な技法を紹介します。代表的な竹塗や花塗のほか、近年では若手職人が臙銀塗を復活させるなど、新しい試みも行われています。

## 金属の表現を追求する若手塗師 ~真田桃子さん



現在20人ほどいる新潟漆器職人の中でも最年少で、唯一の女性塗師が真田桃子さんです。

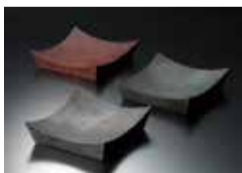
7年ほど前に漆器職人の世界に飛び込むと、漆芸家に教わりながら自宅の蔵を改装した工房で実践を重ね、およそ40種類の技法を習得しました。5年前には、東京都美術館の学芸員などと協力して臙銀塗の復刻に取り

組んだ真田さん。「新潟漆器の将来を見据えて、多くの技法を身に付けたいと思っていました。江戸時代の塗り方を再生し、発展させるのは試行錯誤しましたが、大変だと思ったことは1度もありませんでした」と当時を振り返ります。

4年前に臙銀塗を完成させると、この塗りをただ一人手掛けることができる真田さんのもとには、フランス料理店などからの注文も多く舞い込むようになりました。時を経た金属の風合いが注目を集め、有名写真家の依頼で額を制作するなど、その活躍の幅はますます広がりをみせています。

「今後は臙銀塗にとどまらず、金属に似せて塗る技術を極めたいです。今は、簡略化されている青銅塗や赤銅塗を本来の工程で作る、より本物の銅の質感に近づけようと試みています」と話してくれた真田さんの挑戦はこれからも続きます。

☎新潟漆器株式会社 (☎ 265-2968)



手前から時計回りに、臙銀塗、赤銅塗、青銅塗。

## 新潟漆器で味わうフランス料理 ~80万人のためのフレンチ OV

区内にあるフランス料理店「80万人のためのフレンチ OV」のシェフ・富樫一仁さんのこだわりは、地元の生産者が作る食材を使った料理です。食器も新潟で作られたものを使いたいと考え、1年ほど前からコース料理の前菜などを提供するときに、臙銀塗を使っています。



使い心地を聞いてみると「初めて持ったときは金属のように見えるのに、軽いことにとっても驚き、魅力を感じました。盛る料理に限られそうな第一印象でしたが、食材の色を引き立ててくれる臙銀塗はお客様からの反応も良いです。『素敵な器ですね』と声を掛けてもらえることも多く、会話のきっかけにもなっています」と満足そうに目を細める富樫さん。

「これから少しずつ漆器の種類や数を増やしていきたいと思っています。より多くの人に新潟漆器の良さも含めて、当店でのご飯を楽しんでもらいたいですね」と呼び掛けます。



### ■80万人のためのフレンチ OV

住所 中央区堀之内50-11 Wow!Sta. Niigata 1階

☎同店 (☎ 250-7258)

## 北前船がもたらした伝統的産業PR 新潟漆器を使っておもてなし



区では、新潟漆器を使ってみたい飲食店などの皆さんを募集します。各店舗の雰囲気やイメージに合わせた漆器を用意しますので、ぜひ試行的に使用してみてください。

**応募資格** 区内で飲食業、販売業(和菓子、日本酒など)を営む店舗  
**内容** 新潟漆器の有料貸し出し ※原則6カ月。5,000円のリース料(損害保険料を含む)の負担あり。  
**申請方法** 所定の申込書に必要事項を記載し、地域課産業振興室へ ※詳しい要項は同課で配布しています  
**申請期限** 6月29日(金)まで ☎地域課産業振興室 (☎ 223-7054)