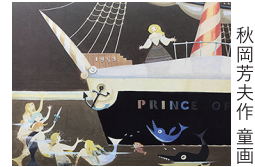




塾生さん、いま何してる？

『道外研修 - 様々な学びの場』



オケクラフト作り手養成塾では、オケクラフトの製作に関する研修のほかに町内外の関係施設へ訪問し、見学や体験、意見交換など研修だけでは知ることのできない木工の世界について学ぶ機会があります。

先月号のあれこれでお伝えした通り、塾生の千龍さんが道外研修を終えたので、研修の感想や今後についてお話を聞いてみたいと思います。

①研修ではどんな施設に訪問しましたか

1) 東京国立近代美術館 2) 東京国立博物館
3) 目黒区美術館 4) 有限会社モノ・モノ
5) リビングデザインセンター OZONE 等

②一番印象に残った施設はどこですか？

モノ・モノ、目黒区美術館
リビングデザインセンター OZONE

③どのような部分が印象に残りましたか？

モノ・モノと目黒区美術館では、秋岡先生についての話を伺いました。私の中で秋岡先生は「木工の人」で、どちらかというと堅いイメージだったのですが、お聞きした話や拝見した秋岡先生制作の童画から、子ども思いのやさしい人という印象に変わり、身近に感じました。

リビングデザインセンター OZONE では、新潟の木材の有効活用について紹介されて

おり、木っ端でできたツリーなどが目をひきました。

④今回の研修は、今後どのように生かされると考えますか？

木材の有効活用については、普段の作業で出る木っ端などを、何かほかに活用できないかと考えていましたので、今回の情報を参考にしつつ、私ができる木材の有効活用に生かしていきたいです。

⑤卒塾に向けて今思う気持ちを教えてください。

思い残すことがないように、経験豊富な先生方からいろんなことを学びたいと思っています。あと、卒塾に向け、工房づくりを少しずつ進めていこうと思っています。場所がまだ決まっていないので、まずは場所を決めようと思っています。

【日本の酒器 - 盃 (さかずき) -】

祝いの席などで使用される皿状の形をした酒器「盃 (さかずき)」は、日本で古くから使用され、神事や祭事などでは重要な役割を果たしてきました。

一般的によく目にする漆塗りの盃は、15 世紀頃から使用され、武家社会では酒盃のやりとりを文化として洗練させてきました。この盃が使用される以前の古代には、素焼きのカワラケ (土器) が使用され、室町期頃まではこのカワラケ (土器) で酒が飲まれていたようです。

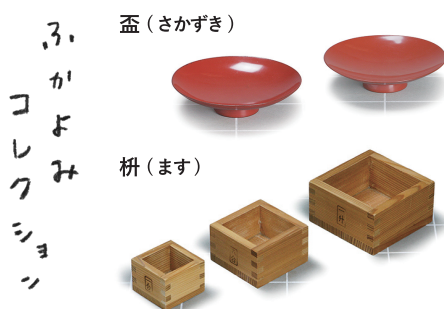
酒の品質向上や酒宴の変化から、現在までに多くの種類の酒器が誕生していますが、その形状や素材によって酒の味が変化すると言われています。

盃のように厚みが薄く角度のある酒器は、舌に沿って酒が奥まで早く進むことでより辛みを感じることができ、口径が開いた形は、口元に盃を近づけた時点で酒の香りを楽しむことができると言われています。

秋岡コレクションに収蔵される酒器には、他にも「杓」や「ぐい呑み」などの種類があります。盃とは逆に厚みのある杓は、飲む際に角度をつける必要があり、舌の辛みを感じる部分に直接酒が触れないため、甘みを感じやすいと言われます。

秋岡コレクションに収蔵される酒器については、「日本の手仕事道具 秋岡コレクション No. 14」に掲載しています。ぜひご覧ください。

今日は何を知ろうか



今月の一品

毎日 オケクラフトとともにいる
私たちの一品をご紹介します！



商品名: 木皿
サイズ: 直径 150mm
高さ 30mm
価格: 2,420 円 (税込)
樹種: エゾマツ

私の今月のイチオシは、「工房優木」さんの「木皿 15cm」です。和風、洋風どちらにも使えるオールマイティなお皿です。銘々皿としてサラダや煮物などを取り分けたウインドケーキのせてもステキです。柿の種やナッツ類などをに入れて食べ過ぎ防止にもなります。スタッキングも優れていて、あなたの食卓の仲間に入れてみてください。

ショップ販売員
青島

みなさんからの
ご意見・ご感想
お待ちしております！



『あれこれ』の発行から約 2 年を迎えました。皆さんが知りたい「オケクラフト」や「どま工房」、「秋岡コレクション」の情報はありますか？中央公民館と森林工芸館にはアンケートを設置しています。今後の参考にさせていただきますので、アンケートへのご協力をお願いします。