



椀とカップ
dim.直径115×h80mm / 直径80×h100mm

li-zan

kawatsura SHI-KI



積み重ねて使える大皿と小鉢
dim.直径300×h34mm / 直径143×h50mm



蓋に飾り皿としての機能をもたせたお重
dim.168×168×h175mm

800年の歴史がある純木で作られた伝統工芸品「川連漆器」
100%自然の材料です。

order made

形や色などオーダーメイドで自分だけのオリジナル漆器を製作することができます。
特別な方へのプレゼントにも最適です。



漆工芸 利山

[秋田県川連(かわつら)の地で続く、漆器工房です]

「利山」は秋田県の伝統的工芸品「川連漆器(かわつらしっき)」を生産している漆器工房です。

伝統技術を日々進化させ、今日までその技術を現代に伝えています。

漆器の制作は全て手作り。木地から漆まで、すべて天然素材のみで生み出される、美と機能が調和した品々を是非お手に取ってください。

オーダー制作はもちろん、名入れや、長く使っていただいた漆器の修理も行っています。

漆器に関することなら、どんなことでもお尋ねください。

method

半年ほど寝かされた原木は、熟練木地師によって仕上げ挽きされ、木地の歪みを抑えるため、生漆・地ノ粉・砥ノ粉などの天然材料を丁寧に塗り重ね、下地処理をします。その後、「中塗り」を行い、傷がないかを確認のうえ、中研ぎと呼ばれる漆の調整作業を施します。この一連の作業を2回繰り返します。仕上げは「花塗り」と言われます。刷毛を使用しますが、刷毛目・ゴミ・ホコリを一切付けずに綺麗に塗り上げる高度な技術で仕上げます。刷毛の毛先の長さ、漆の量など様々な要因を目と手先で判断し、一刷毛で仕上げる川連漆器の真髄とも言えます。その逸品の数々は、様々なモダンな色使いを施し、多種多様なアイテムを生み出してきました。また、変わり塗りの「磯草塗」や「鼈甲塗」といった呂色塗りは、高度な技術を用いた利山ならではの特徴です。ぜひ、本物を手にして、その歴史と完成度をお確かめください。

木地づくり

01 原木

主に奥羽山脈のブナやトチ、カツラなどの広葉樹を用います。半年から1年寝かせます。



02 木取り

原木を大まかな四角いブロックにします。



03 荒挽き

合型をつけたロクロで、内外両面を大まかに荒削りします。



04 燻煙乾燥

木取り、荒挽きで出た廃材を利用し循環方式より3ヵ月ほど燻煙乾燥し、その後も3ヵ月ほどそのままに状態で乾燥させます。



05 仕上げ挽き

ロクロの台座に取り付け、カンナで綺麗に仕上げ挽きされます。



..... 半年~1年 [制作期間] ●————— 1週間 ————— ●————— 1週間 ————— ● 3ヵ月(燻煙乾燥)・3ヵ月(自然乾燥)合計6ヵ月 ————— ●————— 1週間 ————— ●

塗り

06 下地加工

木地に生漆・地の粉・砥ノ粉など自然界の材料で丈夫な堅地仕上げをします。



07 中塗り

下地加工ができたものに中塗り(下塗り)、キズ見、中研ぎを施します。一連の作業を2回繰り返します。



08 上塗り(花塗り)

上塗り(花塗り)手仕事による刷毛塗りで、ゴミやホコリ、また刷毛目を付けずに最終仕上げの塗りを施します。

高度な技法が必要です。天然漆の製品は塗装面がきちんと硬化するまで3ヵ月ほどかかります。



●————— 2ヵ月 ————— ●————— 2ヵ月 ————— ●————— 3ヵ月 ————— ●



自然を守り、育てながら、暮らしている



その地で生まれたものを愛することは、そこに根付く伝統や文化、そして共存する自然を未来につなげてゆく。

伝統工芸品は昔から使われてきたものです。
材料から塗料、接着剤までほとんどが天然のものです。
材料と職人の手があれば、直して永遠に使い続けることができます。
伝統工芸がそこに根付いているということは、
自然を守り、育てながら、暮らしているということです。



SDGs (Sustainable Development Goals) とは、持続可能な開発目標のこと。世界では、よりよい未来のために2030年までに17の目標達成を目指しています。



feature

01 天然素材で抗菌作用

燻製乾燥によって生まれる防腐や防虫作用だけではなく、実は漆そのものにも抗菌作用があります。
バクテリアや大腸菌は、漆の表面上では24時間以内に死滅するため、食器に非常に適した素材であるといえます。

漆の抗菌作用の実験結果

	時間	1時間	4時間	24時間
MRSA	対照	11,00	19,00	2,400
	うるし	0	0	0
大腸菌	対照	13,00	1,700	600
	うるし	0	780	0
サルモネラ	対照	1,200	120	1,100
	うるし	2,600	9,000	0
腸炎ビブリオ	対照	7,000	310	6,000
	うるし	3,000	740	0

京都漆器工芸協同組合における検査データ

02 耐熱性・保温性

漆器は軽くて丈夫、耐熱性にも優れています。
温かいお料理や飲み物を美味しくいただける保温性があります。
天然素材が生み出すコーティング力と肌触りで、普段の生活でも様々お使いいただけます。
漆器は使うごとに艶が加わり、美しさが増して長持ちします。

また、天然の抗菌作用がある漆器は日本の食文化を育み、熱い汁を入れても両手で持てる耐熱性は美しい所作につながりました。



03 環境にも配慮

すべてが自然のものでできているため、修理が可能です。
廃棄する場合、燃やしてもダイオキシンが発生せず、土に還ります。



〈お手入れ〉

1. 洗浄方法はぬるま湯で洗い水分を切るか、柔らかい布で拭き上げてください。
食器用の中性洗剤もお使いいただけます。
器に硬いものが付いた場合はこすらずにぬるめのお湯に短時間付けてから洗浄すると傷めることはありません。
2. 漆器は木を素材としているため、長時間、水につけ置くことは避けてください。
また、食器洗浄機や乾燥機、電子レンジやオーブンでは使用できません。
沸騰したものをすぐに器に入れると塗りが白く変色することがあります。
3. 原料の性質上、過度な乾燥は木地を傷めます。
直射日光の当たらない場所に保管すること、冷蔵庫に入れたまま長く放置しないなど、素材の特性を思いやることで、
末永くご愛用いただけます。



椀とカップ
dim.直径115×h80mm / 直径80×h100mm



蓋に飾り皿としての機能をもたせたお重
dim.168×168×h175mm



積み重ねて使える大皿と小鉢
dim.直径300×h34mm / 直径143×h50mm

product line up



椀
dim. 直径115×h80mm / 直径105×h53mm



MARUWAN
dim.直径125×h55mm

