

赤木は、伝統的な漆の技法を用いながら、シンプルで洗練されたデザインを特徴とし、日常生活に溶け込む漆器の新しい可能性を探求している。大谷は、陶芸家の家庭に生まれ、伝統的な技法と素材を生かしながら、東南アジアの自然をモチーフに信楽焼の新たな表現を探求している。今回は東山エリアの「KAI」を会場に、「今は亡き数多の工人と共に」をテーマのもと、赤木が蒐集する輪島塗の歴史的資料を軸に、赤木の漆器や大谷の蓮の絵の展示を行う。分業制の輪島塗の歴史や軌跡を辿ると共に、今年1月の地震によって甚大な被害を受けた産地の再生に向けた赤木の思いを表すものとなる。

## 超越論的、工藝論的

理性には限界があり、私たちはこれまで「神」や「仏」など超越的な世界を想定してきました。工藝とは、その超越的な世界の存在を消極的に肯定しながらも、理性を使って批判的に取り組んでいく在り方です。

### 関連イベント

## 能登のうつわで食べる能登栗のモンブラン

日程 | 9月14日(土)–10月20日(日)

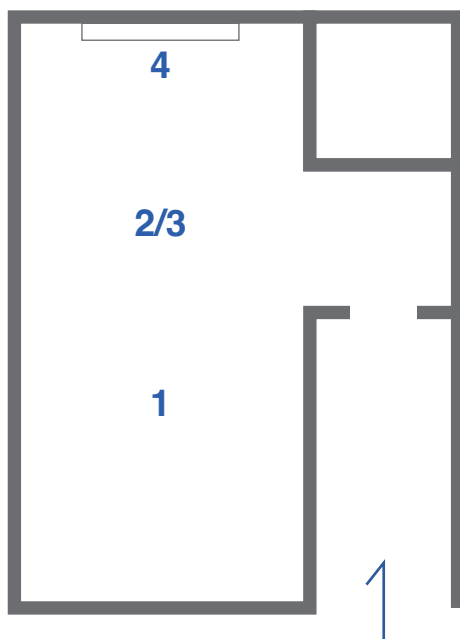
時間 | 10:30–17:00 (L.O. 16:30)

会場 | 和栗白露 (金沢市観音町3-1-16)

休日 | なし

料金 | 榛摺 2,750円、金茶 1,980円





## 赤木明登

### 1. わんまじあらがた 《椀木地荒型組》

2024

ケヤキ材

椀木地をひくまへの材料であり、分業化された専門の荒型師が制作するもの。  
伝統的な輪島の木取り方法である横木取りにされている。

### 2. いりわ 《入輪組》

2024

明治、大正、昭和にかけての入輪、時代椀、割目角皿、荒目丸皿

入輪：分業化された職人の工房の間で器物を移動させるための容器。  
無垢の地松材でつくられている。近代化と共にプラスチックのコンテナにとってかわられた。  
割目角皿 制作：赤木明登うるし工房 木地：四十澤木材工芸  
荒目丸皿 制作：赤木明登うるし工房 木地：高田晴之

### 3. 《輪島塗蒔地水瓶》

2024

ケヤキ材、漆、金属粉

神仏に水をお供えするための容器

## 大谷桃子

### 4. 《蓮と蝶》

2024

アクリルガッシュ、木製パネル

竹俣は自らの仕事を「手工業」と呼ぶ。機械と手仕事の長所を取り合わせ、カトラリーや食器、ジュエリーの製作を行う。鬼木は建築家・デザイナーとして、主に空間デザインを得意とし、透明感がありミニマルにデザインされた空間が高く評価されている。今回の両者によるコラボレーションは2回目であり、初回の「GO FOR KOGEI 2021」では、金属の光の反射による多彩な表情に注目し、文庫本サイズで持ち運べる照明器具「灯箱」を発表した。この作品は、シンプルな意匠と機能を兼ね備え、箱を開けると内部が反射板となるのが特徴である。

今回は、手工業の持つ可能性に焦点をあて、硬く重い印象が強い金属に対して、その柔らかさや軽さという新しい側面を引き出し、不要な装飾や複雑な工程を省き、ミニマムな椅子とサイドテーブルを発表する。このコラボレーションでは、竹俣の「手工業」という考え方を軸に、現代社会における大量生産品に対するカウンターとして、手仕事の重要性や素材の再評価を促し、新たなライフスタイルや美的感覚を提案している。

## 関連イベント

### 金属のうつわで愛でる、立ち呑みふるまい酒

日程 | 9月14日(土)–10月20日(日)の日曜・祝日

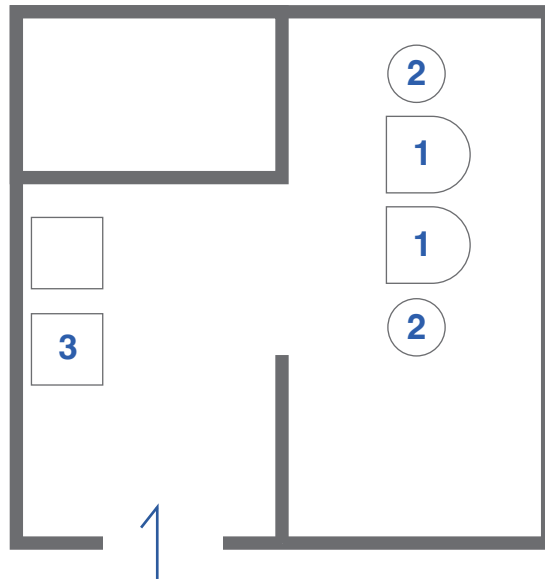
時間 | 15:00–16:30

会場 | tayo

料金 | 無料

イベント詳細情報 ▶





## 竹俣勇壱 × 鬼木孝一郎

1. 《obi チェア》  
2024  
ステンレス
2. 《obi サイドテーブル》  
2024  
ステンレス
3. 《灯箱》  
2021  
真鍮、ステンレス、LED

「KAI 離」は、三浦と大工や木工、紙、竹、アルミなど各素材の職人が実験や実践によって手がけてきた作品を収めている場所である。通常は非公開で、特別に招かれたゲストに食事やお茶を振る舞う場として使用されてきた。つくる人とつかう人の双方の好みを引き出した道具や室礼などを、今回のプロジェクトではじめて広く公開することになる。公開にあたり、三浦は室町時代中期に流行した「淋汗茶湯」から着想された宴席を開く。淋汗茶湯は茶の湯の様式が整う前の茶事と言われ、風呂に入り汗を流し、茶を飲んで、酒宴を行うというもの。今回は草（茶）を軸にした「淋汗草事」として、手軽にお茶を一服できる振る舞いもあれば、入浴や食事を伴う特別な宴も開かれる。

## 関連イベント

### 宴 KAI プロジェクト—淋汗草事—

#### 松

日程 | 10月12日（土）

時間 | 11:00-15:00

会場 | KAI 離

定員 | 5名

料金 | 30,000円 \*事前予約制

#### 竹

日程 | 9月14日（土）

時間 | 10:00-11:30

会場 | KAI 離

定員 | 6名

料金 | 10,000円 \*事前予約制

#### 草

日程 | 9月14日（土）-10月20日（日）

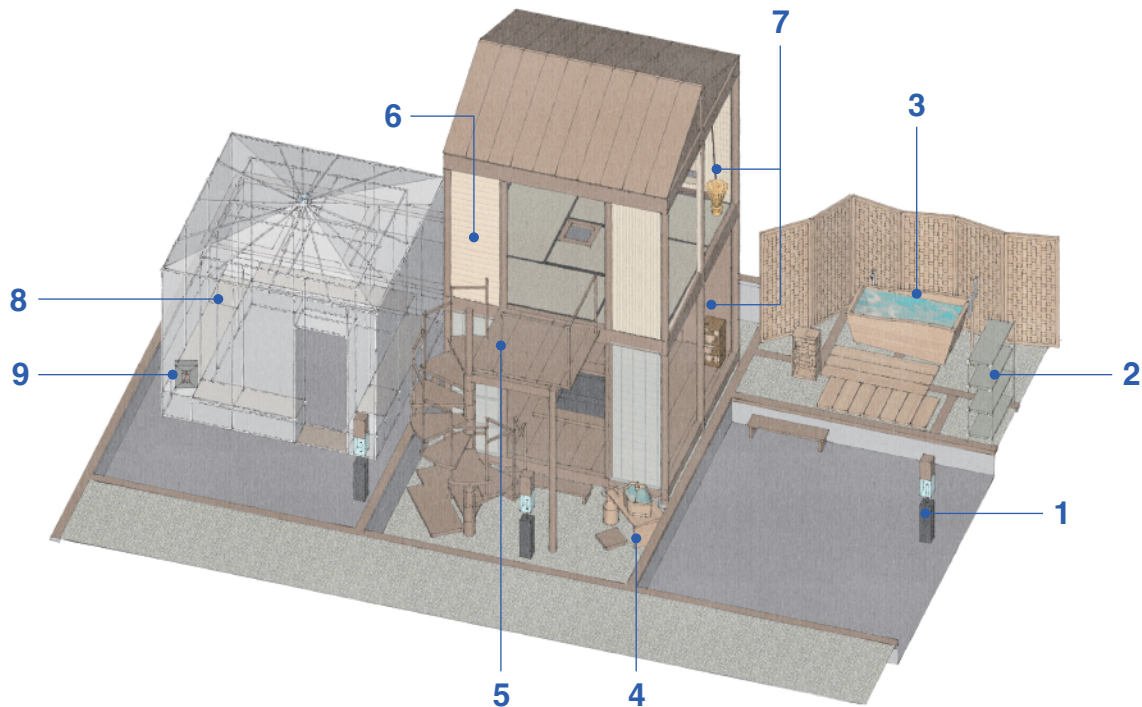
時間 | 10:00-16:30

会場 | KAI 離

料金 | 無料

イベント詳細情報 ▶





1. **KAI-KI**  
2つ以上の木材を結合する加工技術の「仕口継手」。木とアクリルの異素材を組み合わせた「回木」は、新たな建築部材の役割だけでなく、技術の継承、そして仕事の美しさが見える工芸的な魅力も引き出しました。
2. **KAI-SOU**  
日本建築で木部材を組む時につかう「仕口継手」の方法を、アルミ柱で組めるよう開発し、「回層造り」と名付けました。何度でも組んだりバラしたりできる組み立て式です。
3. **KAI-TOU**  
風呂文化をもっと気軽にと思い、持ち運べる組み立て式にしました。形は木の船をつくるときの技術を用いた「舟形」、素材は樅で、水に強く、割ったときの趣ある木肌が特徴です。風呂の姿によく似合う道具一式も揃えました。
4. **KAI-TOU 手水道具一式**  
曲線が美しい手水桶で手を清め、茶席へと進みます。組み立て式の茶室 KAI-SOU iori や KAI-RO と一緒に旅へ出られるよう、台の中に道具すべてが収納されます。
5. **KAI-RO**  
大工の技術が詰まった組み立て式の二階建て茶室です。庭を介さない露地として「螺旋階段」を据えました。上下空間にしたことで、両方の空間が干渉し合わず、行き来して楽しめる新しい使い方を見出しました。
6. **KAI-SHI**  
古来から受け継がれている唐紙の制作工程を大事にしながら、もっと多様な使い方を生み出したいと考え、版木を方形にする挑戦をしました。配置の自由度を増やし「織物のような文様」が無限に表現されます。
7. **KAI-CHIKU**  
竹を朝から晩まで火を焚いて燻し、独特の艶と濃淡がついた「燻し竹」。どの部分で何を作るかを見極め、割ったときにできる竹そのものの形をいかして仕上げる、唯一の道具たちです。
8. **KAI-SOU iori**  
「4.」と同じ回層造りを応用した茶室です。細いアルミ柱の構造体で全体を支え、天井には、月の光のように柔らかく照らす「八面体の天然の水晶」を据えています。布で覆うことで外の世界との境界をおぼろげにしています。
9. **KAI-SEKI**  
生物には到底かなわない時間と空間を持ってできた鉱物をスライスすると、まるで風景のような自然美が広がります。想像力を刺激する KAI-SEKI を通して数千年数億年の時を超えて心を解き放って見てください。



1875年に京都で創業した手づくり茶筒の老舗・開化堂は、長い歴史と職人技で国内外から広く支持されている。初代から受け継がれてきた伝統的な製法を守り続け、茶筒にへこみや歪みが生じた場合でも、修理して長く使い続けることが可能だ。近年は、その技術をさらに発展させ、新たな作品づくりにも取り組んでいる。今回は、3つのテーマを通じて開化堂の茶筒を紹介する。

1 つは、時間をかけて生まれる美しさである。使う人とともに過ごした年月の積み重ねが、味のある光沢やツヤとして、筒の表情として現れてくる。今回は 110 年前の茶筒から現在まで、異なる時代に生まれた茶筒を展示する。次に、世界のどこでも変わらない機能性である。高い気密性から、上蓋を閉める際、空気が抜けて、ゆっくりと閉まる仕組みになっている。八木は、「世界を旅する茶筒」と称し、山、海、都市など世界中の様々な環境下で蓋が変わらず閉まる様子を SNS で公開している。最後に、技術を応用した新たな取り組みだ。近年、八木は譲り受けた銅板や旅先で手に入れた古い缶詰など、廃材をリメイクした作品「Recreate caddy」を制作している。修理して長く使うという伝統技術を活かし、捨てられる素材に新たな価値を見出している。

## 関連イベント

### 開化堂・八木さんをつくる金属のお皿とコーヒーを楽しむワークショップ

日程 | 10月13日(日)                      時間 | 13:00-15:00、16:00-18:00 (各回約2時間)  
会場 | garten                              定員 | 各回5組、1組1皿  
料金 | 5,000円 \*事前予約制

### 開化堂の茶筒でえらぶ、マスターこだわりのティー&コーヒー

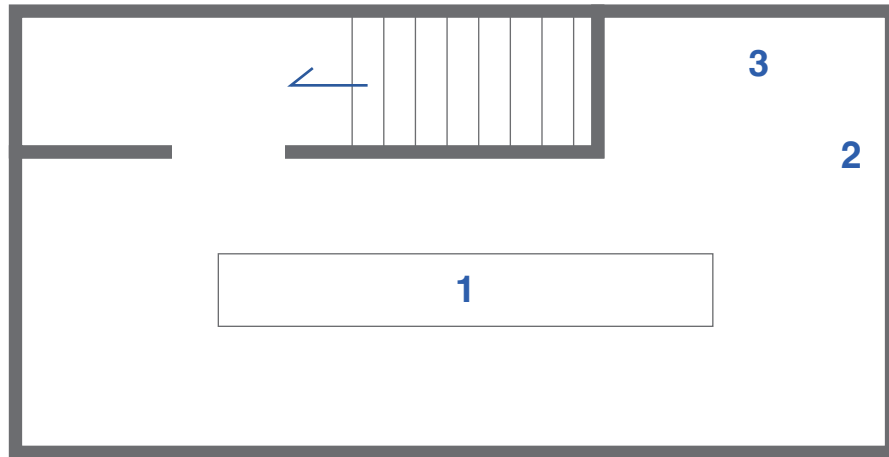
日程 | 9月14日(土)-17日(火)、9月20日(金)-23日(月)、  
10月18日(金)-20日(日)  
時間 | 8:00-18:00  
会場 | 喫茶グライダー

### 開化堂の茶筒でためす、スパイスの香りテイスティング

日程 | 9月14日(土)-10月20日(日) \*水曜休み  
時間 | 10:00-16:30  
会場 | INSPICE kanazawa

イベント詳細情報 ▶





## 八木隆裕

1. ブリキの茶筒  
110年前から現代までの茶筒  
素材：ブリキ
2. 《世界を旅する茶筒》  
2024  
動画
3. 《Recreate Caddy》  
廃材をリメイクした茶筒  
素材：真鍮、銅、ブリキ



日本は、温暖で雨の多い気候により、豊かな森林資源に恵まれている。しかし、かつて大量に植えられた針葉樹の森を多様性のある山林に戻すためには、山や森林への関心を高め、木材の有効活用が重要だと、木工作家の川合は言う。

川合が手がける木工作品には、自然への配慮と、人間がどのように自然と関われるかという深い価値観が込められている。今回、その自然に対する深い考えに共感し、コラボレーションを行うのが、四知堂のオーナーである塚本である。店舗経営だけでなく、津幡町で代々続く米農家として、無農薬の黒米などを栽培し、環境負荷の少ない農業を目指している。出展作品《経木の蓮弁皿》は、針葉樹を薄く切った経木を使い、蓮の花びらの形に仕上げた使い捨ての皿である。製造に必要なエネルギーが少なく、使用後には有害な廃棄物が出ないため、従来の紙皿に比べて環境負荷が低いのが特徴だ。

この蓮弁皿は、四知堂で提供される料理の皿として使用される。使い終わった皿は、会期最終日に、塚本自身が手がける田畑で、参加者と共に土に還すイベントが予定されている。使い終わった道具を自然に返す取り組みから、森林資源との向き合い方や、自然との持続的な関わり方を提示する。

## 関連イベント

### 《経木の蓮弁皿》で食べる四知堂のスペシャルメニュー

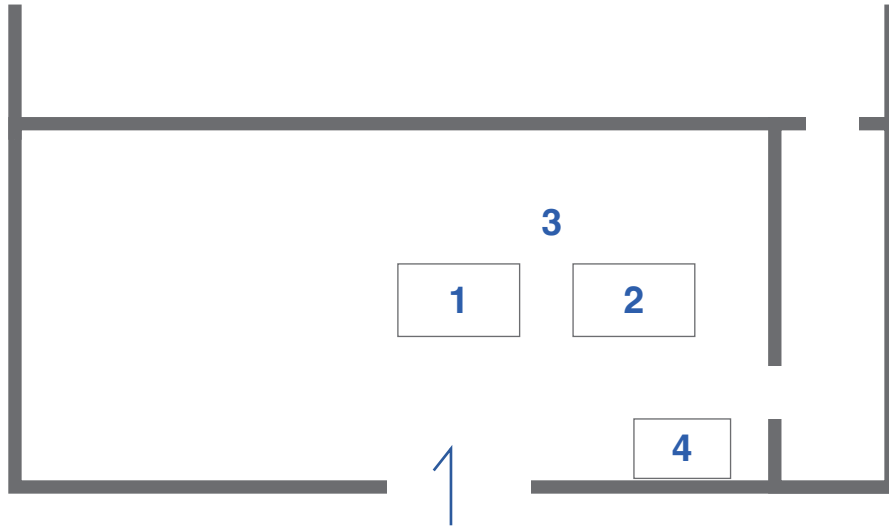
日程 | 9月14日（土）-10月20日（日）  
時間 | 11:00-15:00（昼食 L.O. 14:00、喫茶 L.O. 14:30）  
会場 | 四知堂 kanazawa  
休日 | 水曜  
料金 | 飲食代

### 森の案内人・三浦豊さんと巡る、《循環する》津幡の森

日程 | 10月20日（日）  
時間 | 9:00-12:00  
会場 | 津幡町七黒  
定員 | 20名  
料金 | 2,000円 \*事前予約制

イベント詳細情報 ▶





## 川合優

1. 《経木の蓮弁皿》  
2024  
杉
2. 《箱膳》  
2024  
杉
3. 《ガラスデスク》  
2024  
檜、ガラス
4. 《紙棚》  
2023  
杉、椴、美濃和紙