

お店で見て触って味わって 新潟漆器

区では、新潟漆器の知名度を上げ、魅力を再発見してもらうため、新潟漆器利用促進事業を6年間行ってきました。現在、市内の5店舗に新潟漆器をリースしています。お店に行った際に、漆器を手にとって魅力を感じてみてください。リース期間は令和6年2月までです。
 地域課産業文化振興室(☎223-7054)

新潟漆器とは

新潟漆器は、新潟で生まれた伝統工芸です。約400年前の江戸時代初期に秋田から「春慶塗」が伝わってきたのが始まりといわれています。明治には、竹の節や筋など竹の肌合いを表現する「竹塗」という技法が伝わり、現在の新潟漆器を代表する塗りの一つとなりました。主に箸やぐい呑みなどで使用されています。平成15年には竹塗を含む5技法が経済産業大臣指定伝統的工芸品に指定されました。



伝統文化が感性を呼び起こす

イ ジ ル シ イン シ エ ー ム
IJIRUSHI insieme
 伊藤オーナーシェフ



イ ジ ル シ イン シ エ ー ム
 IJIRUSHI insiemeは、スパイスを使ったイタリア料理など、伊藤シェフの感性が光る唯一無二の料理を味わえるお店です。=写真上=

「料理はどの器に盛るかで印象は変わってきます。新潟漆器は料理の完成度をさらに高めてくれます」と伊藤シェフは語ります。

料理仲間から新潟漆器の話聞いたのが応募のきっかけと話す伊藤シェフ。実際に漆器に触れて、その色合いと質感に感動し、改めて伝統工芸品のすばらしさを実感したと話します。「新潟漆器はさまざまな技法があると聞き、ぜひ他のものも触れてみたいと思いました。本物を知ることが、料理人である自分の成長にもつながります。これからも自分の納得のいく良いものをお客様に提供していきたいです」と話しました。

店内には新潟漆器が飾っており、混雑時以外は間近で見ることができます。

場 水島町11 ☎255-1464
 ※新潟漆器を使った料理の提供を希望する場合は、事前にお店へお問い合わせください。



新規店舗の魅力を さらに引き上げる

抹茶カフェ 凜
 都築店長

古民家を改装し今年6月にオープンした抹茶カフェ 凜は、新潟で抹茶のテリーヌ=写真左=や抹茶プリン=写真左下=などの飲食物を提供しています。既に利用した人からは、「素敵なお皿ね」と反響があります。都築店長は、「前に勤めていたお店でも新潟漆器利用促進事業で新潟漆器を使っていて、お客様から大変喜ばれていました。今回は、ゆったりした空間でデザートも新潟漆器の風合いも味わってほしいです」と話しました。

場 笹口11
 Instagram



他のリース店

- 1 上古町の百年長屋SAN 喫茶UKIHOSHI
 場 古町通3 ☎378-0593
- 2 かに料理 さとう 場 古町通8 ☎201-8477
- 3 灯りの食邸 KOKAJIYA 場 西蒲区岩室温泉666
 ☎0256-78-8781

新潟漆器をもっと知りたいときは

新潟漆器利用促進実行委員会委員長の新潟漆器製造株式会社のホームページより確認できます。

