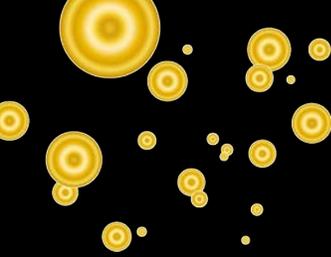


HAKKO Fermentation  
笑 死 西 塾  
haHAHA  
hakkoo

05



〈発酵するコミュニケーションを考える会〉

# 輪島塗と、未来を発酵させる

---

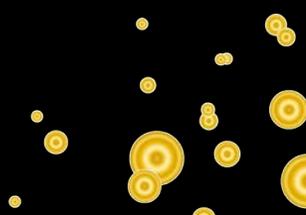
18:30～18:35 ごあいさつ

18:35～19:25 輪島で起きたこと | 輪島塗とは | これからのこと 岡垣祐吾 様

19:25～19:35 休憩

19:35～19:50 ランドマークデザイン 蒔絵ガラスのプレゼンテーション

19:50～21:30 能登のお酒と輪島の美味しいものを楽しむ会



---

『輪島塗と、未来を発酵させる。』

—  
[ 株式会社岡垣漆器店 / 岡垣祐吾 ]

輪島 千舟堂

---

---

## [ 目次 ]

- 01 はじめに オカガキユウゴと申します
  - 02 輪島塗とは 世界最高峰の漆器
  - 03 輪島で起きたこと 2つの自然災害
  - 04 これからのこと 皆さまの“共感力”で築けたこと
-

---

▼

## [はじめに：オカガキユウゴと申します]



1980年 東京生まれ

幼少期から高校卒業まで輪島市で過ごす

2002年 大正大学卒業

同年 パンパシフィックホテル横浜入社

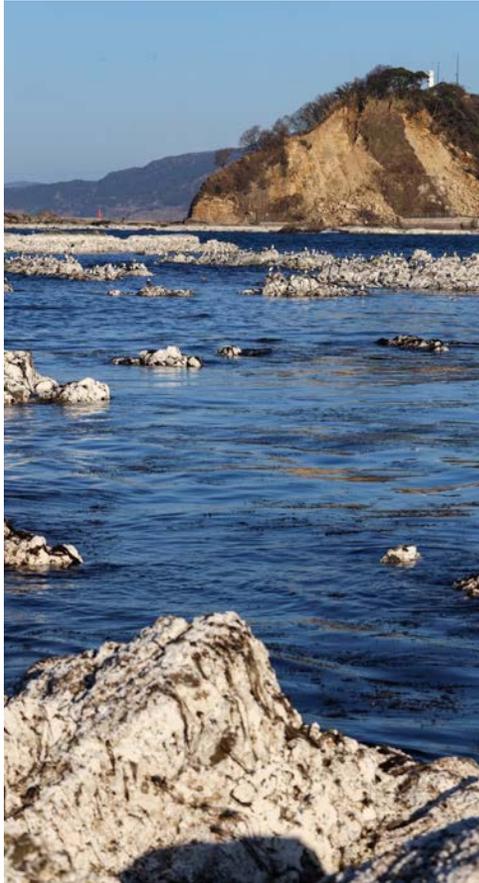
2008年 株式会社岡垣漆器店入社

2017年 代表取締役

---

---

## [はじめに：輪島のいま]



- ・ 昨秋時点で20名ほどだった職人さんが、35名に。  
(千舟堂の製品を手掛ける職人さん)
  - ・ 仮設工房で硬化しない漆
  - ・ 仮設飲食店オープン。ライドシェアも。
  - ・ 体調崩す人が出てきている。
-

---

[ 輪島塗とは：世界最高峰の漆器 ]

01

重要無形文化財

02

分業制で成り立っている

03

漆黒と称される艶

04

環境に優しい

05

修理ができる

06

五感で楽しむ

---

---

THE PROCESS OF MAKING A SAKE CUP

Passed down in Japan  
for 500 years

**Senshudo Japan**  
OKAGAKI SHIKKITEN Inc.



---

## [ 輪島で起きたこと : 2つの自然災害 ]

### 震えの止まらない手を見て『旗となること』を目指す

2024年1月1日、能登をマグニチュード7.6の地震が襲う。



---

[ 輪島で起きたこと：2つの自然災害 ]

人の心が折れていく。

2024年9月21日、奥能登豪雨が発生。



---

[ これからのこと : 皆さまの共感力で築けたこと ]

## 最初の渡米



2024年2月 NYNOW出展

《良かった点》

- ・漆をみて多くの方が足を止める
- ・メディアに取り上げてもらえた

《見つかった改良点》

- ・受注体制の未熟さを痛感
- ・漆をアートとしてとらえる方が多い

---

[ これからのこと : 皆さまの共感力で築けたこと ]

## 二度目の渡米



2024年10月 大西ギャラリーで輪島塗展

《良かった点》

- ・ 想定を越える反響
- ・ レッパ契約締結
- ・ NY art fair から Bergdorf Goodman まで

《見つけた改良点》

- ・ 漆の価値を高める必要がある
-

---

[ これからのこと : 皆さまの共感力で築けたこと ]

## ブルネロ クチネリから学ぶ



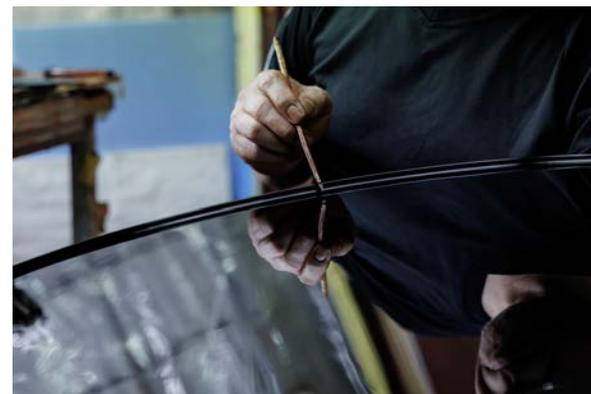
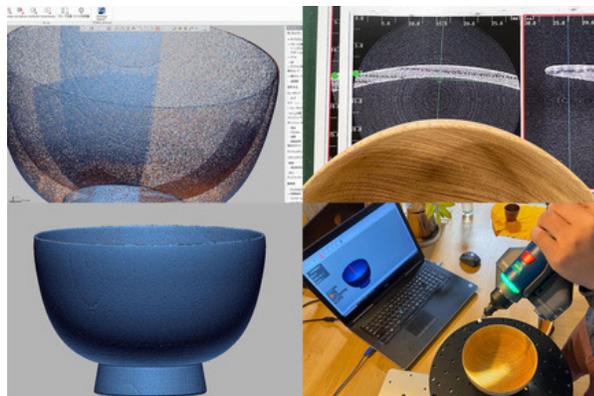
昨年7月より、3回に渡り表参道店にて  
輪島塗展を開催 (現在も開催中)

《価値を伝える》

- ・自分たちが大切にしていることは
- ・どういうビジョンを持っているか
- ・目標を共有し、そのための行動を

[これからのこと：皆さまの共感力で築けたこと]

## 漆の価値を高めるために



---

ご静聴いただき  
誠にありがとうございました。



輪島 千舟堂

---

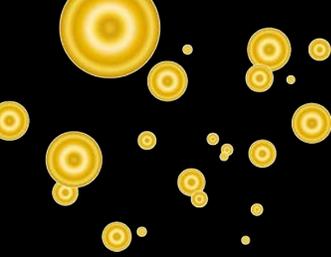
お問い合わせ

[会社名] 株式会社岡垣漆器店

[メールアドレス] okagaki@senshudo-japan.com

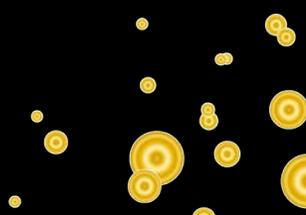
[ウェブサイト] <https://thewajima.com>

---



輪島塗 × Landmark

グラスデザイン





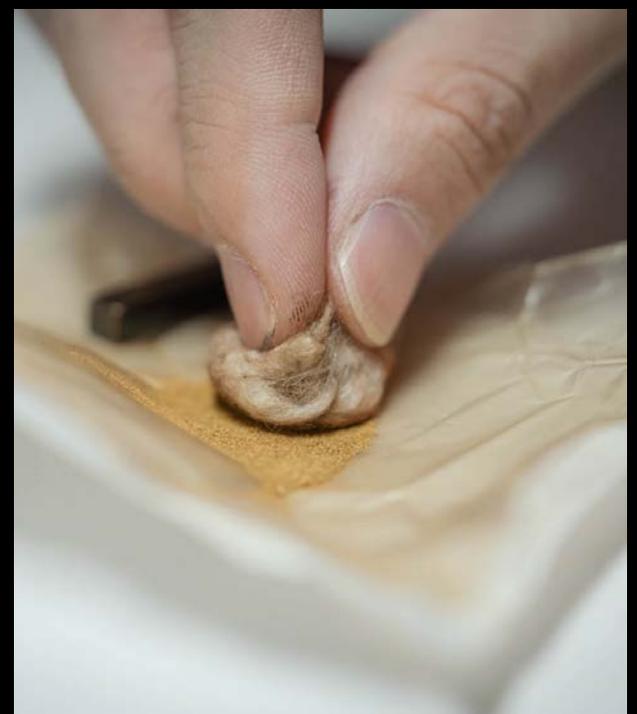
漆ギャラリー青海波

蒔絵師

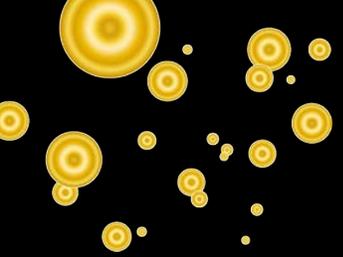
松田敏明 さん

『 漆芸と蒔絵の伝統的な技法や技術をしっかりと受け継ぎながら、現代の感性にあうものづくりを行い、作品を通して漆芸と蒔絵の魅力をお伝えしていく。 』

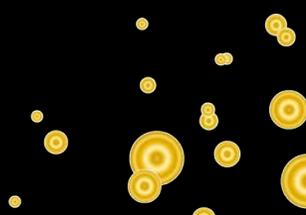


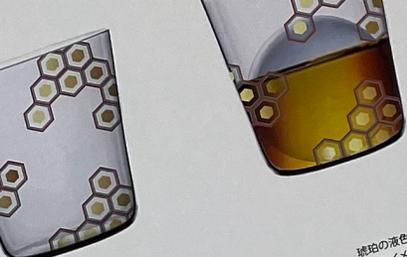






# Study





悠久の自然に身を任せる麦グラス

琥珀の液色を注ぐと、一隻の金屏風が現れることをイメージしたデザイン。

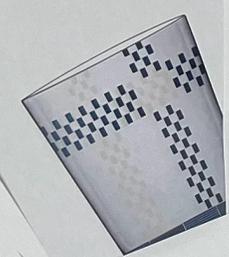
幅 73mm 奥行



永遠に続く幸せの紋様をデザイン・底には幸運の恵比寿様



外側から見ると朝日、内側からは星空、雲形で日本らしさを表現しています。



表



裏



底面

サイズ: 幅 55mm 奥行 55mm 高さ 119mm (140ml)

表



白漆を使って、雪国ならぬ

### 淡雪 -AWAYUKI-



表



裏



幅 73mm 奥行 73mm 高さ 80mm (230ml)

表



表 (液色入)



天高く飛びまわる... され、古来から

### 暁 -AKATSUKI-



暁の家の花びらと、舞い散る花びらを表現しています。

表

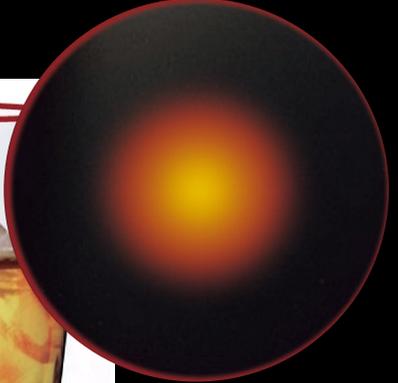
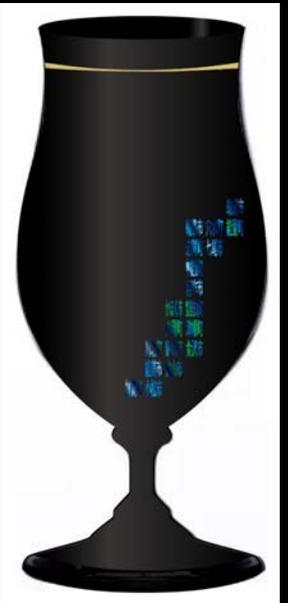
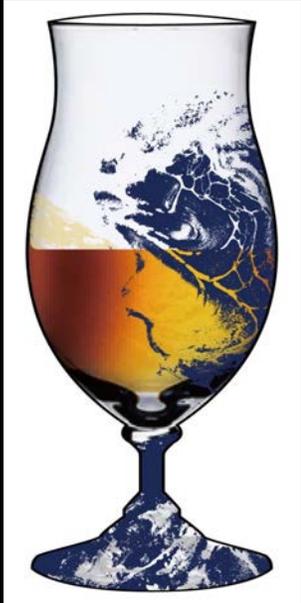


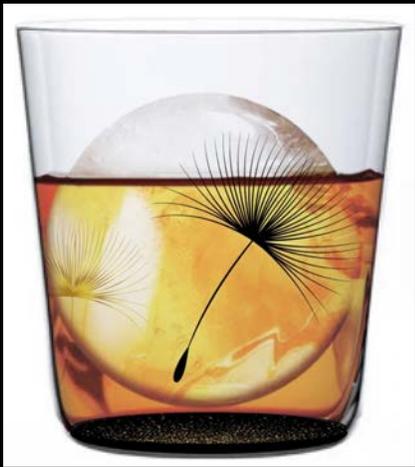
脚部上面 絵柄

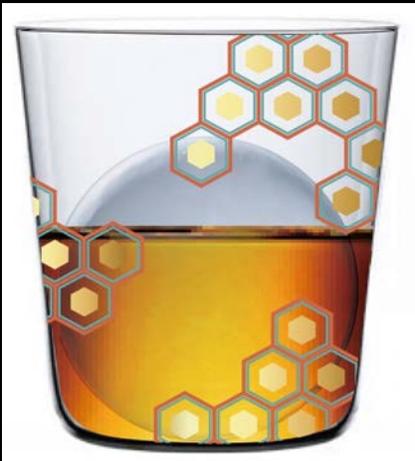
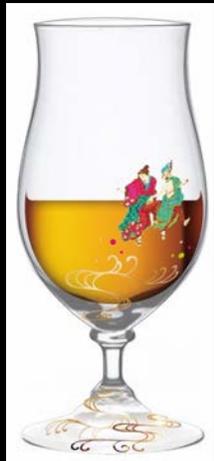


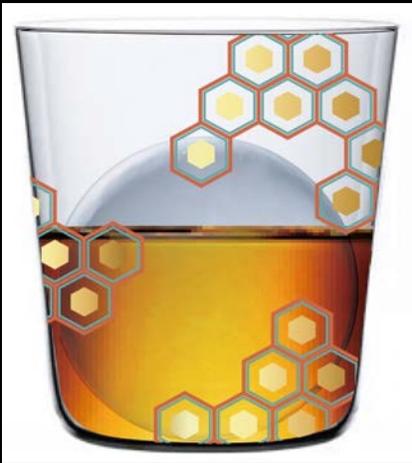
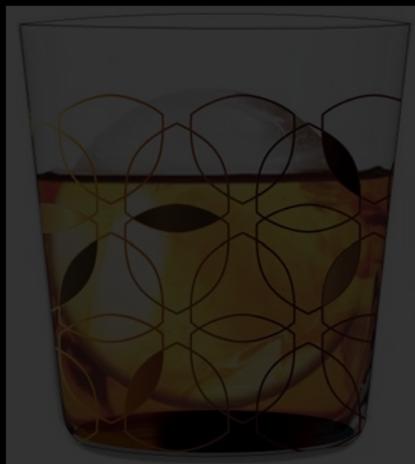
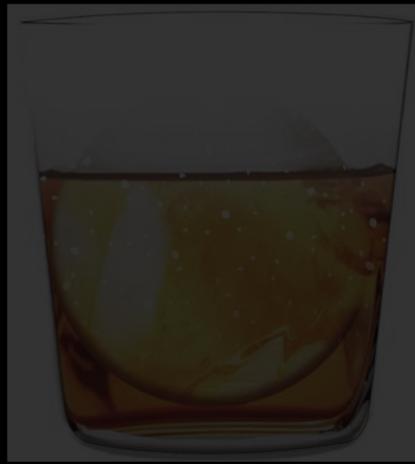
表 (液色入)





















# こなみの亀甲文様グラス

Design：西海石こなみ

---

日本の伝統技法「組子細工」から着想を得て、  
ウイスキーの琥珀色が、  
より美しく映えるようにデザインしました。  
グラスには、長寿と繁栄を意味する  
亀甲文様をあしらい、  
注がれた琥珀が光を受け、落ちる影も、  
静かに味わいの一部となります。  
じっくりとお酒を愉しむ、  
豊かなひとときを願って。







## エリンの移ろいグラス

Design：エリン

---

このグラスの外側には、陽が昇る凜とした朝の光を、内側には、心をほどく夕暮れのぬくもりを映しました。見る角度によって表情が変わり、まるで時間の移ろいを感じさせます。「止まない雨はない」そんな願いを、このグラスに込めました。

雲のように静かな琥珀の時間を。ストレートのウイスキーとともにお楽しみください。







# かっちゃんの酔っ払いグラス

Design：勝俣心子

---

このグラスは、今も昔も変わらない、一人でも誰かとも「お酒を愉しむ豊かな時間」を表現しています。歌川広重の浮世絵に描かれる陽気な酔っ払いたちの姿を、鮮やかな色彩と螺鈿で現代風にアレンジしました。



琥珀を注ぐとより一層月が輝く仕掛けなどで、ワクワクな晩酌のひと時を演出してみました。







# 洋文のえべっさんグラス

Design：伊藤洋文

---

私の好きな伊万里焼の赤玉文様を、  
輪島塗ならではの本朱で表現。  
無限に広がる生命力の象徴・赤玉の裏には、  
福を招く恵比寿様をそっと忍ばせました。  
呑むほどに福が満ちる、  
祈りと再生のグラスです。







# 社長のいっぽん麦グラス

Design：伊藤洋文

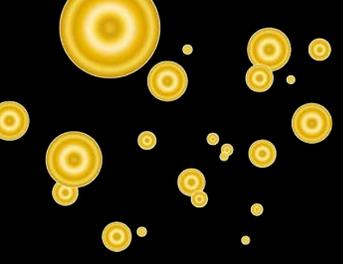
---

一本の麦に、繁栄への願いを込めて。  
繊細な金で描いた麦のラインを、  
漆の黒で大胆に縁取りました。

注がれた酒の中で、  
文様が静かに浮かび上がる。  
シンプルな造形の中に、  
力強さと美しさが共存するデザインとしました。





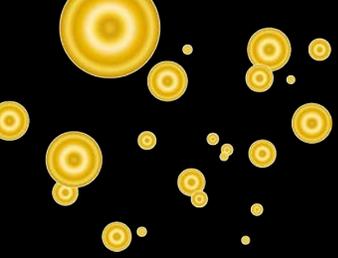


能登・輪島の  
美味しいお酒とおつまみ

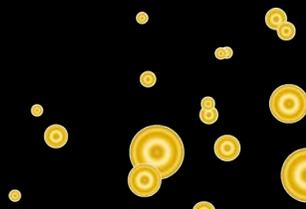


# 輪島市内の様子





能登・輪島の変わりゆく風景のなかで、  
強くしなやかに前を向いて頑張っている方たちが作った  
美味しいお酒とおつまみをご用意しました。



白米千枚田の様子。

土産物店の看板娘お二人。明るい笑顔をいただきました。



奥能登の広大な海をバックに緑豊かな丘の上に建つ  
「ハイディワイナリー」のワイン



ワイン専用葡萄品種を能登半島の風土と気候を生かして  
広大な畑で栽培・収穫・醸造を行っているワイナリー



# 約90年続く街の酒屋さん「酒ブティックおくだ」

## 綾里さん厳選・能登の日本酒5選



『能登を醸す』という理念に込められた信念。  
輪島の地で、苦難を乗り越え挑戦を続ける酒蔵。



それまで輪島になかった本場フランス文化を追求した  
ハード系パン屋『ラポールデュパン』  
鹿島シェフが、能登の日本酒とワインに合うパンを作ってくれました！



店の目の前には美しい能登の海（防波堤の工事中でした）

“奇跡のトマト”上田農園さんの  
『トマト』と『高級ほおずき』をご賞味ください。



藤田総本店の『かかし』  
輪島のソウルフードです。



奥能登の生乳と能登の食材を大切にし、独自の味はいい素材から、  
五感で感じる世界に通用する「日本ジェラート」を作っている。





お愉しみください。

