



Bamboo Crafts

竹細工

歴史と特色

古くから竹の軽く、強い特色を生かして、ザル、かごなどの日常生活品から武具、楽器、高級調度品などまで幅広く県内各地で作られ、竹工芸品は生活の中に密着してきた。特に、中世以降、茶道、華道が盛んとなり、花生、茶杓などの竹工芸品が賞賛されたことから、加賀藩においても美術工芸として振興に力をいれ、藩の細工所では数人の竹工がいたと言われている。

しかし、第2次大戦後、プラスチック製品やダンボールが大量に出回り、需要が激減した。現在、網代編を主体とした高度な紋様編で茶道具等が作られている。

HISTORY & FEATURES

As a material that is both lightweight and strong, bamboo has been used for many purposes; bamboo products range from daily housewares such as strainers and baskets to weapons, musical instruments and quality furniture. In the middle ages, the tea ceremony and flower arrangement became popular, and that popularity resulted in bamboo vases and tea spoons gaining value. Nowadays, utensils for the tea ceremony with elaborate wickerwork patterns are produced.

情報 INFORMATION

主な生産地	金沢市 (Kanazawa City)	主な製品名	花生 (Bamboo vases)
主な生産者	榎本千冬 (Chifuyu Enomoto) 〒920-1122 金沢市湯涌荒屋町1-190 TEL (076)235-1114 本江和美 (Kazumi Motoe) 〒929-0111 能美市吉原町チ21-1 TEL (0761)55-5009		



Kettles for the Tea Ceremony

歴史と特色

天正9年(1581年)加賀藩主前田利家の招きで能登中居の鋳物師宮崎彦九郎義綱が金沢に移住し、武具の鋳造を行った。その子義一は、茶道の造詣深い5代藩主綱紀に仕え、茶道奉行として京都より招かれた千仙叟宗室の指導のもと鋳造技術を生かして藩御用釜師となり、幾多の名作を作った。

義一は、仙叟より寒雉菴号を受け、加賀茶の湯釜の創始者となり、以後代々襲命し、現在、13代寒雉氏が伝統の技術を守り、裏千家釜師として製作を続けている。

茶の湯釜には、風炉用と炉用があり、種類も30~50種以上もあるが、時代とともに新しい型が生まれている。原料には、和鉄(昔のナベ、釜等のつづし)を使用している。

HISTORY & FEATURES

Yoshikazu Miyazaki started casting kettles for the tea ceremony under the instruction of the Grand Tea Master Senso and the patronage of the 5th lord. Since then, the production has been succeeded by his descendants, and now the 13th-generation caster is producing kettles to be used for the tea ceremony of the Urasenke School. There are 30 to 50 types of kettles, and they are still made of recycled Japanese iron.

情報 INFORMATION

主な生産地	金沢市 (Kanazawa City)	主な製品名	茶の湯釜 (Kettles for the tea ceremony)
主な生産者	宮崎 寒雉 (Kanchi Miyazaki) 〒920-0901 金沢市彦三町1丁目13-30 TEL (076)231-5013		

茶の湯釜