

2/1
スタート

江戸時代に花開いた加賀百万石文化が今なお息づく文化県・石川。長い歴史の中で脈々と受け継がれる優れた伝統工芸が数多く存在する。中でも輪島塗、加賀友禅、九谷焼、山中漆器は代表的。国指定の伝統工芸として全国的にも有名だ。

観光客はもちろん地元の人にも、もっと気軽に伝統工芸品に触れる機会を。そんな思いから『石川県中小企業団体中央会』が企画。今回は、市内ホテル・レストラン8店で、輪島塗、九谷焼、山中漆器の湯呑みや、加賀友禅のコースターを使ったサービスが2月1日よりスタート。雅やかな伝統文化とともに美味しいひとときを味わってみては。



石川の伝統工芸と味わう、素敵なおもてなし。

市内8店のホテル・レストランにて、伝統工芸品の技と心を気軽に楽しみませんか。

詳しくは石川県中小企業団体中央会のホームページ <http://www.icnet.or.jp> または ☎076-267-7711 までお問い合わせください。

【輪島塗】

強さと美しさを兼ね備える職人たちの技と創意の結晶。

堅牢さと優美さを特徴とし、日本を代表する漆器として高く評される。「輪島地の粉」を用いた下地塗りをはじめ、全124にも及ぶ手作業による工程を経て完成。沈金や蒔絵の美しさもあわせ、芸術品の域へと高められている。



優美で丈夫な器を作るため、ケヤキの木地に布着するなど伝統の木堅地手法が施され、朱色での上塗り仕上げとなっている。幾重もの丁寧な漆の工程により、輪島塗が持つ「天然木と漆の質感」をご堪能ください。



多くの職人の丁寧な手仕事に支えられている。

【加賀友禅】

自然美を巧みに描き出す艶やかな色彩が魅力の染物。

江戸元禄の頃、宮崎友禅齋により染色技法が確立された加賀友禅。写実的な草花模様を中心とした絵画調の柄で、臙脂(えんじ)、藍、黄土、草、古代紫の友禅五彩による色調と三色ぼかし、虫食いの表現など、優美な趣を醸す。



加賀友禅作家によって手描友禅の技法を用いて制作された染布をガラスに挟み込み、コップやグラス等の滑り止めとして、ガラス表面には円形に樹脂加工が施されている。また、樹脂コーティングすることにより、水に入れたような透明感が出て、コースターに清涼感を与えているのも特徴。



外から内にぼかす独特の技法が特徴。

【九谷焼】

五彩が織りなす絢爛たる加賀百万石の世界を今に。

江戸初期、有田で製陶を学んだ後藤才次郎が九谷村(現加賀市)で始まったとされる。五彩で描く美しく大胆な古九谷は約50年で姿を消し、約100年後再興。青手、色絵五彩手、赤絵金襴手と各時代・各窯ならではの作風が生まれた。



歴史的に最も古く、五彩(緑・黄・赤・紫・紺青)を用いた絢爛たる色づかいと、のびやかで大胆な意匠が特徴の「古九谷風」、そして、四彩(赤を除く)を用いて様々な文様を駆使した「吉田屋風」を現代風に再現。「松竹梅」「唐人物」等、おめでたい絵柄を描いた8種類の湯呑み茶碗。



絵の具をのせるように彩る上絵付け。

【山中漆器】

木の素材の特色を活かす全国に誇る木地挽物の技。

ろくろを使った挽物技術は、平成22年、石川県無形文化財に指定。木地の肌筋を入れる加飾挽きを得意とし、千筋をはじめ糸目筋、稲穂筋など数十種類の手法がある。拭き漆により木目をきわだたせ、味わい深いものになっている。



胴下部に施された加飾挽き(変わり親子筋)は、器全体の形状を引き締めるとともに使用時の滑り止めの機能も合わせ持つ。外観は愛らしいイメージの朱塗湯呑みだが、内側は木肌を生かした拭き漆仕上げとなっており、浮かび上がる美しい木の目と素材感を楽しめる。



木地肌に極細の筋を入れる加飾挽き。



浅田屋 高尾店

緑豊かな高尾の森に建つホテルの最上階。美しい景色を愛でながら、加賀料理、しゃぶしゃぶを中心とした多彩な料理がいただける食の空間である。



金沢市大額町8
金沢国際ホテル8F
☎076-296-0118
営/11:30~15:00 (14:30L.O.)、
17:30~22:00 (21:00)
※日祝ディナーのみ17:00より
P/250台 (無料)
<http://www.kanazawakokusaihotel.co.jp>



レストラン てまり

金沢の伝統工芸のひとつ「加賀てまり」をモチーフに明るい雰囲気のレストラン。サラダバー付きのランチからディナーコースまで気軽に楽しめる。



金沢市香林坊2-1-1
金沢エクセル東急2F
☎076-231-3913
営/11:00~14:30 (L.O.)、
17:00~22:00 (21:30L.O.)
P/3,000円以上利用で1時間無料
<http://www.kanazawa-e.tokyuhotels.co.jp>

伝統工芸品の サービスが 魅力のホテル・ レストラン

石川の伝統工芸に触れられる、金沢を代表するホテルの人気レストラン&カフェ8店舗をご紹介します。詳しいサービス内容や予約などについては、各ホテルへお問い合わせください。



日本料理 杜若 (かきつばた)

ランチはリーズナブルな定食や天婦羅食べ放題、夕食では月替わりの懐石料理など、季節ごとの地の素材を盛り込んだ郷土の味わいを満喫できる。



金沢市此花町6-10
金沢都ホテル7F
☎076-261-2122
営/11:30~14:00、17:00~21:00
P/レストラン利用で2時間無料
<http://www.miyakohotels.ne.jp/kanazawa>



金沢の味処 北の庄屋

気の合う仲間と共に楽しめる落ち着いた食空間。日本海の海の幸や地元の食材を使った旬の料理を中心に、和洋ともにメニューを豊富に取り揃える。



金沢市堀川新町1-1
ホテル金沢1F
☎076-223-1111
営/11:30~14:00、
17:00~23:00 (22:30L.O.)
P/110台 (レストラン利用で2時間無料)
<http://www.hotelkanazawa.co.jp>



和食処 兼六

16階から眺める街並みとともに、加賀野菜をはじめ旬の食材をふんだんに用いた鮮やかな料理が自慢。御膳・懐石スタイルで目と舌を喜ばせる。



金沢市武蔵町15-1
金沢スカイホテル16F
☎076-233-2233
営/11:30~14:00、17:00~22:00
P/スカイパーキング利用 (割引あり)
<http://www.skyhotel.co.jp>



カスケイドラウンジ

地球環境に配慮した農産物のコーヒーをはじめ、アフタヌーンティーセットなどを幅広く揃え、夜はバー空間として、優雅なひとときを過ごせる。



金沢市昭和町16-3
ANAクラウンプラザホテル金沢1F
☎076-224-9802
営/9:00~23:00
P/ホテル地下駐車場利用
<http://www.anacrownplaza-kanazawa.jp>



日本料理 弁慶

四季折々にうつろう中庭を望む風情あふれる空間で、山海の旬味を用いた日本料理の粋を満喫。握りたてが味わえる寿司カウンターも高い人気。



金沢市本町2-15-1
ホテル日航金沢6F
☎076-234-1111
営/7:00~10:00 (9:30L.O.)、
土・日・祝、11:30~14:00、
17:30~21:30
P/2時間無料
<http://www.hnkanazawa.jp>



加賀料理 友禅

手軽なランチから、伝統的な加賀懐石や郷土料理まで様々に提供。地場産の新鮮な食材をはじめ、ご飯には有機米を使うなど素材へのこだわりが光る。



金沢市南町4-1
金沢ニューグランドホテル2F
☎076-233-1311
営/7:00~10:00、11:30~14:00、
17:30~20:30
P/100台
<http://www.new-grand.co.jp>