

特集

福井の伝統的工芸品をPR

越前焼と越前和紙の発信拠点がオープン



定。古代〜中近世の窯跡や文化財が数多く残る越前焼の産地も高く評価されました。

越前古窯博物館がオープン

日本遺産に認定
戦後までその歴史が謎に包まれていた越前焼。

越前焼の歴史や文化を発信する拠点「越前古窯博物館」が、10月、越前陶芸村内にオープンしました。

昭和20年代に入り、地元の研究者・水野九右衛門氏が当時の古窯研究の権威・小山富士夫氏らと窯跡の発掘調査を実施。越前焼は平安時代から続く長い歴史を持つことが分かり、瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前とともに「日本六古窯」の一つに数えられるようになりました。

この博物館は、
①資料館：水野氏が収集した越前焼の貴重な資料「水野コレクション」（国登録有形文化財）を展示
②旧水野家住宅：江戸時代に建てられた水野氏の自宅を移築した交流スペース
③天心庵、天心堂：『茶の本』を執筆し、日本文化を海外に発信した岡倉天心を顕彰する2つの本格的な茶室



天心茶会

からなり、茶華道や日本舞踊など、伝統文化の活動の場として利用できます。

開館記念イベントとして11月に開催した本格的な茶会「天心茶会」には、2日間で約660人が来場。越前焼の器を使ってお茶を楽しみながら、古窯博物館の開館を祝いました。

越前和紙

鳥の子紙が重要文化財に

1500年の歴史をもつ越前和紙の産地に伝わる手漉き和紙「越前鳥の子紙」。滑らかな触り心地と優れた耐久性が特長で、経典や公文書用紙として利用されてきました。

この越前鳥の子紙の製作技術が、10月、国重要無形文化財に指定。技術の保存、継承に向けた和紙職人たちの活動が評価されました。

県では、原料となる雁皮の栽培や、紙漉き技術を伝える研修会の開催に必要な費用を補助し、越前鳥の子紙の保存団体を支援。今後は、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指します。

紙の文化博物館フルオープン

歴史や食などの資源を生かした地域づくりを応援する「ふるさと創造プロジェクト」を活用し、4月、越前市の「紙の文化博物館」がリニューアルオープンしました。

1階では人間国宝・九代岩野市兵衛氏による紙漉きの映像を上映。また、インテリアとしての和紙の使い方や、現代のライフスタイルに合った商品を紹介するスペースを設けました。

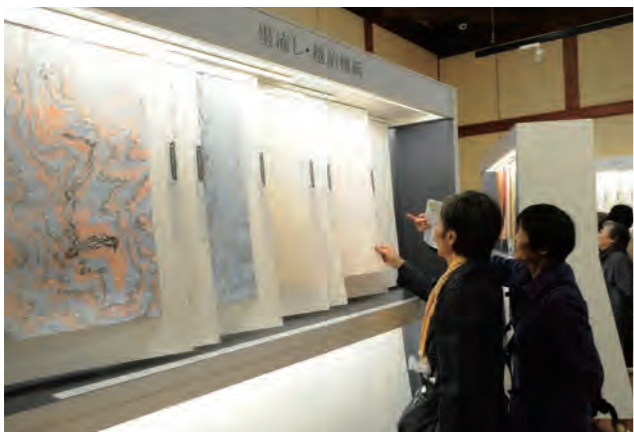
9月には文化財を展示できる機能を持った2階展示室がオープン。国指定重要有形民俗文化財である約2500点もの和紙製作用具や、和紙に関する古文書などを展示しています。

越前古窯博物館



〒越前町小曾原107-1-169 (越前陶芸村内)
開 9時～17時(入館は16時30分まで)
休 月曜(祝日を除く)、祝日の翌日(土日祝を除く)
12月28日～1月4日
料 資料館常設展200円(高校生以下、70歳以上は無料)
電 0778-32-3262 FAX0778-32-3263

紙の文化博物館



〒越前市新在家町11-12
開 9時30分～17時(入館は16時30分まで)
休 火曜(祝日を除く)、12月28日～1月4日
料 入館料200円(高校生以下は無料)
※1月5日～2月4日に常設展「干支と金型」を開催
電 0778-42-0016 FAX0778-42-3260

伝統的工芸品を世界にPR

丹南地域には5つの伝統的工芸品(越前漆器、越前和紙、越前打刃物、越前焼、越前箆)の産地が集まっています。これらの魅力を海外にPRするため、今年から5年間、北陸三県と文化庁が協力し「国際北陸工芸サミット」を開催します。

11月に富山県立美術館で行われたサミットのメイン行事には、九代岩野市兵衛氏などの作品を出展。平成31年には福井県でメイン行事を開催します。

サミットの関連事業として、10月に東京・銀座の百貨店で若手・中堅職人による企画販売展を開催。淡い色合いの越前焼や、越前鳥の子紙を表紙に使った御朱印帳など、現代のライフスタイルに合った商品が人気を集めました。

県では、海外への販路拡大も支援しています。10月には、中国やタイ、ドイツで伝統的工



海外バイヤーとの商談会

芸品やデザイン雑貨を扱うバイヤーを招き、商談会を行うとともに、産地の視察も実施。越前焼の工房を見学したバイヤーからは、「素材で落ち着いた色合いが良い」「技術が繊細だ」などの声がかかれ、完成度の高い製品や、それを生み出す優れた技術に関心が寄せられました。

知事コラム



知事 西川 一誠

越前焼と越前和紙の魅力や歴史を伝える拠点がオープンし、県内外から訪れた多くの方に、その優れた技や作品を鑑賞していただいています。

越前焼の食器や越前和紙のテーブルマットなど、伝統工芸品は食を彩る要素のひとつです。11月にシンガポールと香港で行われた食文化提案会では、新たなブランド米「いちほまれ」を越前焼の器に盛り付けてふるまうなど、福井のおいしい食と伝統的工芸品を一体的にPRしました。