

wonder
space

三栄工業株式会社

文：佐藤いく美(AMD) 絵：笠間理夏子(AMD)

三栄工業株式会社

金沢で、
工芸作家として生きること
責任とプライドを原動力に、
この街を駆け巡る

陶芸と建築のシナジー
広がり、深まる事業

1966年設立の三栄工業は、金沢の陶芸家川崎知美氏(36)が3年前に父親から継いだ会社だ。市内中心部・長町に事務所を置き、もともとこの事業である建築をはじめ、陶芸品及び美術工芸品の製造販売、ギャラリーの経営や飲食店のプロデュースなどを行っている。

川崎氏は、中学生の頃に陶芸で身を立てることを目標とし、高校と大学で陶芸を専攻した後、金沢市が工芸の継承発展を図るために設立した金沢卯辰山工芸工房で技術を磨いた。同工房修了後は個人で作陶に取り組んでいたが、活動の幅を広げるためには法人化する必要性を感じていたことや、父親が設立した社名を残したいという思いで後を継ぐことを決意。

一見、陶芸と建築は畑違いの分野にも思えるが、店舗の看板や洗面台を手がける際には、企画から設置まで一貫した作品を提供できるようにするなど、両者の存在がプラスの作用をもたらしている。



「発信」あそぶ生み出す「つくる」場に
情熱あふれる wonder space

金沢は工芸が盛んな街だ。市中に工房が点在し、茶道や芸事に動しむ人も多い。三栄工業は、金沢がこれからも「工芸の街」として存続するためには質の追求と魅力の発信が重要と考え、その拠点となる「wonder space」を金沢駅、子来町、白菊町の市内3カ所に展開している。それぞれ異なるコンセプトがあり、金沢駅は「発信の場」。駅構内にあるギャラリースペース「群青(あお)の広見」で、金沢で活躍する若手作家の作品を中心に展示販売し、定期的に制作体験も実施。場所柄、金沢の街や工芸と出会う場としての側面もあることから、街の情報発信や市内のギャラリーとの連携も視野に入れる。子来町は「あそぶ生み出す場」。川崎氏の工房「TOMOKOBO」に併設されたカフェや、イベント会場にもなる屋外スペースで人々が集う姿が見られる。今年の7月にオープンしたばかりの白菊町は「つくる場」だ。陶芸教室・体験スペースがあり、間近にもつくり手に触れ、制作に取り組むこともできる。

この街には、たくさん素晴らしい工芸作家がいる。工芸を生業とできるように互いに切磋琢磨し、一緒に街と工芸を盛り上げたい。熱い思いが、wonder spaceを生み出した。

食を支え、料理人を育てる気概
これからの金沢のために力を注ぐ

三栄工業の事業の核を成す陶芸と密接な関係にあるのが「食」。金沢は工芸のみならず、美食の街でもある。山海の幸に、確かな料理人の腕。そこに花を添えるのが、九谷焼や輪島塗をはじめとする器の数々だ。

三栄工業は飲食店との取引にも力を入れる。どのような設えの店か、どのように盛りつけるのか。クライアントとじっくり向き合い、漆器やガラス器の方がふさわしいと判断すれば、ほかの作家を紹介する。培った人脈をもとに生産者とのパイプ役となることもある。また、若手料理人には助言を惜しまない。北陸の食文化に関わる企業として、今後の食を背負う彼らを支えるのは当然のことであり、作家にはその力があると信じるからだ。

食、工芸、街並み、歴史、人々。金沢に根ざし、陶芸というぶれない軸があるからこそこそ見えてきた、街の魅力と底力。知るからには伝え生かし、街を守り育てる使命がある。金沢を、さらなる高みへ。三栄工業はこれからも着実に、そして確実に「答え」を出していく。

金沢
21世紀
工芸祭KANAZAWA 21st CENTURY
KOGEI FESTIVAL

金沢21世紀工芸祭とは

金沢21世紀工芸祭は、工芸のまち金沢が開催する工芸フェスティバルです。「趣膳食彩」「工芸回廊」「金沢みらい茶会」「金沢みらい工芸部」「金沢アートのスペースリンク」「工芸建築」展、「国際工芸シンポジウム金沢」、「KOGEIトーク」の8つのメインコンテンツで、工芸を通じて金沢の魅力を発信します。

About

KANAZAWA 21st CENTURY KOGEI FESTIVAL is a large-scale arts and crafts festival hosted in Kanazawa, the city of arts and crafts. This festival will present Kanazawa's arts and crafts through 8 main contents:- "Shuzen Shokusai", "Kogei Kairo", "Kanazawa Mirai Chakai", "Kanazawa Mirai Kogeiibu", "Kanazawa Art Space Link", "Kogei Architecture" exhibition, "Kogei International Symposium in Kanazawa", "Kogei Talk"

Reservation / inquiry

趣膳食彩のご予約はこちらから

金沢21世紀工芸祭公式サイトよりご予約いただけます

http://21c-kogei.jp/



お問い合わせ：金沢21世紀工芸祭実行委員会 TEL:076-223-3580 (平日 9:00~18:00)

主 催：金沢創造都市推進委員会 金沢市
共 催：公益社団法人金沢青年会議所 認定NPO法人趣都金澤 金沢アートのスペースリンク
事務局：金沢21世紀工芸祭実行委員会(株式会社ノエチカ内)
石川県金沢市下本多町六番丁40-1 3階 Email: info@21c-kogei.jp
TEL: 076-223-3580(平日 9:00~18:00)

KANAZAWA
21st CENTURY
KOGEI FESTIVAL

趣膳食彩

料理人と工芸作家のプレミアムな饗宴

A premium feast for chefs and artists

SHUZEN SHOKUSAI

2017.10/14-11/26



「趣膳食彩」 ～工芸と食の新しい関係～

芸術的、かつ繊細な美意識というのは、なにも芸術作品だけに存在するものではない。いやむしろ暮らしの中にこそ、美が明確に存在しなければならない。「食」と「器」とそれが給される「場所」の三位一体によって、「食べる」ということの周辺に、独自の「美」と「喜び」が誕生する。もっとも、それらをつくりだすのは、人の手であって、要は人の個性と創造性によって美と質の高さが決まる。この、「工芸」と「食」のコラボレーションは、個性的な工芸作家と店が組み合わされている。ただそれが名の通った作家や店であるというだけではない。それぞれが新しい「食と工芸の関係」に挑戦しているというのが見どころなのだ。

秋元 雄史

東京芸術大学大学美術館館長・教授、金沢21世紀美術館特任館長

SHUZEN SHOKUSAI A new relationship between craft and food

An artistic, detailed sense of beauty is not limited to works of art. Rather, beauty must exist clearly in daily life. The "food," the "plate"; and the "place" where they are provided come together to provide "beauty" and "joy" around the act of "eating." Most importantly, these things are created by the human hand, and the quality as well as the beauty are determined by human individuality and creativity. Behind this collaboration of "craft" and "food" are pairings between individualistic artisans and restaurants. However, these artisans and restaurants are not just well-known. The key point is that all of them challenge themselves to find a new "relationship between food and craft."

Yuji Akimoto
Director & Professor, The University Art Museum,
Tokyo University of the Arts/
Chief Executive Director of
the 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa

料理人と工芸作家。「つくる」を生業とする人が、真摯に向き合い語り合い、思いを宴に昇華する。その日、その場にいるすべての人が、食と工芸の素晴らしさを感じられる、五感で味わうプレミアムな世界。Chefs and artists. People whose calling is "to create" have an earnest meeting of the minds, and their ideas unite to become a feast. For all in attendance, it is a world of delight, one to savor with all of the senses, and a chance to experience the wonders of cuisine and arts and crafts alike.

Schedule スケジュール

10 October	14(sat)	9:00～	「梅田日記」とともに幕末の金澤をめぐる Wandering old Kanazawa with Umeda's Diary	p.2
	15(sun)	11:00～	理 ～コトワリ～① KOTOWARI -The Principles-#1	
		13:15～	理 ～コトワリ～② KOTOWARI -The Principles-#2	p.2
		17:00～	理 ～コトワリ～③ KOTOWARI -The Principles-#3	
		19:30～	理 ～コトワリ～④ KOTOWARI -The Principles-#4	
	21(sat)	18:00～	ドールヌーヴォー ① D'OL NOUVEAU#1	p.3
	22(sun)	18:00～	ドールヌーヴォー ② D'OL NOUVEAU#2	
	28(sat)	12:00～	不二之門 ① Door to the HUNI#1	p.5
		18:00～	不二之門 ② Door to the HUNI #2	
		18:00～	ホネブト～骨太～ HONEBUTO	p.3
11 November	04(sat)	16:30～	共鳴する才能 ～光悦と金沢～ Resonating talent -Koetsu and Kanazawa-	p.4
	11(sun)	18:00～	日就月将 -steady progress-	p.3
	18(sat)	18:00～	紅(あか)の味覚／サヴール・ルージュ savour rouge/Taste of Red	p.4
	26(sun)	18:00～	身土不二 SHINDO HUNI	p.5



Wandering around old Kanazawa with Umeda's Diary

The "Umeda Diary" was written by a townsman during the Edo period. Visit each location listed in the diary, immerse your thoughts in history, savor sushi, and drink sake together. The material for the sake cup is soil from Mount Utatsu, which appears in the diary.

10/14(sat) 9:00～

Price/ ¥11,000 *2drinks and souvenir included
Capacity/ 15 people
Place/ Housenji *Change in case of rain
57,Koraimachi,Kanazawa

10/14(sat) 9:00～

料金/ 11,000円 ※2ドリンク・お土産付き
定員/ 15名
会場/ 宝泉寺 ※雨天時などは変更あり
石川県金沢市子来町57
TEL: 076-252-3319



DIRECTOR

小西 裕太 Yuta Konishi
クリエイター Creator

北陸先端科学技術大学院大学(修士課程)修了。自然の音を配信するGoogle公認のYouTuber。2008年より都内ITベンチャー企業取締役として勤務後、石川の郷土愛が高じその魅力を伝えるWebマガジン「ビューティーホクリク」を制作・運営。



CHEF

倉橋 晃規 Akinori Kuratake
鮭くら竹
Sushi Kuratake

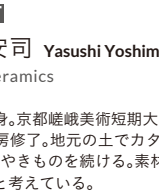
白山市出身。19歳から東京の寿司店などで研鑽を積み、帰郷後は金沢東山の「鮭みつ川」で修業。「鮭歴々」百番街店の店長としても活躍。



NAVIGATOR

竹松 幸香 Yukikou Takematsu
「梅田日記」座学担当
Charge of classroom lesson

富山大学大学院、金沢大学大学院を経て、2002年より前田土佐守家資料館学芸員。2016年7月には「近世金沢の出版」を桂書房より出版。博士(文学)。



ARTIST

吉村 安司 Yasushi Yoshimura
陶芸 Ceramics

金沢市出身。京都嵯峨美術短期大学、京都精華大学で陶芸を学ぶ。金沢市卯辰山工芸工房修了。地元で土でカタチをつくり、果樹の灰で色を出すことに魅力を感じ、やきものを続ける。素材の可能性を信じ、新しい作品を生み出していきたいと考えている。



NAVIGATOR

武野 一雄 Kazuo Takeno
「梅田日記」町歩き担当
Charge of town walking

金沢の観光ボランティアガイド「まいとさん」メンバー。その知識の深さから「金沢の伝説のガイド」と呼ばれている。ブログ「市民が見つける金沢再発見」も運営。



理 ～コトワリ～

攻めの姿勢を貫きながらも、伝統は重んじるという、北陸の料理人の「理」。石川、富山、福井の料理人が集い、彼らの「理」と、北陸という土地を、エネルギーがあふれるライブ空間で表現する「料理人の考えを食す会」。



CHEF【石川】

岡川 透 Toru Okagawa
PLAT HOME

ひがし茶屋街で育ち、金沢のくずし割烹で修業後、独立。食材や器、空間など料理人ならではの視点で“愉しみ”や“悦び”を提案する。



CHEF【福井】

坂 勇哉 Yuya Saka
福乃井 一乃松
Fukunoi Ichinomatsu

京都で修行後、福井に帰り脇田正弘氏のもと、昔からの日本料理を修行。昨年10月一乃松本店を福井市に移転し料理長になる。



CHEF【富山】

木村 泉美 Izumi Kimura
鮎人
Sushijin

色々な職業を経て、2000年に鮎人をオープン。2005年から今の場所で鮎人を営業。鮎馬鹿です！



CHEF【福井】

藤井 寿人 Hisato Fujii
金澤一乃松
Kanazawa Ichinomatsu

中学卒業後、金沢市内の料理店などで20年以上修行。2年半前に金澤一乃松オープンに伴い料理長になり現在に至る。

KOTOWARI -The Principles-

The "principles" of chefs of the Hokuriku region remain firm in their progressive stance while also valuing tradition. Chefs from Ishikawa, Toyama, and Fukui prefectures gather and express their "principles" and the land of the Hokuriku region in an energetic live space.

10/15(sun) Lunch 11:00～ | 13:15～
Dinner 17:00～ | 19:30～

Price/ ¥16,000 *2drinks and souvenir included
Capacity/ 12 people each time
Place/ Kanazawa Ichinomatsu
2-9-20,Honmachi,Kanazawa

10/15(sun)

Lunch 11:00～ | 13:15～
Dinner 17:00～ | 19:30～ 全4回

料金/ 16,000円 ※2ドリンク・お土産付き
定員/ 各回12名
会場/ 金澤一乃松
石川県金沢市本町2丁目9-20
TEL: 076-232-5578



ARTIST

宮崎 岳志
Takeshi Miyazaki
染色 Dyeing

長野県出身。国立高岡短期大学産業工芸学科卒業。金沢美術工芸大学科目等履修生修了。金沢卯辰山工芸工房修了。現在、石川県志賀町にて創作。



Door to the HUNI

Performed ahead of the regular festival in November. A culinary event to experimentally and simply enjoy the connection between the body and the earth while observing the natural beauty of the rivers and mountains from a bar that also contains a sculptor's studio.

10/28(sat) Lunch 12:00～ | Dinner 18:00～
Price/ ¥8,000 *Free drinks and souvenir included
Capacity/ 8 people each time
Place/ DINING BAR HUNI
29-13,Zaimokucho,Kanazawa

**10/28(sat) Lunch 12:00～
Dinner 18:00～ 全2回**

料金/ 8,000円 ※フリードリンク・お土産付き

定員/ 各回8名

会場/ DINING BAR HUNI

石川県金沢市材木町29-13 TEL: 076-225-8012

Pre-Program 不二之門

11月のメインプログラムに先駆けて実施。仏師長谷川琢士のアトリエが併設されたDINING BAR HUNIにて、浅野川や卯辰山の大地を眺めながら、体と大地の繋がりを実験的に素朴に味わう。食べ物の重さや色や香りをより意識できるよう、使用する箸は各自で彫刻。地酒と共に、五感をフルに使って楽しむひとときを提供する。

DIRECTOR・ARTIST
長谷川 琢士 Takuo Hasegawa
仏師 Sculptor

静岡県出身。
鈴木大拙の思想、哲学に共鳴していることや、大乗寺など参禅できるお寺があることから、金沢へ移住。

CHEF
遠藤 崇師 Takashi Endo
かなざわ 紋 Kanazawa Mon

岐阜県出身。大学時代に和食の道を志し卒業後、名古屋、東京、京都と異なる文化圏にて修行。金沢市彦三町「かなざわ 紋」の料理長。



SHINDO HUNI -Taste the distance between the earth and yourself-

Through food, experience and enjoy with your senses the fact that the body and the earth are not separate and indeed have a connection. Enjoy a leisurely and stimulating time in the space near Higashi Chaya District and Utasu Shrine while fully enjoying the colors and aromas of plates, chopsticks, and ingredients born from the soil of Kanazawa.

11/26(sun) Dinner 18:00～

Price/ ¥32,000 *Free drinks and souvenir included

Capacity/ 20 people

Place/ Utasu jinja

1-30-8,Higashiyama,Kanazawa

Dress code:Put on something blue.

Main-Program 身土不二～自分と大地の距離を味わう～

身(体)と土(大地)は本来別物ではなく、繋がりを持っていることを、食を通して体感し、五感のすべてで楽しむ会。ひがし茶屋街、宇多須神社の空間のもと、金沢の大地から生まれた器や箸、食材の色や香りを作家の作品とともに、ゆったりと刺激的な時間を提供する。

DIRECTOR
MEGUMI
女優・タレント
Actress・TV personality

岡山県出身。女優・タレントとして活躍。2016年10月、東山に「café 多聞」をオープンさせる。

DIRECTOR・ARTIST
長谷川 琢士 Takuo Hasegawa
仏師 Sculptor

CHEF
遠藤 崇師 Takashi Endo
かなざわ 紋 Kanazawa Mon

ARTIST
守屋 貴行 Takayuki Moriya
ディレクター Director

企業で映像制作やアプリ開発などを手がけた後、2013年にウェブソリューションを提供するBrutoを立ち上げ、人工知能開発や映像制作など多岐に渡るクリエイティブワークを行う。2016年には新しい映像ビジネスを構築するNIONを設立、ビジネスプロデューサーとして活躍する。

ARTIST
戸出 雅彦 Masahiko Toide
陶芸 Ceramics

金沢市出身。金沢美術工芸大学工芸デザイン科卒業。金沢卯辰山工芸工房専門員(～2005年)。現在 金沢市鈴見台の工房にて制作。

ARTIST
田中 瑛子 Eiko Tanaka
木工漆芸 Lacquer crafts

愛知県安城市出身、加賀市在住。石川県立挽物轆轤技術研修所卒業後、その技術を活かしてニューヨークをはじめ国内外で活動している。

SECRET

GUEST
シークレットゲスト
Secret guest

ご予約・決済方法 / Booking and Payment Rules

各プログラムへのご参加には予約が必要です。

お支払いはWEBサイトで事前にカード決済をお願いしています。

Participation in the various programs is by reservation only. Please make payment over the Internet using credit cards.

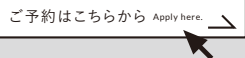


パソコンまたはスマートフォンで
金沢21世紀工芸祭公式WEBサイト(<http://21c-kogei.jp/>)に
アクセスします。



趣膳食彩コンテンツボタン

「趣膳食彩」コンテンツページまたはTOPページ下部のカレンダーから
希望のプログラムを選択します。



プログラム詳細ページの「ご予約はこちら」ボタンから
予約サイトへアクセスします。



レゼルバ プログラム予約ページ

予約・決済システム「レゼルバ」に移動します。
以下の手順でご予約ください。

- 1.ご希望日、時間を選択し、「連絡先を入力する」ボタンを押します。
- 2.ご連絡先の入力方法をお選びください。
すでにRESERVA会員の方は「RESERVA会員ログイン」ボタンを押してください。
- 3.必要情報をご記入の上、「入力内容確認」ボタンを押します。
※食品アレルギーをお持ちの方は、連絡事項に記入をお願いします。
- 4.クレジットカード情報をご記入ください。
「予約する」ボタンを押す前に、情報に間違いがないかお確かめください。

※表示価格は全て税込み表記です。※ご予約の受付は先着順です。定員になり次第ご予約を締め切らせていただきます。※決済完了後のキャンセルは、原則受け付けておりません。ただし、主催者とお客さまとの間で合意した場合はこの限りではありません。※主催者都合で開催中止となった場合は、全額を返金いたします。

All the indicated prices include tax. Applications will be dealt with in the order in which they arrive. Applications will close once program capacity is reached.* In principle, requests for cancellation will not be handled once payment has been made. However, this does not apply if an agreement is reached between the organizer and the customer.* If the organizer cancels the event, a full refund will be given.

お電話でのお問い合わせ

金沢21世紀工芸祭実行委員会(株式会社ノエチカ内)

TEL:076-223-3580 (平日 9:00～18:00)

金沢21世紀工芸祭公式WEBサイト

<http://21c-kogei.jp/>

金沢21世紀工芸祭

検索



コンテンツ監修:川崎知美 Contents Coordinator:Tomomi Kawasaki

金沢市生まれ。石川県立工業高校工芸科、金沢学院大学美術文化学部を経て金沢卯辰山工芸工房修了。市内子来町に自らの陶房「TOMOKOBO」を開設。2014年、三栄工業株式会社代表取締役就任。発信の場・wonderspace金沢駅あんと、作る場・wonderspace白菊、あそぶ、生み出す場wonderspace子来町を営む。

協力: キリンビール株式会社

車多酒造 福光屋 枅田酒造 吉田酒造

食材提供: 頼長 衛