



山村振興のキーポイント

専門家のコーディネートが漆器と食とうるしを結び

【真室川町から学ぶ】



専門家のコーディネート

専門家による地域資源の洗練

民俗研究家の結城登美雄氏がコーディネーターとして関わる「食べ事会」の活動において、食と器の関係がテーマにあがり、うるしセンターで製作されている漆器と組み合わせるためのワークショップが開催された。結城氏の紹介によりクラフトの第一人者時松辰夫氏も参加することとなり、オリジナル漆器の開発に至った。

参加者ネットワークによる販路拡大

多様な主体の参画が 販路を生み出す

主婦をはじめとする地域住民、周辺地域の学生、専門家、職人等が協同で生み出した作品は、参加者や口コミによって広がった購買層へと販路が生まれ、徐々に注文数が増えている。

多角的な視点

郷土料理からつくる オリジナルの器

地域で特産品を開発する際に、よほど非凡なブランド性を有していない限り、その販売を促進することは難しい。真室川漆器の“えっぺ椀”においては、漆器だけを見ているだけでは生み出すことはできないものであり、器と切っても切り離せない「食」に目をつけたことがブランド化のきっかけとなっている。

伝統

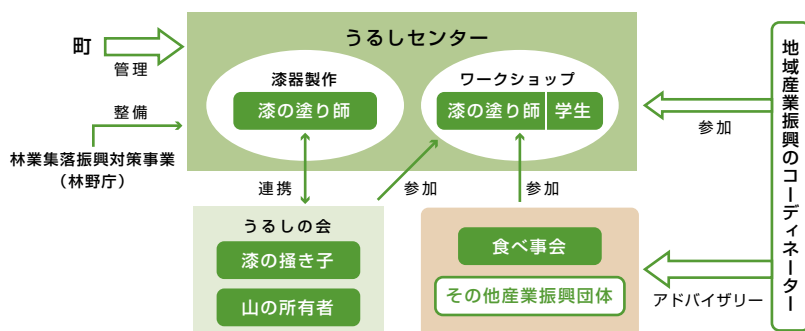
漆器の生産を支える掻き子

「うるしの会」では、昭和55年の大量植栽以降、うるしを絶やさないように植林とうるし掻きを継続している。漆器の生産はこの「掻き子」の存在によって支えられている。



活用した組織と制度

うるしの植栽から漆器の販売まで地域が連携



真室川のうるし文化を守り、継承する



うるしの会 会長 栗田政次 氏

昭和55年のうるしの植林以前から、この辺にはうるしの樹が自生していて、良質なうるしが成長しやすい環境にあります。私自身、昭和58年より山の所有者を主なメンバーとして結成された「うるしの会」の会長として植林とうるし掻きを継続しています。

現在、日光の東照宮の修復に大量のうるしが利用されており、そこで使用されるうるしは、全国生産量の大半を供給している岩手県浄法寺で採れたものに限定されています。そのため、日本のうるしは全国的に品薄状態にあり、真室川町でも掻いたら掻いただけ売れるという状況、できればもっと人数を増やして生産量を増やしたいと考えています。また、浄法寺や東京で開催される品評会に積極的にうるしを出品し、質の向上にも努めております。

一方「うるしセンター」では、漆液の生産から塗りまで一貫した取組をすすめ、平成13年度からは周辺地域の学生たちとワークショップを実施してきました。近年では真室川の伝統食を見直す「食べ事会」の方々と一緒に漆器と“食”を一体的に考えるワークショップを開催し、真室川の伝統食を食べる器「えっぺ椀」が完成し、少しずつ地元で普及しています。

現在植林から25年が経過し、2代目の樹を育てるため、幹を剪定する時期にきていますが、そのための人材が不足しており、今後町や関係者と連携して人材の確保とうるし文化の継承、普及活動に取り組もうと考えています。



今後の課題・展望

研修生の受入れ促進と真室川うるしの普及

目標1

研修生の受入れ促進

過年度の研修生が町で工房を開設する傾向にある中、平成21年度は、うるし掻きの研修生が1名、塗師の研修生は0名という状況にある。今後、研修生募集のPRを積極的に行うとともに町の支援制度等を活用して受入れを促進する。

目標2

うるしの品質の向上

真室川のうるしは、全国的な知名度が高いとはいえない状況にあるため、今後も品評会への出品を継続するとともに、浄法寺等の有名な掻き子を招聘して、勉強会を開催することにより、品質と知名度の向上を目指す。

目標3

うるし製品の販売促進

日本産のうるし製品は高価であるため、一般的に受け入れられにくい。町民特別割引等の工夫によって町内に少しずつ普及している。したがって、新たな工夫と販路の開拓によって、地域での普及と全国的な販売を促進する。

関連・関係する団体

真室川町役場 〒999-5312 山形県真室川大字新町127-5 Tel : 0233-62-2111
うるしの会／食べ事会