

Shozu
Shikko



「木」は人間と同じ。一つとして同じものはない。

私たちが匠頭漆工です。



木地師であるという誇り

山中漆器は、山師から始まり、荒挽き屋、木地屋、塗師屋の手を経て一つの器が出来上がります。漆を塗る前、木を削り出して器を形作るというのが私たち木地師の仕事です。私たち山中漆器は同石川県内の「塗の輪島」「蒔絵の金沢」に並び「木地の山中」と称し、全国の木地屋の中でもその品質の高さから多くの方に愛されています。特に轆轤挽物木地の中では生産量日本一。しかしながら様々な伝統工芸がそうであるように、一つの商品を作り上げるまでの多工程の間に埋もれ、木地師の存在を知っている方々はあまり多くないのが現状です。だからこそ、伝えたい。

二代目久保出章二

匠頭漆工（しょうずしっこう）は昭和21年、初代匠久・久保出政雄が、久保出木芸を立ち上げ、二代目久保出章二が作り上げました。「60年、この仕事一本で来ました。今でも日々新しい発見があります。もっともっと木を活かした商品をたくさんの人にお届けできたら、今でも勉強中です。」故きを温めて新しきを知る。木を知り尽くした私たちがだからこそ、生み出せるものがあります。



自然素材と向き合う

木は人と同じように、一つとして同じものはありません。そして、毎日の生活を共にすることで変化し、成長していきます。これは自然素材だからこそ。

日本は国土の2/3にも及ぶ広大な土地が森林に覆われています。森林に守られ、共存してきた日本だからこそ、今改めてその“木”という存在に向き合いたい。毎日の生活を充実させる身の回りのものを選ぶとき、自分たちにとって何が大切なか、心が喜ぶ素材選びとは何か。改めて提案していきたい。私たちが紡ぎ出す木の魅力を、見て、触れて、香って、聴いて、味わって。五感をフルに活用し愉しんで欲しい。そんな思いで器を紡ぎます。

山中漆器の特徴は何と言っても“木”という素材そのものを活かす哲学、そしてそれを實現する高い技術力にあります。縦木取りと呼ばれる材料の切り出しは全国でもこの山中独自。効率を優先することなく、自然の流れに沿って木から切り出すことで、強度が増し、その分繊細な挽物が可能になります。そして、木の生きた証である年輪も美しく見ることが出来ます。特筆すべきは、轆轤挽き。手で挽く伝統技法と、職人自ら研ぎ出す刃物を使用し鉄鋼旋盤という現代の技術を融合することで、量産することが可能に。高級伝統工芸という域を脱し、“毎日の”“身近な”ものを生み出せるのが私たち山中漆器が多くの人に愛される大きな理由です。

山中漆器という雄

明日の日本を木で育てる

木を育てる。木で育つ。毎日木に触れ、長年向き合ってきた私たちがだからこそ、伝えたいことが沢山あります。木を想うことは自然を想うこと。自然を想うことは自身を想うこと。木という素材そのものを「知る」ことを通して、私たちの根幹である日本や日本の歴史、文化などの魅力や重要性を再認識するきっかけを作りたい。なお、私たちの器は「磨き出し」をお受けしています。使い込むことで出来た傷や色褪せを表面を磨くことで再生するお手入れ方法です。適切に扱うことで更に長く、日々共に過ごす器を愛でることが出来ます。

手のひらに自然と、歴史と、日本。IPPONGI

 IPPONGI

IPPONGI という宣言

ため息が出るほど在るがままで素晴らしい木本来の魅力を引き出すために、私たちが持つ技術と想いを最大限詰め込み生み出した至極の逸品。唯々優美なその曲線、木にしか出せない質感、手にした時の感動を素直にお伝えしたい。そして、このIPPONGIが紡ぐのは唯物としての存在だけではなく、日本における「木」という自然素材の重要性と共に生きる心地良さ。五感で自然の命を愛でて欲しい、IPPONGIはそんな想いと使命を持ち誕生しました。

ありのままを堪能して欲しいから、一本の木から挽き出し、木目を隠さずクリア加工にしています。どうぞ丸ごとご堪能ください。



深緋
KOKIHI

サイズ：Φ 98 / H215mm

商品番号：

樺 s01-42KY11-013
水目 s01-42MZ11-014
桜 s01-42SK11-015
栃 s01-42TC11-016
檜 s01-42HN11-017
檜 s01-42NR11-018

静と動が共存しているようなメリハリのあるフォルム。名は体を表すが如く、特に深みのある暗めの赤がおすすです。たっぷりのボウルで余韻まで丸ごとお楽しみください。



紅鳶
BENITOBI

サイズ：Φ 95 / H150mm

商品番号：

樺 s01-42KY11-001
水目 s01-42MZ11-002
桜 s01-42SK11-003
栃 s01-42TC11-004
檜 s01-42HN11-005
檜 s01-42NR11-006

見ていてうっとりするような繊細な曲線美とふわっと膨らんだボウル部分が特徴。特に少し茶褐色によった繊細でエレガントな色合いのワインに。丁度良いサイズ感なので、アイスコーヒーや和酒などにもおすすです。



紺瑠璃
KONRURI

サイズ：Φ 83 / H150mm

商品番号：

樺 s01-42KY11-007
水目 s01-42MZ11-008
桜 s01-42SK11-009
栃 s01-42TC11-010
檜 s01-42HN11-011
檜 s01-42NR11-012

毎日の食卓に登場させたいシンプルで優雅な佇まいと、すばりと手に収まる安心感が共存する愛らしい紺瑠璃。ワインは勿論のこと、飲物全般にお使いいただけるので敢えて特定の飲物を連想させないような名前をつけました。



瓶覗
KAMENOZOKI

サイズ：Φ 82 / H119mm

商品番号：

樺 s01-42KY11-019
水目 s01-42MZ11-020
桜 s01-42SK11-021
栃 s01-42TC11-022
檜 s01-42HN11-023
檜 s01-42NR11-024

「瓶を覗いた色」という何とも詩的な色合い。その日の気分、一緒に楽しんでいる料理やおつまみ、そして場所によっても様々なものに使用でき、使う方によって無限の可能性を引き出せるフォルムや手触り、サイズ感です。



裏葉
URAHA

サイズ：Φ 49 / H97mm

商品番号：


樺 s01-41KY11-025
水目 s01-41MZ11-026
桜 s01-41SK11-027
栃 s01-41TC11-028
檜 s01-41HN11-029
檜 s01-41NR11-030

四季のうつろいを繊細に感じ、愛でてきた日本人だからこそ気づいた「葉の裏」という美しい表現。甘口のワインなど小ぶりのグラスで飲むものから、日本酒、ハードリカー、グラッパなど食後まで大活躍の予感です。



5 種のカタチ × 6 種の木

「木」という自然の恵みを更に理解し、愉しみを深めるために IPPONGI では 6 種類の木をご用意。樺 / けやき、水目 / みずめ、桜 / さくら、栃 / とち、檜 / ひのき、檜 / なら、それぞれが持つ優美さ、力強さ、奥ゆかしさ…見た目で、香りて、肌触りて、注がれる音で、そして口に付け飲み込むまで、私たちが持つ五感をフルに使って是非味わってください。その他隠れた名木もありますので、ご興味のある方は是非お問い合わせ下さい。



芽節の価値の再定義

mebuki 芽吹き

木地には時折、芽節（めぶし）を含むものがあります。芽節とは、木の新たに枝が芽生える部分のこと。木が枝を伸ばし、より大きく育つための源です。節は硬いので加工しづらく、そこだけ色も濃いため、芽節が入った木地は漆器には向かない、として今まで省かれてきました。しかし、新しい枝が芽を出すのに大切な部分です。小さな小さな節の中に力強い生命力を秘めています。匠頭漆工ではこの縁起の良い芽節を含んだものを”mebuki”シリーズとして展開します。芽節に出会える、木地屋だからこその商品です。表面は山中漆器ならではの拭き漆という手法で、何度も何度も漆を重ねました。芽節の部分は3種類の際立たせ方をご用意しました。蒔絵師の手によって施される「金」、色とりどりの漆で囲む「彩」そしてあるがままを楽しめる「素」。「芽吹く」は、幸運が巡ってくるという意味もあるそうです。植物が長い冬を耐え春に芽を出すように、長い間の努力が報われるという含みを持ちます。赤ちゃんのお誕生、ご入園、ご入学、ご結婚、人生の新たな門出のお祝いに、“mebuki”をぜひお供させてください。



芽吹き 汁椀
mebuki shiruwan

サイズ：Φ 100 / H55mm
材質：国産檜

商品番号：
金 s01-13HN82-031
彩 s01-13HN11-057
素 s01-13HN11-059



芽吹き 飯椀
mebuki meshiwan

サイズ：Φ 109 / H51mm
材質：国産檜

商品番号：
金 s01-13HN82-032
彩 s01-13HN11-058
素 s01-13HN11-060



小さなお子様こそ使って頂きたい

木の温もりはものを大切にすることを育てます。漆仕上げで、全てが自然素材で作られているから小さなお子様にも安心。mebukiが持つ芽節も年輪も一つとして同じものがない一品もの。そんな高価なものをやんちゃ盛りの子供に持たせるなんて…と思われがちですが、小さな子供だって大切なものは触れば分かるもの。そんな感覚を mebuki と一緒に育てあげたい。それに、木はちょっとやさっとじゃ割れません。しっかりと丁寧に手入れすれば20年だって30年だって使えます。大切なお子様と共に成長する器。それってなんだか素敵じゃありませんか。お祝い事にも大変喜ばれる逸品です。

匠久 shokyu



「木」本来の雄大さ、至美を引き出すこと

受け継がれる屋号 匠久

匠久は、割れ、虫穴がない限り、芽節も独特な木目も一つの個性として活かしていきたいと考えています。自然という大きな存在に素直に対峙し、その心地よさをそのまま伝えたい。「匠久」は先代 久保出政雄から二代目 久保出章二にそんな想い、そして技と共に引き継がれた屋号です。私たちが何十年も取り扱ってきた「木」という素材に改めて立ち返り、自然が生み出す命が紡ぐ木の美しさ、温かみを感じて欲しい。

「木」の無垢さを丸ごと味わってもらうために、あえて漆は塗っていません。透明なナノガラスコーティングで仕上げることで、素材感そのままに強度が増し、より普段使いに最適になりました。



匠久椀 卯辰
shokyuwan utatsu

サイズ：Φ 109 / H73mm
材質：国産樺 / 桜

商品番号：樺 s01-13KY11-033
桜 s01-13KY11-053

匠久椀 大日
shokyuwan dainichi

サイズ：Φ 120 / H73mm
材質：国産樺

商品番号：樺 s01-15KY11-034
桜 s01-15KY11-063

卯辰・大日は私たちの住む加賀市にある山の名前から付けました。大日は卯辰にすっぽり収まります。クリア加工により汚れも落ちやすいので毎日の器に是非。定番のお味噌汁や洋風にもマッチします。



匠久杯
shokyuhai

サイズ：Φ 85 / H90mm
材質：国産樺 / 桜

商品番号：樺 s01-22KY11-035
桜 s01-42KY11-061

匠久呑
shokyunon

サイズ：Φ 54 / H70mm
材質：国産樺

商品番号：s01-21HN11-036

形と容量にこだわり作りしました。熱い物にも冷たい物にも是非。丁度よいサイズ感で様々なシーンで活躍する器です。

1998年、NYのバーでデビュー。白木のままの状態でも受け皿の上に置き、お酒が漏れることもまた風情として楽しまれた商品です。日常的に楽しんでいただけのように、クリア加工で復活しました。



匠久皿 オールラウンド
shokyuzara all-around

サイズ：Φ 263 / H25mm
材質：国産樺

商品番号：s01-39KY11-040

長い年月を経た、とりわけ大きな木からのみ削り出すことの出来る平皿です。面が広いので、木目をじっくり楽しめます。エッジ部分のカーブが心地よい。



匠久皿
shokyuzara

サイズ：Φ 215 / H19mm
材質：国産樺

商品番号：s01-39KY11-039

縁のない平らなお皿で、和洋問わず様々な用途に使っていただけます。シンプルな形が毎日の「おいしい」を彩ります。



匠久箸
shokyu bashi

サイズ：230mm
材質：国産樺

商品番号：s01-81KY11-042

職人が一本一本、手作業で螺旋筋を入れています。筋の凹凸が手になじみ持ちやすくなっています。



匠久 ストッパー
shokyu stopper

サイズ：Φ 43-49 / H76-85mm
材質：国産檜

商品番号：クラブ s01-41HN11-044/
ダイヤ s01-41HN11-045/ スペー
ド s01-41HN11-043/ ハート s01-
41HN11-046

トランプの柄を立体的に扱ったユニークなワインボトル栓です。ワインの保存も楽しくなる積み木のような可愛いフォルムです。



匠久箱 双子壇筋
shokyu futagodansuji

サイズ：Φ 115 / H105mm

材質：国産水目

商品番号：s01-64MZ11-041

表面に壇筋という加工を施し、器そのものが宝石のような佇まいのジュエリーケースです。お気に入りのジュエリーの居場所に。



匠久 六つ組入れ子盃
shokyu mutsugumiirekohai

サイズ：Φ 54 / H70mm

材質：国産水目

商品番号：

拭漆 s01-22MZ22-037

素 s01-22MZ11-038

蓋を開けるとマトリョーシカのように次々と盃が出てきます。コロンとしたフォルムがかわいらしい器です。



NEW



匠久鼓杯
shokyu dutsumihai

サイズ：Φ 78 / H89mm

材質：国産樺

商品番号：s01-22KY11-049

持ちやすさを追求したら、鼓の形になりました。程よく指に引かかるよう設計されています。建築漆塗りの第一人者、安宅信太郎さんと共同開発した器です。

NEW



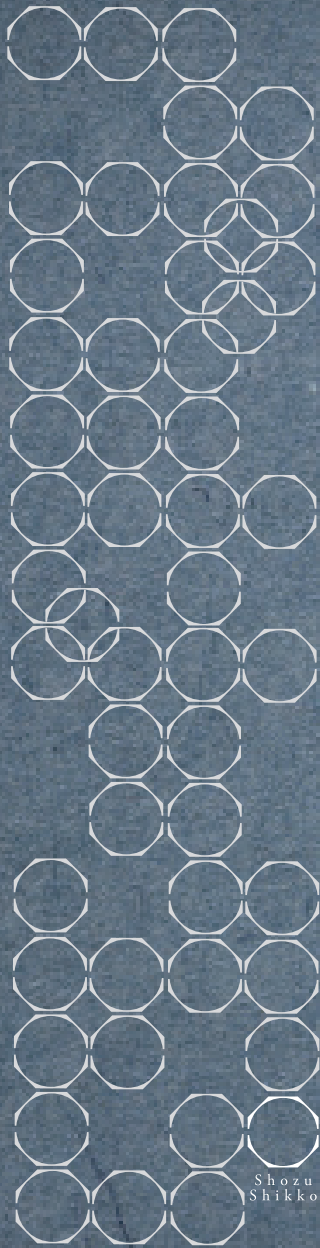
匠久麦杯
shokyu mugihai

サイズ：Φ 70 / H88mm

材質：国産水目

商品番号：s01-21KY11-051

少し反った淵が唇に浴うので、飲み物はすっと口の中へ。木のガラスは汗もかかないので"麦"酒や"麦"茶など冷たい飲み物にぴったり。



Shozu
Shikko

Special thanks to 徳治和紙ワークス & とくぢ手すき和紙 千々松和紙工房

株式会社匠頭漆工
〒 922-0823
石川県加賀市黒瀬町 347-2
0761-73-0778
✉ shozushikko@gmail.com
<https://www.shozushikko.jp>
instagram @shozushikko
facebook @shozushikko
#shozushikko
#ippongi
匠頭漆工
山中漆器
木地師

木と共に生き、育つ