



十五代 沈壽官(薩摩焼)

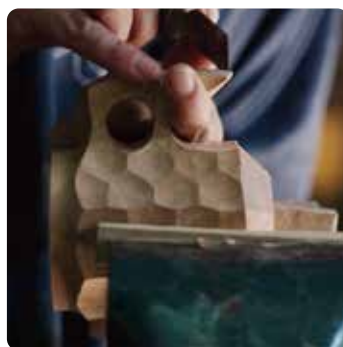


中藺 真幸(川辺仏壇 塗り)



興紬商店(大島紬)

城雅典(陶磁器)



AkihiroWoodWorks(木工)

DENKEN WEEK IZUMI 2023 2/4.sat_2/12.sun

RITA 出水麓 宮路邸(鹿児島県出水市麓町18-35)



飯伏 正一郎(RHYTHMOS)



盛永 省治(crate)

reimi(鏡)



金井 志人(金井工芸)

城戸 雄介(ONE KILN)



discover

KOGEI TO LIVE KAGOSHIMA

動画撮影・編集/島本 壘、玄 宇民 アシスタント/宇都 ふうや

フリーペーパー「Judd.(ジャッド)」を通して知り合った鹿児島の作家たちに焦点を当て、彼らのアトリエでの制作の様子や考えていることなど、作品が生まれる背景を映像で紹介いたします。強く主張はしないけれどあたたかな存在感のあるこれらの工芸品は、日々の生活を豊かにするエッセンスとなるでしょう。ぜひご覧下さい。

Judd. 清水 隆司

十五代 沈壽官 薩摩焼

1598年豊臣秀吉朝鮮出征の際朝鮮半島より連行された初代・沈当吉以後400年以上にわたり薩摩焼を作り続けてきた。生成された白い粘土に透明な釉薬をかけて作る白薩摩、自然の状態の土を用いた民需品の黒薩摩を、焼き物がなかった地で生み出し、現在に至る。

中藺 真幸 川辺仏壇 塗り

仏壇の漆塗りおよび漆塗りを鏡面にする蠟色(呂色)仕上げを主軸に、漆器製造や文化財の修復も行う。全国的に見ても廃仏毀釈が日本一厳しかった鹿児島鹿児島に洞穴を掘って信仰していたのが川辺仏壇の始まりと言われ、木地、宮殿、彫刻、蒔絵、塗り、仕上げ、金具の分業を一つの産地で行う。

興紬商店 大島紬

大島紬のデザインを考え職人に発注する織元。大島紬は奄美大島龍郷町発祥とされる絹の手織物で1300年ほどの歴史を持つ。製作は、30を超える工程を島内にある職人の手作業により分業で行っている。伝統柄は、島の草花や生活用具などをモチーフにしている。

金井 志人 金井工芸

奄美大島に自生するシャリンバイ(島の言葉ではテーチ木)で染色し、泥の鉄分と化学反応させて色を作る泥染めを行う。伝統工芸品・大島紬に使用する糸を染める仕事を軸に、身の回りのものの染色や色自体を鑑賞する作品やインスタレーションも手掛けている。

盛永 省治 crate

木工作家。家具メーカーで職人として勤務したのち自身の工房「Crate」を設立。木工旋盤で木を削り形作るウッドターニングという手法でボウル、花器などを制作する。近年はスツールなどより大きなサイズのものや実用的な用途から離れた彫刻作品も手がけている。

飯伏 正一郎 RHYTHMOS

レザーブランド「RHYTHMOS(リユトモス)」デザイナー・職人。財布やバッグを中心に取り扱い、全ての工程を手作業で行う。動物由来の素材を大切にすべく全ての製品は修理可能。現在は身近なネットワークを通し県内の牛や豚から皮革を調達することにも挑戦中。

城戸 雄介 ONE KILN

「ひとつの窯」という意味を持つ鹿児島の陶磁器工房。テーブルウェアは主に型を用い制作され、釉薬に鹿児島の火山灰などの自然物を用いることで1点1点が違う表情に。器や陶芸に限らず、関わる人々が様々なアイデアを実現する場所となることを目指している。

reimi 鏡

東京でグラフィックデザインや七宝焼の制作を経たのち、鹿児島に戻り「自分と対話する鏡」をテーマにスタンドグラスの技法で鏡作品の制作を開始。フレームには永年経過を楽しめる素材を使用。近年、鏡のコンセプトをジュエリーに落とし込んだ作品も発表している。

AkihiroWoodWorks 木工

秋廣昇、アキヒロジン、秋廣琢の親子3人で木工を行う。指物家具の制作にはじまり今日ではカップや彫刻を鹿児島県産の木材から生み出す。「木工の楽しみを広め、流行らせたい」という思いのもと積極的な情報発信や他作家とのコラボレーションを行っている。

城 雅典 陶磁器

日用使いの磁器を中心に、白薩摩などの陶器も手がける。大学卒業後有田焼の窯元で働き、その後佐賀大学にて唐津焼の若手育成に携わる。2013年鹿児島県長島町に移住。2017年より日置市美山に拠点を移す。多種多様な植物や生物を絵付けた作品も人気がある。



DENKEN WEEK

薩摩焼(十五代沈壽官)、川辺仏壇(中藺仏壇 う り し 工 芸)、本場大島紬(興紬商店)、Akihiro Wood Works(木工)、飯伏 正一郎(RHYTHMOS)、城 雅典(陶磁器)、城戸 雄介(ONE KILN)、金井 志人(金井工芸)、盛永省治(crate)、reimi(鏡)

【主催】株式会社いづる Design, Direction/清水 隆司(Judd.)、Photo/磯畑 弘樹、Illust/江夏 潤一、Farm to TABLE Coordinate/橋本 隆介

今回の DENKEN WEEK IZUMI のテーマは「食」。
 習慣化している「食べる」という行為にスポットを当て、
 その裏側を知り、「食」に対する新たな視点を見つける。
 コンセプトを「FARM TO TABLE」と掲げ、生産者と
 食べる人をつなぐきっかけをつくりまします。

DENKEN WEEK IZUMI 2023 ～FARM TO TABLE～
 2023. 2/4(土)～2/12(日) 11:00～17:00
 RITA 出水麓 宮路邸(出水市麓町18-35)
 参加費:無料
 ※一部イベントは予約制/有料

DENKEN WEEK IZUMI Farm to TABLE



生産者
木村 美蔵
 木村海苔

父の跡を継ぎ今年で47年目となる海苔漁師。海環境汚染の原因のひとつである「酸処理」を行わない支柱式とよばれる伝統的な手法で生産している。そうして作られる海苔は力強い味と香りが特徴で、一枚あたりの平均単価では日本一を誇る。



生産者
時吉 大喜
 ジビエ大幸

農業・鴨猟および2018年よりジビエ加工処理施設を営む。独自のネットワークにより猟友会や地元民と協力し、1時間以内で処理を施した新鮮な肉だけを提供している。その功績から鹿児島県産ジビエの価値を高めた第一人者として注目を集めている。



生産者
山上 博樹
 山上農園

柑橘農家。1961年より家業として営む自園では大将季と不知火を中心に作っている。近年はみかんの博物館「日本マンダリンセンター」の指定管理者としても活動し、温州みかん作りを学ぶWSを地域の小中学生へ向けて開催するなど食育にも尽力している。



生産者
石元 淳平
 cocoromiso

地元の醸造会社で勤務したのち自身の工房「石元淳平醸造」を設立。家業である網漁やアオサ養殖を手伝う傍ら、発酵を止めない熟成し続ける味噌「cocoromiso(ココロミソ)」を醸造する。近年は生のアオサを販売することにも力を入れている。



料理人
坂井 克彰
 @felice.sakai

鹿児島市出身。アメリカや東京でパートナーとして活躍後、独学にて料理を学び2007年よりワイン食堂「IL FELICE(イルフェリーチェ)」を開店。和・洋・中と垣根なく自分がいいと思ったものを融合させたフュージョン料理を提供している。



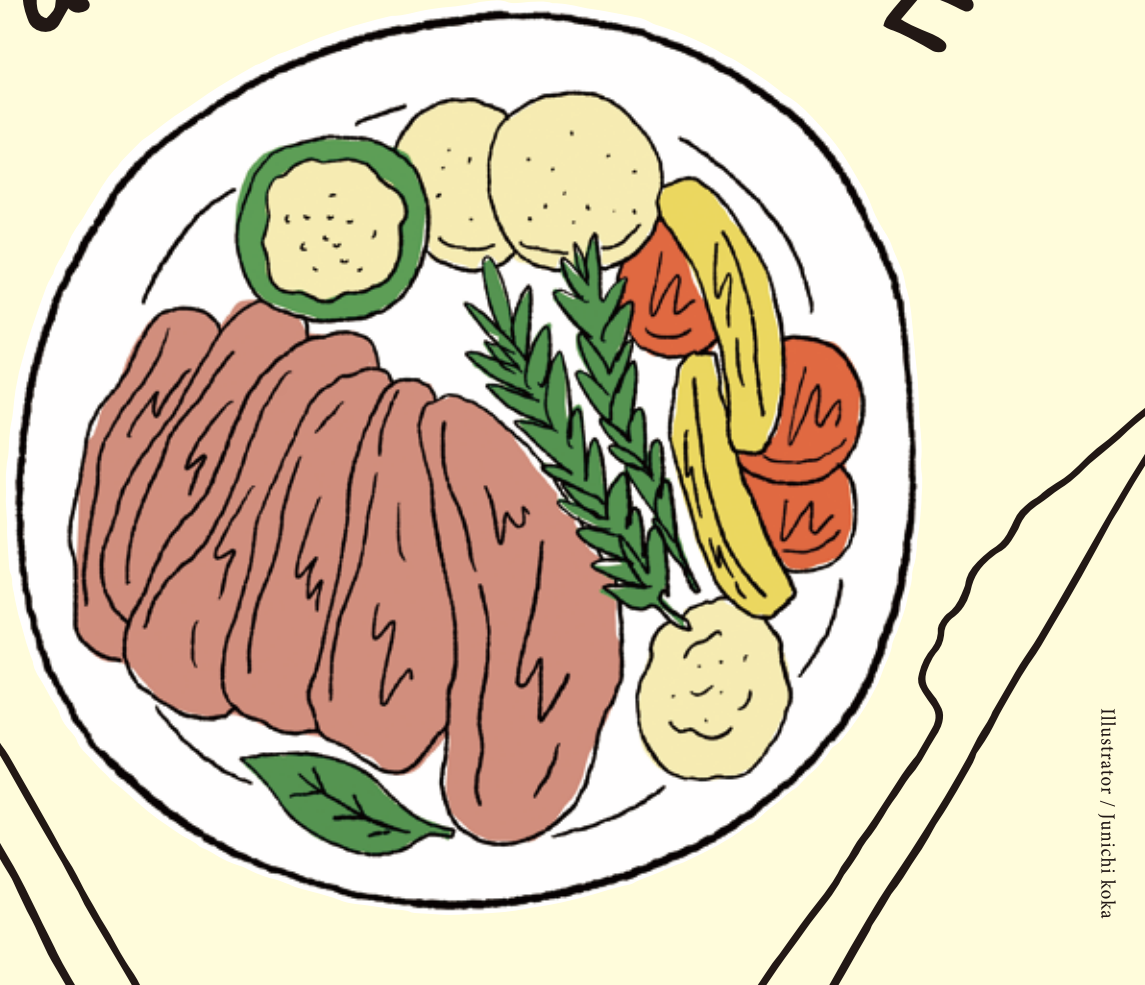
料理人
榎田 慎太郎
 @enoshin75

鹿児島県出身。高校卒業後福岡で修行を積む。2013年より霧島市国分でイタリアンレストラン「Trattoria da Shin(トラットリアダシン)」を開店。現在は妻の実家でオーガニック野菜を育てるなど、地元の旬の素材を活かした料理を追求している。



料理人
大滝 直人
 @etnou_0520

東京都出身。2016年に妻の実家がある鹿児島でフレンチレストラン「et NOU(エヌウ)」を開店。鹿児島の旬の食材を使い、コース料理を提供している。ミシュランと並ぶ影響力を持つレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」に掲載された。



Illustrator / Junichi koka

event

01 eat

FARM TO TABLE -by three chefs-
 2/4(土) 18:00～20:00
 会場/客室「謔-SHIZUKA-」
 ※予約制/有料(詳細は後日公開予定)

02 marche

生産者とつくり手のMARCHE
 2/11(土) 11:00～15:00
 会場/宮路邸 駐車場

03 see

CINEMA
 食に関する映画放映予定
 (詳細は後日公開予定)



STAMP RALLY	1	2	3
スタンプは地図掲載の赤印の場所にて捺印が可能です。3つ集めたらRITA 出水麓 宮路邸受付にてプレゼント応募用紙と交換いたします。			

- 連携イベント
- 長崎 DENKEN WEEK KOJIRO 2023.1/28～2/5
 - 福岡 UKIHA DENKEN ART MONTH 鏡田屋敷会場 2023.1/7～2/5(月休) みなも会場 2023.1/7～2/26(火・水休)
 - 宮崎 DENKEN WEEK OBI 2022.11/5～11/13

イベントの情報詳細は、公式Instagram (@denkenweek_izumi) で発信しています。
 RITA 出水麓 宮路邸 TEL:0996-68-8003
<https://denken-izumi.jp/>



RITA 出水麓 土持邸(今夏開業予定)でレストランシェフを募集中!