

つくり手の風景

ALL VIDEOS OF OUR

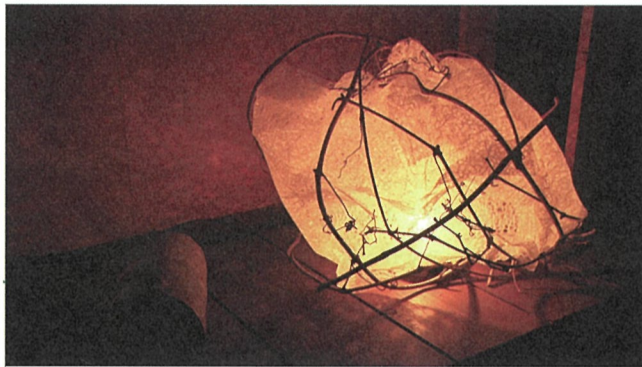


ひのき草木染織工房 | Studio Hinoki

● 染織・体験工房 & ギャラリー

染織家・加納容子さん主宰の工房。東京の美大で染織を学んだのち、実家の酒屋を継ぐために勝山に戻り、酒屋を営みながら制作活動に入る。勝山町並み保存地区の〈のれん〉をきっかけに、徐々に染織の仕事が増え制作に専念。ギャラリーでは、草木染めののれんやショールなどの染織小物、また、さまざまな作家の作品も展示・販売するほか、企画展も開催。「私の仕事は、お客様の意向をかたちにすること」。アーティストではなく、あくまでも職人に徹する姿勢が一つ一つの個性を輝かせる作品づくりに繋がる。制作のかたわら、ベンガラ泥染めや大和藍を使った簡単にできる絞り染め体験や、〈容子絞り〉と呼ぶ、独自の学べる教室を開催中。

<https://www.studiohinoki.com/>



KEN 工房 | KEN Studio

● 自然素材と和紙でつくる灯り

アウトドアの趣味のなかで、流木やかずらなどの自然素材に触れ、そのかたちのおもしろさに惹かれた村上研二さん。2000年から植物と手漉き和紙を合わせた〈あかり〉の創作活動を開始。材料となるかずらは、自ら山で採取し、一年かけて乾燥させている。植物の、自然そのままの流れを崩さず表現することを心がけている。自然のあかりは既成の照明器具にはないかたち、柔らかい雰囲気が魅力。また、併設されたギャラリー&カフェでは、オリジナルのランプづくりも体験可能で、村上さんがつくるこだわりのランチも楽しめる。神庭の滝へ向かう道沿いにあり、散策のあとは落ち着いた時間を過ごせる。勝山町並み保存地区にある〈町並み店〉ではスタンドグラスを制作・販売している。

https://www.instagram.com/ken_studio_japan/



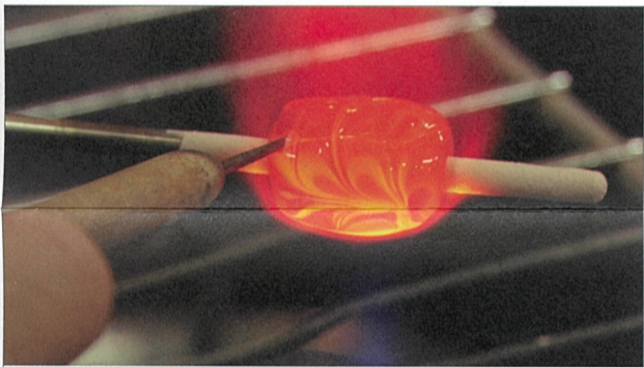
真庭・食べる薬草振興協議会

| Maniwa Edible Medicinal Plants Promotion Council

● 日々の暮らしに薬草を

真庭市富原地区にある富原婦人林研クラブが行っていた、真庭の天然資源を活かす〈食べる薬草生活〉の活動が広がり、勝山で開催された「全国薬草シンポジウム2017 in まにわ」を経て発足した協議会。〈日々の暮らしに薬草を〉をテーマに、里山にいらながら楽しく豊かな暮らしとは何かを探求。フィールドワークや体験講座、交流会を通して、薬草の見分け方や効能、手軽にできる薬草料理などを幅広い世代に伝えている。なかでも注力しているのが薬草を使った商品開発。採取から調理まで、身近な天然のミネラルを毎日の食に取り入れるアイデアを出し合い、会員メンバーで健やかな活動を続けている。

<https://www.facebook.com/maniwataberuyakusou/>



ガラス工房 とよもと | Toyomoto Glass Studio

● スタンドグラス・とんぼ玉

真庭市の湯原温泉に工房を構える豊本光識さん、恵子さん夫妻。オーダーメイドのスタンドグラスやランプスタンドなどを制作するかたわら、ガラスを使ったアクセサリーや雑貨なども制作・販売している。スタンドグラスは膨大な数のガラスの種類の中から組み合わせる。それ故にデザイン工程は大変だが「手に取る人の気持ちになって、使いやすさも大切にしている」という光識さん。また、とんぼ玉やモザイクガラスなどの体験メニューを揃え、旅の思い出にと観光客や子供たちに人気。学校などへ出張体験も行なっている。作品展やイベントにも多数出店しているが、いつか海外のクラフトイベントに参加したいというのが今の大きな夢。

<http://www1.odn.ne.jp/glass-toyomoto/>



創作家具屋 MOMO 工房

| Creative Furniture MOMO Studio

● 本格手作り家具

「木がたくさんある豊かな環境が、ものづくりを始めるきっかけ」と、自らの手でログハウスを建て、真庭の森で暮らす元井哲治さん・元井恵子さん夫妻。自然のなかで子育てをしたいと探していたところ、この場所にめぐりあい、移住を決意。専門校で技能を習得後、工房を開く。一本の木との出会いに感謝して「その木の個性を活かすインスピレーションが次々と湧いてくる」という二人。釘を使わずに接合する〈ほぞ組み〉など昔ながらの技法を取り入れ、手入れをしながら長く使える家具づくりを心がけている。また、木を通して自然をもっと肌で感じてほしいと、本格的に学べる家具づくり塾や体験教室を行なっている。

<http://kagumomo.com/>

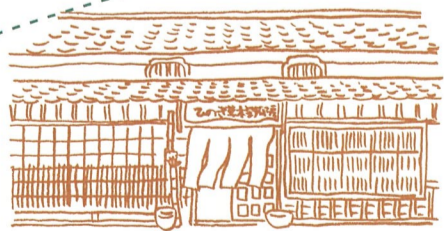


美作ビアワークス | Mimasaka Beer works

● クラフトビール

大学では微生物の研究や発酵を学び、卒業後にクラフトビールの美味しさ、手づくりのプロセスのおもしろさに興味を持つようになった三浦弘嗣さん。もともと、ビールは苦手だと感じていたが、クラフトビールは香りや味に全然違う印象を抱いた。小さい頃からプラモデルなど黙々と手を動かすこと、探求することが好きだった三浦さんは「集中してものづくりができる今の工房は居心地がいい」という。ビール作りの原料、発酵を「理解し、引き出し、堪能する」をテーマに、蜂蜜やほうじ茶、米など、自然豊かな地元の食材を取り入れた地ビールづくりを目指す。クラフト市では作業工程や原料の解説、麦汁づくり体験なども行なっている。

<https://mimasakabeerworks.com/>



勝山の町並みから

Noren Art Walking of Katsuyama



のれんを見ながら、勝山町並み保存地区を歩く〈お散歩ムービー〉。勝山が〈のれんのまち〉といわれるようになった由縁は、ひのき草木染織工房の加納容子さんが、軒先に自作ののれんを掛けたことがきっかけ。その一枚から、今では約100軒ののれんが町並みを彩る。店舗や工房だけではなく、かつて商いをしていた町家、一般の民家にも掛けられ、そこに暮らす人たちの、ものがたりやこだわりが見えてくる。



生まれた背景から現在まで。クラフト市を身近で見てきた二人のざっくばらんな対談。

