

長崎を体験 [ものづくりワークショップ]

有限会社マルヒロ



飾り皿を作ろう!

紙皿に見立てた磁器製の皿に自由にイラストを転写して、世界に1つのオリジナル絵皿を作ります。

所要時間: 約20分~30分

価格: 小サイズ 直径160mm=2,500円
大サイズ 直径250mm=4,000円

日時: ○ 3月28日(水)、29日(木)、4月2日(月)
12:00~19:00

○ 3月30日(金)、31日(土)
12:00~20:00

○ 4月3日(火)
12:00~16:00

OJIKAPPAN×岩寄紙器



活版印刷×箱づくり

活版印刷の体験後に、印刷物を用いた箱を制作します。

所要時間: 約30分

価格: 1回 1,000円

日時: ○ 4月1日(日)、4月2日(月)
10:00~19:30

○ 4月3日(火)
10:00~16:30

Leather Craft & Shop [tateto]



革製オリジナルキーホルダー

革のチャームに刻印してオリジナルキーホルダーを制作します。

所要時間: 約10分~20分

価格: キーホルダーボールチェーン 1500円
カウタグキーホルダー 5,000円

日時: ○ 3月28日(水)、29日(木)、4月2日(月)
12:00~19:00

○ 3月30日(金)、31日(土)
12:00~20:00

○ 4月3日(火)
12:00~16:00

ご予約: 随時会場にて先着順に受付します。(予約不可) ワークショップ会場(1番小屋)にて、スタッフにお声掛けください。

問い合わせ先: 一般社団法人 金富良舎 E-mail: compra833@gmail.com

くらわんか
×
長崎
開催記念



期間限定 コラボ商品

[くらわんか お茶会 SET]

4,320円 [税込]

[くらわんか×長崎]の開催を記念し、長崎と関西の銘品をセットにした期間限定コラボ商品です。イベント期間限定販売となります。

セット内容

- 京都の和菓子 [UCHU wagashi]
- 東彼杵 そのぎ茶 [限定ティーバック]
- 波佐見焼 [くらわんかオリジナル 蕎麦猪口]

新日本の美意識 くらわんか×長崎

阪急うめだ本店 10階『うめだスーク』中央街区 2018年3月28日(水)~4月3日(火)
日~木曜日 午前10:00~午後8:00/最終日4月3日(火)は午後5:00まで 金・土曜日 午前10:00~午後9:00

■プロデュース: 一般社団法人 金富良舎【長崎県波佐見町】 ■ディレクション: エド企画/株式会社 江寿

■協賛: 一般社団法人 東彼杵ひとこともの公社/NPO法人 おぢかアイランドツーリズム協会

■協力: 枚方宿くらわんか五六市【枚方市】/株式会社 呼人堂【枚方市】/五島列島おぢか島〇〇マルシェ【長崎県小値賀町】
一般社団法人 チイキノチカラ/波佐見町教育委員会

Hankyu

阪急うめだ本店
〒530-8350
大阪市北区角田町8番7号
電話 (06)6361-1381

新日本の美意識



庶民の美意識 波佐見焼 ~長崎「くらわんか」を訪ねて~
長崎の田舎町が大阪に集まる [はさみ町× そのぎ町 × おぢか町 × おおむら市]

2018.3.28(水) → 4.3(火)

阪急うめだ本店 10階『うめだスーク』中央街区

Hankyu

庶民の美意識 波佐見焼

長崎の「くらわんか」を訪ねて

Produced by 金富良舎



くらわんか碗



くらわんか舟

「くらわんか」とは？

江戸時代の初期、世相の安定とともに淀川で結ばれていた京都伏見と大阪間の交通機関として旅客専用の船「三十石船」が登場します。

枚方付近を通る三十石船などに、食料を積んだ小舟が「餅くらわんか〜、酒くらわんか〜」などと汚い言葉で食べ物や酒を売りにきたことが有名となり「くらわんか舟」と呼ばれるようになりなりました。

その商いに使われていた食器が、「くらわんか碗」であり、大坂の食文化と波佐見焼が、多くの旅人の空腹を満たしながら、淀川文化で繋がっていたことが分かります。

旅人の空腹を満たした 大坂淀川の食文化と波佐見焼。

波佐見焼とは、400年の歴史を誇る長崎県波佐見町で生産されている陶磁器であり、庶民のための器として、一般食器を生産してきた長崎県の伝統産業です。

近年、波佐見町では世界最大級の窯跡がいくつも発見されており、昔から大量生産を可能にする文化や技術が受け継がれています。

大阪では、淀川の底から大量の「くらわんか碗」が発見されています。このことから旅人が飯やお酒をくらった後に、川に捨ててしまえるくらい、庶民に馴染んだ、どこにでもある器の価値だったと証明されており、昔から大量生産の技術が確立されていた証拠となりました。

江戸時代からつながる 食と器の文化交流をふたたび。

長崎県の産業には、まだまだ知られていないモノや食材がたくさんあります。この度、「くらわんか」という大阪弁を通じた、歴史的なつながりのある淀川と波佐見焼との文化を切っ掛けとして、食の都である大阪や関西圏の方に、自然豊かな長崎の田舎で作られているモノや食材をお届けしたい…。そのような思いから「くらわんか×長崎」を企画させていただき運びとなりました。このイベントを通じて、より多くの方々に「長崎」を感じていただきたい。そして、ぜひ長崎の田舎町へお越しください。

人・仕事・地域を繋げる 現代のコンプラドール、 金富良舎。

金富良舎(こんぶらしゃ)の名称の由来は、江戸時代に長崎の出島から西洋や東南アジアへ、波佐見焼で作られた“コンプラ瓶”に醤油やお酒を入れ輸出していた「金富良商社」にあります。コンプラとは、

ポルトガル語で「コンプラドール / Comprador」仲買人という意味。2017年、長崎県・波佐見町で生まれた金富良舎は“金富良”の銘を受け継ぎ、一般社団法人として、多様なジャンルのクリエイターが集まり、人が繋がり、そして新しい価値を創造する「学び舎」として、また「物」だけでなく優れた「文化・価値観」を流通させるべく、現代のコンプラドール(仲「介」人)として人の輪を広げる活動を続けていきます。



コンプラ瓶

大阪に集まる、長崎の田舎町

[はさみ町 × そのぎ町 × おぢか町 × おおむら市]

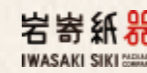
波佐見焼の展示に併せて、モノづくりのワークショップと関西では珍しい長崎の銘品を展示販売します。

有限会社 マルヒロ
[長崎県・波佐見町]



400年続く長崎県の工芸品・波佐見焼(はさみやき)を代表する人気の陶磁器メーカー。日常食器などを展開するBARBARや、機能的で実用的なデザインでカラーバリエーションの豊富なHASAMIなどを展開。

株式会社 岩寄紙器
[長崎県・波佐見町]



長崎県の自然豊かな町にある、昭和35年の創業以来、貼箱の製造を中心としたパッケージの総合メーカー。紙器の新たな可能性と魅力を追求したオリジナルプロダクトの企画製造もスタート。

株式会社 和山
[長崎県・波佐見町]



毎日の暮らしの中に溶け込んで未永く愛用できるような、食事がより美味しくなるような器を創る。「和山窯」はそのような器をつくりつづけます。

tateto
[長崎県・東そのぎ町]



長崎県東彼杵町(ひがしそのぎ)を拠点に革製品を制作販売。ワークショップ活動も大人気。人の手で、ひと針に思いを込めて「ずっと寄り添う」ものづくりを目指しています。

ティーファーマーズ
[長崎県・東そのぎ町]



2017年の全国茶品評会にて、見事に日本一に輝いた“そのぎ茶”の生産者が集結して、つくり上げたお茶ブランド。人も味も個性豊かなお茶をお届けします。

金富良舎
[長崎県・波佐見町]



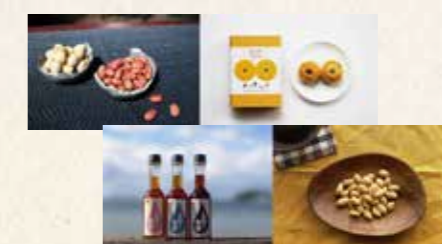
KEEP WARE series(使い捨てない器)は、デザインや機能性に優れた「使い捨て食器」の姿を残しつつ、環境問題の取り組みとして「使い捨てられない食器」を磁器素材の性質と職人の手仕事をを用いて、制作しました。

OJIKAPPAN
[長崎県・おぢか町]



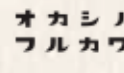
長崎県小値賀島で100年続く活版印刷屋。しかも島唯一の印刷屋です。活版印刷と小値賀島の魅力を発信しています。

五島列島 おぢか島
[長崎県・おぢか島]



食材の宝庫と言われる長崎県五島列島の北端に浮かぶ、小さな小値賀(おぢか)島は、自然と共存する人々の暮らしが今でも残っています。その島人が思いを込めて作った希少な食材をご紹介します。

株式会社 フルカワ
[長崎県・大村市]



長崎空港のある大村市を拠点にして、“子どもたちに夢を、大人たちに思い出を”をスローガンに、地域の特性を活かした商品を企画提供するオカシの中間流通卸問屋。長崎でしか食べられない長崎の食材が詰まったお菓子をご紹介します。

協力参加店

枚方市から「塩熊商店」が来店

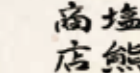
「枚方宿くらわんか五六市」の協力により、枚方の老舗である「塩熊商店」のオリジナルくらわんか碗や古波佐見シリーズも展示販売します。

「枚方宿くらわんか五六市」
枚方市で毎月第2日曜日に開催される人気の手作り市。

京都からは「UCHU wagashi」が来店

今話題のアートな和菓子を製造販売する“UCHU wagashi”の協力により、はさみ焼、そのぎ茶、和三星と一緒に期間限定セット商品となって登場します。

塩熊商店
[大阪府・枚方市]



枚方市に慶長5年(1600年)創業。文字通り塩を取り扱う塩熊商店は、オリジナルくらわんか碗や古波佐見焼シリーズの販売も行いながら、今も淀川の歴史文化を大切に受け継ぐ老舗。

UCHU wagashi
[京都府・京都市]



「人をわくわくさせたり、しあわせにする和菓子」がコンセプトの現代的な落雁専門店。和三星糖のまろやかな風味と口溶けの良さを大切に、厳選された素材と手仕事からひとつひとつ丁寧に手作りしています。

