

能作の 錫製口皿



自由なかたちを、自在に楽しむ。



厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド
「能作の錫製品」認定事業者

株式会社 能作
高岡市戸出栄町46-1 TEL.0766-63-5080
<http://www.nousaku.co.jp/>



ひとの手に寄りそい、
楽しさをひろげる器。



酒器に触れたときの、錆肌(いはだ)の触感にも味がある。

柔軟な発想と伝統の技が、 すず 錫 の魅力をひきだす。

「光沢と質感が
味わいを深める」

富山駅の南口、とやマルシエ内の「とやま方舟」は、富山県内の酒蔵で造られた100種の酒を取り揃える富山料理専門店。酒と食材へのこだわりもさることながら、酒器にも並々ならぬこだわりを持つ。

「富山の酒の奥深い味わいを、錫の器でお楽しみください」。そう言って同店店長の竹村氏は、お薦めの

銘柄を錫製の酒器で提供する。熱伝導が良く、雑味を除いて酒をまるやかな味わいにするのが錫製酒器の魅力。高い抗菌性を持ち、錆や腐食に強い錫は、古来から神仏具や酒器・茶器として利用されてきた。独特の光沢と質感、美しいデザインも酒の楽しみをひろげてくれる。

この店で使われている錫製酒器は、高岡市の鋳物メーカー「能作」の製品。伝統の

鋳造の技をいかして、酒器や食器をはじめとする多様な錫製品を製造している。

「鋳物のよさを
現代のくらしにも」

高岡市は、銅器や漆器に代表される伝統工芸が息づくまち。鋳造、原型、彫金、着色をはじめ、この地に根づくさまざまな職人の技が、美しい工芸品を生み出している。能作は、そうした高岡の



高岡の鋳物づくりのDNAが能作の錫製品にも流れている

方で、新しい技法の開発や現代の消費者ニーズを捉える新分野の開拓にも取り組んできた。

「以前は、青銅や真鍮を使った花器や装飾品などを主につくっていたのですが、食の分野にも鋳物の用途を広げられないかと考えて、試行錯誤を重ねてきました」。そう話すのは、能作の能作克治社長。食品安全上、食器には適さない青銅や真鍮以外で何かいい素材はないかと考え、たどり着いたのが「錫」だった。

「錫は環境やリサイクルという点でも優れた素材です。高級感があって、金属でありながらも人肌なじむ錫を使えば、現代の生活シーンにマッチする製品がつけられるのではと考えたのです」。



自在に曲げて形の変化を楽しむ「KAGOシリーズ」

曲がるのなら、 曲げて使うのも面白い。

「錫の「弱点」を 「魅力」に変える

100%錫で
食器をつくる。
世界初の試み
にはひとつの
課題があった。
従来の錫製品は、
他の金属を加えた錫合金で
つくられてきた。柔らかい
錫は、わずかな力を加える
だけで変形するという「弱
点」があり、加工が難しかっ
たからだ。

「錫を100%で扱いは
じめたところは、変形しない
よう厚みを持たせた器をつ
くってました」と、能作社

長は振り
返る。ある

ときデザイ

ナーから「そのときの気分
にあわせて、かたちを変え
る器があっても面白いので
はないか」と言われたこと
がきっかけで、能作の製品
づくりは、錫100%の柔
らかさをむしろ「魅力」とし
て生かす方向へと向かう。
その発想から生まれた



錫製品の商品開発を指揮した能作克治社長

「KAGOシリーズ」と「T
incyryシリーズ」は、い
まや能作を代表するヒット
商品に育った。

見た目はスリットの入っ
た一枚の板だが、曲げたり
ひっぱったりすることで、
思いもかけない造形が生ま
れる。用途とかたちがあら
かじめ決まっている一般の
器とは異なり、使い手が自
由な発想でかたちを創り、
その変化も楽しむことがで
きる。

「五つ星超クラスの ホテルで採用

能作では、国内外20名の
契約デザイナーとのコラボ
レーションによって、酒器、
皿、小鉢、箸置き、カトラ
リーレストなどのテーブル
ウェアから、ピアスやブロー

チといったアクセサリーま
で、数多くの魅力あるデザ
インを世に送り出している。
フランス人デザイナー、
シルヴィ・アマール氏と共
同開発した業務用食器コレ
クションは、フランス国内
でパラスの称号を持つホテ
ルのレストランや客室で採
用されるなど、海外でも高
い評価を得ている。

有名百貨店などに8店舗
の直営ショップがあり、20
14年にはイタリアミラノ
への出店も果たした。こう
した直営店や約300社の
取引先を通して、能作では、
錫製品をはじめとする铸件
の魅力を提案している。

直営店にはユーザーの声
を直接聞けるよさがあり、
能作では、そうした声を商
品開発や品質向上に生かし
ている。

右上：料理人の想像力を刺激するシルヴィ・アマールのテーブルウェア 右下：富山をモチーフにデザインしたお土産シリーズ
左上：日本酒が映える金箔をあしらった片口とぐい呑 左下：水引をモチーフとした箸置



2013 Sylvie Amar Studio © Grant Symon



【温もりある
いまだ
鑄肌をあえて残す】

コンロに置いた鉄鍋に錫の地金を入れて熱すると、融点231.9度の錫は見ると間に溶けて「湯」となる。鑄造に適した温度に達するのを見計らって、表面に浮いた酸化物を取り除き、あらかじめ準備しておいた砂型へ一気に流し込む。

粗熱がとれるのを待って砂型を割ると、能作の人気商品のひとつである「干支ぐい呑」が姿を現した。砂型から取り出した鑄物の湯道を切り、さらに職人の手による仕上げを経て、製品が完成する。砂型のざらりとした目が浮き出た鑄肌をあ

えて残し、温もりある手ざわりに仕上げることに能作のこだわりがある。

能作では、伝統的な砂型による鑄造のほか、独自のシリコン型による鑄造法も開発し、製品の形状に応じて鑄造法を使い分けている。微細な造形に適し、何度でも繰り返し使うことのできるシリコン型鑄造法は、融点の低い錫ならではの技法。近年はこの技法で、医療分野に用いられる錫製の器具も製造している。

【錫製品を「高岡」の
地場産業に】

「現在はまだ『能作の錫製品』ですが、ゆくゆくは錫製

つくり手の手から、

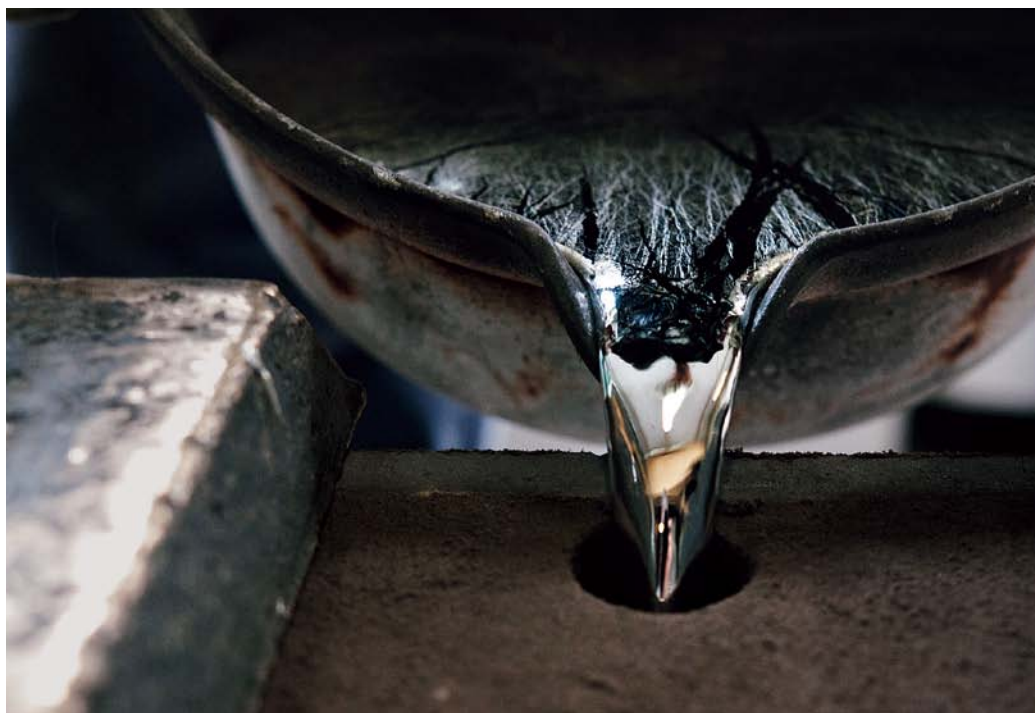
使い手の手へ、思いを伝える。



右上：砂型を割ると温かみのある鑄肌が姿を見せる 右下：手の感覚を頼りに口縁を磨いて仕上げる
左上：「KAGOシリーズ」は細かな造形に適したシリコン型で鑄造する 左下：細かな部分の仕上げにこそ職人はこだわりを込める

品が、銅器と並ぶ地域産品として根づき、高岡の地場産業に育っていくことを願っています」と、能作社長は目を輝かせる。

能作では、需要の拡大やアイテムの増加にあわせて、社内でも多品種少量の生産体制を確立させてきたが、今後は高岡の同業者にも技術指導を行って、地域全体で需要に応えていく体制づくりを進めたいと考えている。「どんなに技術が進んでも、最後は職人の手で丁寧



すぐに冷えて固まる錫の鑄造には、思い切りのよさも必要だ

message

使い込むほど、手になじむ。

豊島 毅さん
松屋銀座 リビング・呉服・美術部 MD課バイヤー



能作の錫製品は、ご自宅使いとしてはもちろんのこと、家族や友人、海外のお客様へのお土産など大切な方への贈り物としてたくさんのお客様に選ばれています。「曲がるシリーズ」や「風鈴」が人気ですが、私のお気に入り

【関連施設】



能作の製品を展示するギャラリー。さまざまなシーンや用途を想定したディスプレイで、能作製品の魅力に触れることができる。併設のカフェでは、能作のテーブルウェアを使ってドリンクやスイーツなどを提供している。

GALLERY NOUSAKU

〒 高岡市熊野町1-28
☎ 高岡駅より車で10分
☎ 0766-21-7007
🕒 10:00~18:00
(日・祝は19:00まで)
🗓 月曜日・火曜日