

KIITO:

うおくに商店 見澤さんと、

棕櫚箒

をつくる。

2021.03.27.sat

13:00-17:00



<https://kito.jp/>

ものづくりワークショップ

生活の中で使われているものが出来上がるまでのプロセスを、プロの技と知識に触れながら自らの手で辿っていくことで、ものの価値やつくり手の想いを体感する場です。

うおくに商店
見澤さんと、

棕櫚箒

をつくる。

日 時 | 2021年3月27日(土) 13:00-17:00

会 場 | デザイン・クリエイティブセンター神戸
※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

参加費 | 5,500円(材料費を含む)

定 員 | 10名(事前申込制、申込多数の場合は抽選)
※抽選の場合は3月20日(土)までに抽選結果をご連絡いたします。

お 申 込 | ウェブサイト(<https://kiito.jp/>)からお申し込みください。

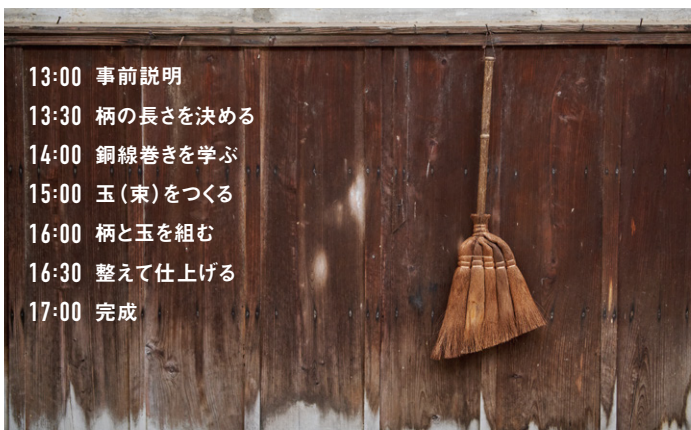
申込期間 | 3月2日(火)14:00~3月19日(金)18:00

持 ち 物 | マスク、汚れてもいい服装

講 師 | 見澤 良隆(うおくに商店)

主 催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

お申し込みは
こちらから



13:00 事前説明

13:30 柄の長さを決める

14:00 銅線巻きを学ぶ

15:00 玉(束)をつくる

16:00 柄と玉を組む

16:30 整えて仕上げる

17:00 完成

STORY

今回のワークショップでは、うおくに商店の店主、見澤良隆さんを講師に迎え、棕櫚の5玉手箒を作ります。

「うおくに商店」は和歌山で昭和21年に創業した老舗乾物店「魚国商店」の娘婿である見澤さんが、四代目としてのれん分けし神戸で始めたお店。乾物食品と棕櫚の日用品を主軸としたセレクトショップです。

乾物と棕櫚、一見接点の無いように思える商品。そこには見澤さんと「山産物」というコンセプトとの出会いがありました。上質な山椒の卸店を探していく中で、見澤さんは明治12年から続く「山本勝之助商店」という紀州特産の山産物取扱店に辿り着きました。山産物とは、一般的な「食品」や「日用品」という区切りとは異なり、「山からの恵みを生かした商品」を指します。このコンセプトのもと、山椒と棕櫚製品を取り扱う山本勝之助商店に共感した見澤さんは、うおくに商店の主軸商品として乾物に加え棕櫚製品を取り扱うようになりました。

ワークショップでは、この山産物としての棕櫚製品の材料や文化、歴史にも触れながら箒づくりを体験します。

見澤 良隆(うおくに商店)

1978年5月生まれ。和歌山県和歌山市出身。実家はうどん屋で幼少より父親が引く出汁の味で育つ。大学進学で和歌山を離れ大阪へ、就職して兵庫県に移る。老舗乾物屋の娘と結婚、子供の誕生をきっかけに、乾物に興味を持ち、12年務めた会社を退職、2014年うおくに商店を始める。



KIITO:

デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4

<https://kiito.jp/>

TEL : 078-325-2235

FAX : 078-325-2230

E-mail : event@kiito.jp