

上 質 日 常 品

9

暮らしの中の竹かご



自然素材をデザインする

Spirit of nature®
YAMASHITA KOGEI INC.



YAMASHITA KOGEI INC.
www.yamashita-kogei.com

株式会社 **山下工芸** *Takebitō*® / Spirit of nature® / 上質日用品

〒874-0034 大分県別府市上人仲町 13-43

tel : 0977-66-4383 fax : 0977-66-4385

mail : info@yamashita-kogei.com

ショールーム・ショップ：別府 / 東京 / 北九州 / 中国

東京ショールーム Tokyo Show Room

〒163-1062 東京都新宿区西新宿 3-7-1 新宿パークタワー OZONE 4F

SHINJUKU PARK TOWER OZONE 4F

Nishi-shinjuku 3-7-1 Shinjuku-ku Tokyo JAPAN

美しい里山の維持
持続可能な素材 —竹—
伝統的な技術の伝承

竹かごが今も作り続けられる理由です。

『青物』と呼ばれるこれらの竹かごは

主に日常の暮らしの道具で、

プラスチック製品では味わえない

豊かなぬくもりをもたらします。

Spirit of nature®
YAMASHITA KOGEI INC.

自然で自然を支えるしくみ

間伐材・放置竹林 グリーンプロジェクト



自然で自然を支える箸プロジェクト
エコマークアワード2015
ECO MARK AWARD 2015 BRONZE PRIZE 「銅賞」

「エコマークアワード」とは、日本環境協会によって2010年に創設された表彰制度です。これは「消費者の環境を意識した商品選択、企業の環境改善努力による、持続可能な社会の形成」に大きく寄与する取り組みをした、企業・団体等を表彰するものです。

◎掲載の商品は全てオープン価格になります。価格につきましてはお問合せください。

◎別注サイズも承ります。お気軽にご相談下さい。



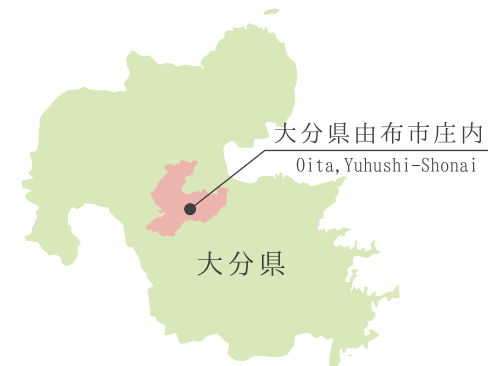
竹かごの新たな価値を生み出す

大分県由布市に位置する庄内地区。ここでは廃校になった校舎が、竹の工房やイベント会場等、地域のコミュニティスペースの役割を担っています。

上質日常品◎『暮らしの中の竹かご』では、このスペースを使い、主に「青物」を中心に、作家活動を続ける竹職人の作品、生活雑貨をご紹介します。

「青物」とは竹を油抜きをせず、青さが残った素材で編み上げる製品です。これらは日常での使用にふさわしく、地域の生活に合った丈夫で機能的な道具です。古くは食器の収納や野菜の収穫籠として活躍してきた青竹製品ですが、現代はインテリアに素材感を与えるアクセントとしても、幅広い世代に愛されています。

竹かごの新たな価値をお届けする竹の民藝をご覧ください。





31314
山型果物かご
W31xD25xH31(25)cm



31316
耳付きかご
W35xD33xH25.5cm



31315
手提げ買物かご
W30xD26xH35(20)cm

日本を含むアジア諸国では、その風景の中に溶け込むかのように竹が自生しています。

竹は驚くほどに成長が早く、真直ぐに伸び、瑞々しく、そして木でもなく草でもない、とても不思議な性質を持っています。

また、割る、曲げる、編むといった加工により、様々な形状に変化する変幻自在の素材です。

その性質をもって、古くより生活用具や建材などとして幅広く利用されてきました。

日本人は竹と共に暮らしてきた民族といっても過言ではありません。





31318
片口かご
W60xD47xH20cm



31319
水切りかご
Φ29xH12.5cm



31317
整理かご
W28xD19xH14cm



31320
収納かご (深)
Φ36(27)xH25cm

31321
小判かご (浅)
W29xD17.5xH4.3cm





31322
底四ツ目角かご
W29xD17.5xH4.3cm



31324
山菜かご (ねじり手)
W32xD28.5xH37.5(24)cm



31323
手提げ果物かご
W34xD25.5xH35(18.5)cm

31352
手提げ収納かご (長角)
W31xD24.5xH34(19)cm



かつて昭和のお母さんのお買い物かごとして必須のアイテムであった竹かごのバッグ。現代はインテリアアイテムとしても人気を博しています。軽くて丈夫なため、たくさん入れても持ち運びしやすいのは大きな魅力。さらに適度な通気性があり、入れたものを長持ちさせてくれます。使っていくと色合いが変わっていくのも竹製品が長く愛用されるポイント。日々使うことで竹が磨かれ、青みがかった竹かごは次第に飴色ともいえる深い茶色に変化し、さらには上品な艶も出てきます。



31325
山菜かご (三本手)
W35.5xD24xH28cm



31326
小判かご (深)
 W34xD25.5xH19cm



31328
茶摘みかご
 Φ27xD22.5cm



31347
山菜かご
 W41xD31xH19(15)cm



31327
手提げかご
 W24xD24xH20cm



31329
豆かご
 Φ14(17)xH14cm



31330
果物かご (山型)
 W52.5xD24xH38.5(31.5)cm



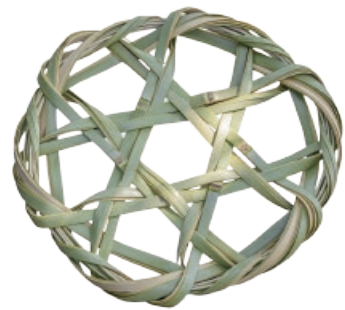
31332
山菜かご
Φ25.5xH27(12)cm



31351
手提げ収穫かご(小判)
W31xD24.5xH34(19)m



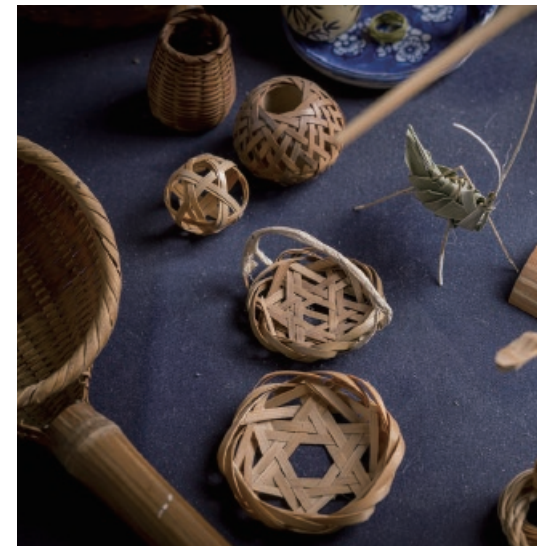
31331
盛りかご
Φ25.5xD31xH19cm



31348
鍋敷き
Φ20.5xH1.5cm



31334
茶摘みかご(腰ひも付)
W26.5xD26.5xH23.5cm





31336
菱目かご
W24xD24xH21cm



31353
茶碗かご (大)
Φ40xH24cm



31333
茶碗かご (中)
Φ33xH16.5cm



31344
茶碗かご (小)
Φ19.5xH14.5cm



31335
菊底折返箆
Φ42xH7.8cm



31337
すいのう
W42xD22xH8cm

竹編みの基本的な編み方は、四つ目編み、六つ目編み、ござ目編み、網代編みがあります。大分県別府の伝統工芸品である別府細工では、この4種類に加え、さらに輪弧編み、菊底編み、八つ目編み、松葉編みの4つの基本的な編み方が加わります。これらを屈指し、1種類の編み方で全体を編むことも、複数の編み方を組み合わせることも可能です。

また、基本的な編み方を応用した編み方も多様にあるため、すべてを組み合わせると200種類以上にもなると言われています。

竹編みの編み方には、通気性を高める、強度を増すなどの特徴があり、作るものの用途に応じて使い分けがされています。





31338
収納かご (角)
 W52xD39xH20cm



31340
小判かご
 W68.5xD53xH19cm



31339
鉈 (なた) かご
 W1035xD8.5xH16.5cm



31341
花見かご
 本体 : $\Phi 14.2 \times H26.5$ cm
 蓋 : $\Phi 14.2 \times H6$ cm

31342
ふりざる
 $\Phi 13 \times H34.5(18.5)$ cm



31343
野菜かご
 W33xD26xH6.5cm



31345
溪流用びく
 W23xD23xH24 口径 13.5cm



31354
収穫籠
 W36xD23xH22cm



竹かごの作製には、竹割包丁をはじめ、切出しナイフやコンパス、主に縁巻きに使う「くじり」と呼ばれる刃物など、様々な道具が駆使されます。
 この道具にも、作家それぞれのこだわりがあり、比較すると個性的な面白さを感じます。



31350
湯かご
 Φ19xH34.5(18.5)cm



31349
そば皿
 Φ23.5xH3cm



31346
干しざる
 Φ59.6xH3.5cm