



大分県はマダケの生産量全国一位を誇り、中でも別府市は工芸としての竹製品の日本有数の産地。竹とは古くより深い繋がりのある場所です。

別府市・別府温泉は、江戸期に湯治場としてその名が広まり、湯治客が滞在中に使う台所用品に地元大分のマダケが使われ、数多くの製品が作られました。

そしてこれらの竹製品が、土産物として持ち帰られることで広く知られ、別府の代表的な産業となっていたのです。

昭和54年には通商産業省(現経済産業省)より伝統工芸品『別府竹細工』として指定を受け、高度な技術を集約した工芸品への発展を遂げました。

近年になって環境問題の観点からも、優れた天然素材である竹の汎用性が注目され始め、様々なジャンルでの竹を使った新たな試みも始まっています。

ここでは一部ではありますが、別府市における竹工芸の生産背景と取り組みをご紹介します。

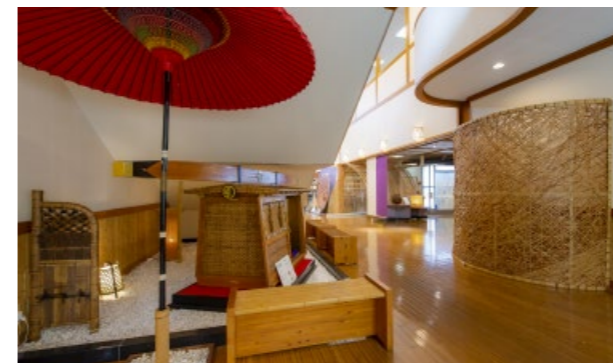


竹を知る

別府市に所在する「別府竹細工伝統産業会館」は、その歴史や技法の解説と、緻密で優雅な個性を持つ作品を数多く展示している施設です。

何世代にも渡り使われてきた伝統的な日用品から、海外にもマーケットの広がる美術工芸品、現代的なインテリア作品まで、竹の様々な表情が見学出来ます。

また、各種イベント等を行うほか、市民や観光客参加の体験学習を行い、広く『別府竹細工』の魅力を発信しています。



「芸術」「歴史」「素材」「技法」「生活と暮らし」「未来」等のセクションに分類されたコーナーを設置して、竹との関わりを総合的に展示しています。また人間国宝や名工と呼ばれる作家達の作品も多数展示されています。



ミュージアムショップでは、居・食・住を彩る様々な竹製品を販売しています。

カフェコーナーは竹林を眺めながら優雅なひとときを過ごせる空間。

弊社の竹炭パウダーを使って焼いた真っ黒なパンやクッキーもご購入いただけます。



別府市竹細工伝統産業会館
大分県別府市東荘園8丁目-3
8時30分~17時迄 月曜休館
お問い合わせ **0977-23-1072**



竹を学ぶ

国から伝統的工艺品として指定された「別府竹細工」。

大分県では、この竹工芸産業の後継者を育成するために、大分県立竹工芸訓練センター(県職業能力開発校)を設立しています。県立の職業能力開発校としては、全国で唯一竹工芸の技術を習得できる訓練施設です。

ここでは竹工芸品の製作に関する、竹材の材料加工・各種編組技術・染色・塗装技術を学び、現代社会のニーズに対応した竹製品を製作する技術から、販売までを行える知識を習得します。



大分県内をはじめ、全国各地から集まった訓練生が、「別府竹細工」の技術と知識の習得を目指し、二年間のカリキュラムに励んでいます。

竹製品の製造の基礎となる材料加工技術、「ひごとり」に重点をおき、1年次には六ツ目編みや網代編み等の技術を使った製品の作成、2年次には、テーマに沿った商品開発、デザインやマーケティング、販売方法など、より実践に役立つ知識が幅広く学べます。

竹による“ものづくり”を通し、日本文化の伝承や新たな技術の開発を担う人材を育成する訓練校です。

竹工芸の基本『ひごとり』。

半分に割った竹を更に半分に割り続け、作りたい竹の幅に近づけていきます。



竹工芸品の土台となる縦ひごに沿って編み進めていく。しなやかで強く、生命力に溢れた『竹』という素材を扱うには、手先の器用さもさることながら、日々の鍛錬と精神力が必要です。



竹に染付をする授業風景。

編み方だけではなく、染色や塗装等バリエーション豊かな技法を学べます。



作品を空間的に捉えながら編むという事にかかせない、立体造形やデザインも、重要なカリキュラムのひとつです。

【訓練対象者】

高等学校を卒業(見込みを含む)又は同等以上の学力を有すると認められ、入校年度4月1日時点で39歳以下の方。定員12名
一般入校試験(適性検査・数学・面接)があります。

大分県立竹工芸訓練センター
大分県別府市東荘園3丁目-3
お問い合わせ 0977-23-3609



Instagram



学校風景を
動画で紹介



竹製品
弁当/飯器
酒器
寿司/麺/鍋
木製品
陶磁器/ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串/包装用品
茶器
お盆/トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ペーカリー
什器/備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

新企画
竹製品
弁当/飯器
酒器
寿司/麺/鍋
木製品
陶磁器/ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串/包装用品
茶器
お盆/トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ペーカリー
什器/備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

竹を使う

「脱プラスチック」が大きな課題となっている昨今。

これまで無償で提供されてきた使い捨てのカトラリーや、ホテル・旅館などのアメニティなどを見直す取り組みが始まっています。

そんな脱プラスチックの実現のため、代替資源のひとつとして注目を集めているのが「竹」等を使ったエコ素材です。

弊社では県内はもちろん、他府県の方が別府を訪れた事をきっかけに、竹製品やその他天然素材に触れ、もっと身近に感じていただきたいとの思いから、アンテナショップ、ホテルスーベニアショップを「別府竹工芸とクラフトショップ『ICHIZA』」として展開中。

ここでは実際の店舗をいくつかご紹介させていただきます。



別府竹工芸とクラフトショップ ICHIZA (イチザ)

別府の玄関口別府駅構内にあるショップ。竹製品を中心に、重要無形文化財である小鹿田焼の器等、日常使いのさまざまな雑貨を販売。

見ているだけで楽しくなるアイテムを取り揃えております。

ICHIZA えきまち1丁目別府
大分県別府市駅前町12-13 B-Passage内
お問い合わせ **0977-84-7789**



公式ページ



Instagram



ICHIZA ホテルショップ導入事例

日本屈指の温泉地であるここ別府には数多くのホテルや旅館が軒を並べます。

(株) ICHIZAは、大分県内の主要ホテル・旅館様に向け、別府竹細工や、小鹿田焼、工芸品、日用雑貨などの委託業務をしており、また業務用食器の卸も承っております。

行きかう人々の目に留まる、個性的な売り場をご覧ください。



お土産にピッタリな小鹿田焼から昔懐かしの天然素材を使った玩具まで。バラエティー豊かな品揃えでお客様をお迎えします。



別府ならではの温もりのこもったクラフト商品の数々。ICHIZAは思い出の演出もお手伝いいたします。



九州の食

一般社団法人 九州の食[®]

ホテル、レストラン、外食産業の皆様へご紹介いたします。



九州の食を世界へ
世界に誇れる、
美味しく安全な九州の食。
世界に向けてPRします。

九州の食を世界へ

- ・九州の豊かな食を守り、発展させ、後代に伝え世界に広めたい。
 - ・世界のどこに行っても日本のどこにあっても「九州の食」と言えば「美味しく高品質」、「安全で健康に良い食品」と人々から認められた存在でありたい。
 - ・「九州の食」の力で九州の地域経済の発展と日本と世界の平和・反映に貢献したい。
- これらが私たち『一般社団法人 九州の食』の設立趣旨です。
『九州の食』は生産者、事業者、消費者が食を通じて生き生きと暮らして行けるよう、情報発信やイベント、セミナー、勉強会等を運営する一般社団法人です。

大分と九州の食

「かつて、一村一品村おこし運動で地域が活性化していた大分県だが平成の大合併以降、その活力が徐々に失われたかのように感じている。特に地域の環境を守る役割のある一次産業（農林水産業）の衰退が酷い。当方も中山間地域出身がゆえ、この一次産業が盛り上げるような活動ができればと思っている。」と東九州支部長(大分市)の武田耕二さん。

武田さんは前出の一般社団法人 九州の食で常任理事を努め、大分県産品を中心に、地域で頑張る事業者のプロデュースを手掛けています。

個性的で特色の強い九州の食材を通じ、九州を元気にして行きたい。そういった願いからこのプロジェクトに関わっている一人です。

九州の特産品

MAP 個性豊かな九州の食



一般社団法人
九州の食 東九州支部
お問い合わせ higashi.kyushunoshoku@gmail.com



一般社団法人九州の食
公式ページ