

ものづくり

肥後象がん ひごぞうがん



肥後象がんは、地鉄に金銀をはめ込み様々な模様を表現する工芸品です。
40年前の江戸時代初期に、鉄砲鍛冶が刀の鑿を裝飾したのが始まりだとされています。当時肥後を治めていた細川家の庇護を受け、数多くの名作が産み出され、「肥後金工」として高く評価されました。現在ではブローチやイヤリングなどのジュエリー、小箱や文具の裝飾など幅広い分野の作品に用いられ、その技術を伝えています。

肥後象眼 松永淳子
南関町上坂下3205
080-8380-1981



Manufacturing

CHIKAKEN ちかけん

南関町を拠点に全国各地で「竹あかり」を灯し、その土地にしかない「風景と物語」を創りつづけている。「人と人・人とまち・人と自然」を繋ぐ「竹あかり」が一過性の「事業」として消費されるのではなく、新たな日本の「文化」として受け継がれることを目指している。



株式会社
ちかけんプロダクツ
南関町関村1556
セキアヒルズ2号棟
0968-82-8440
<https://chikaken.com/>

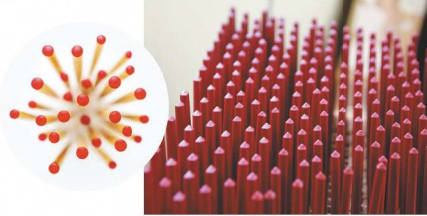


竹の、箸だけ。 ヤマチク

1963年に創業してから半世紀にわたり、一貫して「竹」のお箸だけを作っているメーカーです。
軽くてしなりが良い「竹」ならではの使いやすさはもちろん、材料に使う竹も周辺の山々から一本ずつ切り出し、生産地域にも配慮した純国産の持続可能なものづくりを目指しています。



竹の箸「okaeri(おかえり)」が、2021年に国際的な広告・デザイン賞「ニューヨークADC賞(The ADC Annual Awards)」のパッケージデザイン部門において、MERIT賞を受賞しました。



株式会社ヤマチク
南関町久重14
0968-53-3004
<https://www.hashi.co.jp/>



西田刃物工房

にしだはもの
こうぼう

古来からの「本割込」鍛造による伝統製法を守り続け、一本一本丹精込めて鍛造した包丁は、複合材を一切使わず、「切れ味」「刃持ちのよさ」「研ぎやすさ」に優れている。
どの包丁にも独特の艶と繊細で引き込まれるような魅力があり、その切れ味は「まるで日本刀そのもの」。
西田氏が、持てる技のすべてを駆使して鍛え上げた、本物の和包丁。上手に付き合っていけば一生物になります。



西田刃物工房
南関町関町362-2
070-4766-0040
9:00~17:00(不定休)
daiknives

