

福島って良いところだから、見てってね〜

MIDETTE Ne

ミデッテネ

2018
03
TAKE FREE!



FUKUSHIMA PRIDE
by
JUNKO KOSHINO

日本橋 **ふくしま** 館
MIDETTE

2018 3月 ミデッテ催事カレンダー 3月にミデッテで行われるイベントをご紹介します!

日	月	火	水	木	金	土
				1	2 ドレッシング・えごまオイル(会津美里振興公社) 都路ハム(ハム・ベーコン) 凍みもち実演・味噌・醤油(古殿町産業振興課) 豚井(豚井専門店「豚巻」)	3 福島鶏白湯(若武者) 豚井(豚井専門店「豚巻」)
4 ざるなしスイーツ(五川村・こぶしの里) 凍みもち実演・味噌・醤油(古殿町産業振興課)	5	6 加工品各種(授産振興会)	7	8	9 いわき市産品各種(いわきフェスタ)	10 米粉麺・パスタ(いわきフェスタ)
11 いわき市産品各種(いわきフェスタ) 米粉麺・パスタ(いわきフェスタ)	12	13	14	15	16 杉櫨茶(中郷茶舗)	17 野菜・さゆり(須賀川市)
18 杉櫨茶(中郷茶舗) 野菜・さゆり(須賀川市)	19	20	21 桜まつり 日本橋ふくしま館	22	23 福島鶏白湯(若武者)	24 漬物各種(山のごちそう本舗) 味噌づくり体験教室(会津坂下町目黒麹店)
25 漬物各種(山のごちそう本舗) 味噌づくり体験教室(会津坂下町目黒麹店)	26	27	28	29 ★福の日	30	31

※2/25現在の情報です。

出張!味噌づくり教室
参加者大募集!

開催日
3/24(土)~
25(日)

会津坂下町にある「目黒麹店」の4代目、目黒正博代表をお迎えし、味噌づくり講座を開催! ※要申込

時間 【第一部/24日】午後1:30~ 【第二部/25日】午前11:30~
場所 飲食コーナー 募集人数 各部15名 合計30名
受講料 ¥3,500(作製量:6kg) *完成品を宅配する場合の送料別途

お申込は日本橋ふくしま館まで! TEL.03-6262-3977

3月の新商品
セミドライフルーツ

(フランス)
1つ 840円【(有)白虎食品】
無添加・無加糖のセミドライ製法で、フルーツの栄養と旨味が凝縮された美味しさです。



※価格は税込です。

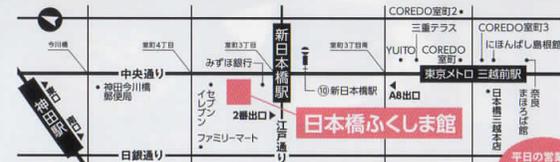
毎月29日は **福の日**

1,000円以上お買い上げの先着50名様
様に毎月ステキな商品をプレゼント!
3月のプレゼントはこちら!
さくらゆべし
(かんのや)

ほのかに桜の香り漂うしっとりゆべし生地。春だけの季節限定ゆべし。

MIDETTE ファンクラブ
会員登録中!

会員登録された方には、月2回、ミデッテの入荷情報や新商品情報、最新イベント情報など耳よりの情報をお届けします。ぜひ、ご登録ください。 <http://midette.com/mail/>



日本橋 **ふくしま** 館
MIDETTE
東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋大洋ビル1F
TEL.03-6262-3977 FAX.03-6262-3978
平日10:30~20:00/土日祝11:00~18:00
[年末・年始のみ休館] HP <http://midette.com>

平日の営業が30分早くなりました!

「対極の美」が導く 新しい伝統工芸の可能性。



福島県では今、伝統工芸の担い手たちと現代のクリエイターのコラボレーションにより伝統工芸の新しい魅力を生み出す取り組みが進められています。今回はその中から、世界的デザイナー・コシノジュンコさんが生み出した新しい美をご紹介します。

「食」をテーマに
ジュンコ流
おもてなしの
デザイン空間を創造

コシノジュンコさんとコラボレーションした伝統工芸は、会津木綿(白河産業・白河市)、硝子(世界のガラス館・猪苗代町)、会津本郷焼(章春窯工房・会津美里町)、三春張子(高柴テコ屋敷観光協会・郡山市)、会津絵ろうそく(有限会社山形屋本店・会津若松市)、二本松万古焼(有限会社社井上窯・二本松市)など、現在11作品が製作中です。コシノさんは「食」をテーマに、伝統工芸の熟練・卓越した「技」を活かしながら、現代のライフスタイルに融合するデザインを考案。コシノさんらしいスタイリッシュな魅力をブラ斯拉しました。



JUNKO KOSHINO

装苑賞を最年少の19歳で受賞。1978年～2000年までバリコレクションに参加。北京、ニューヨーク、ベトナム、キューバ、ポーランド、ミャンマーなど、世界各地にてファッションショーを開催。オペラやDRUM TAO等の舞台衣装デザイン。東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会 文化・教育委員。
junkokoshino.com

このコラボレーションについて、コシノさんはこう語っています。「漆、陶器、硝子、桐、木綿、ろうそく、木、紙を、コシノジュンコの基幹コンセプトである「対極の美」によって、「食」の日常／非日常の空間、コシノジュンコ流おもてなしのデザイン空間を演出し、数百年に渡り続く福島の伝統技術に新たなデザイン表現をしています。」
また、東日本大震災からの復興、後継者不足など様々な問題を抱える福島の伝統工芸をデザイン面からサポートしたいという思いも込められているそうです。

伝統の革新と
発展の導き手として
コラボに込めた
コシノ氏の思い

コシノジュンコさんとのコラボの全容はコチラのHPへ ▶ <http://fukushima-cp.com>

伝統の張子に吹き込まれた新しい息吹

三春張子

郡山市
三春町

江戸時代から受け継がれる 伝統の技と素朴な色使い

コシノさんとのコラボレーションは、伝統工芸の担い手にどんな刺激を与えたのでしょうか。

三春張子の伝統の技を受け継ぐ橋本彰一さんは、コシノさんとのコラボに「どんなデザインを提案してくれるか、とても期待していました。」と語ります。三春張子は、旧三春藩の領地にあるテコ屋敷と呼ばれる工房で作られる福

固定観念にとらわれない 斬新なコシノデザイン

数ある張子の中からコシノさんが選んだのは、楕円形の三春だるまと優美なフォルムの「腰高トラ」。そこに描かれたデザインは、橋本さんの想像を超えるものだったそうです。「虎やだるまの顔を描かず、木型に

島県指定の伝統的工芸品。300年以上の歴史があり、十二支や三春だるまなど、郷愁を誘う素朴なフォルムや色使いが魅力。現在4軒の工房があり、伝統の製法で張子を作り続けています。

幾何学模様を描く、これまでにないものだと感じました。」

それまでも、オリジナル張子や張子の製造方法で箱やメガネなどを生み出してきた橋本さんですが、抽象的なデザインははじめてだったとか。

伝統は時代とともに変わる 張子の可能性を追求したい

以前から三春張子が持つ無限の可能性を感じていた橋本さん。コシノさんとのコラボレーションを通して、それが確信に変わったといいます。

「伝統は発展を繰り返して、今に至るもの。これからも固定観念にとらわれず、張子の新しい魅力を模索し、生み出していきたい」と夢を語ってくれました。



本家大黒屋 21代目 橋本彰一さん



一つ一つ、職人の手作業により生み出される三春張子。「でこ」は人形の意味。「高柴テコ屋敷」には現在4つの工房があり、各家が伝統の木型を所有しています。

本家大黒屋では、三春張子の絵付け体験が可能。詳しくはコチラを参照 ▶ <http://dekoyashiki-daikokuya.co.jp>



コシノさんがデザインした三春張子。

こちらが今回コシノさんがデザインした張子のももとの作品。少し強面の「三春だるま」と生き生きと虎を表現した「腰高トラ」▶



JUNKO KOSHINO -Pick up works-



■会津絵ろうそく
有限会社山形屋本店(会津若松市)



■会津木綿
白河産業(白河市)



■硝子
世界のガラス館(猪苗代町)

コシノジュンコ氏 コラボ商品 展示販売会開催

3/22(木)~25(日)
場所:GINZA SIX 6階 鳥屋書店

日本橋ふくしま館でも
3月下旬~取扱い予定。
お楽しみに!