

高山茶釜500年の伝統 技術を受け継ぐ

竹茗堂 左文

奈良県

生駒市高山町6439-3

1940年(昭和15年)設立

0743-78-0034

<http://www.chikumeido.com>



代表者

久保 昌城

(号：左文)

全て手作り、熟練された職人による茶釜は業界トップ。茶釜を通じて日本文化・感性を世界に発信。

茶釜の里、奈良高山

地元文化の伝承に貢献している。

奈良県生駒市高山町は全国唯一の茶釜の里として知られている。そのはじまりは室町時代中期までさかのぼることができ、以来一子相伝の技としてこの地で伝承されてきた。その生産量は現在では国内シェア90%を占める。当代当主は24代目。

日本文化を表現する茶釜

茶道は日本を代表する伝統文化の一つであり、優しさ、思いやりの精神を育むもの。そして、茶釜は茶道に欠かすことのできない重要な道具の一つである。茶道の流派、用途により生産する茶釜の種類は大きくわけて120種にもものぼる。原材料が竹なので、竹の種類、その状態により、さらに細かく分類できる。厳密に言えば、ひとつひとつ全部違うはずであり、このことは、そのまま、茶釜の作りかたにもあてはまり、最初に十六等分に割るが、竹の状態を見て刃の入れかたをひとつひとつ変えている。

外国で作られたものとは異なり、当主自らの製作指導によって熟練された職人の手で作られる茶釜は竹の性質の全てをほぼ完璧なまでに引き出しており、その造形美は使う人の感性を呼び起こす。日本の茶道文化の一翼を担い続けている。

「感性 kansei-Japan Design Exhibition」での展示

平成20年12月フランス・パリのルーブル宮殿 装飾美術館において「感性 kansei - Japan Design Exhibition」(日本のデザイン展)が開催され、104点が展示、竹茗堂の左文作茶釜(茶笥)6点も選ばれ、展示された。



ルーブル宮殿 装飾美術館にて

石井物産 株式会社



代表取締役
石井 光洋

奈良県
五條市西吉野町八ツ川458

1984年(昭和59年)設立
0747-34-0518

<http://www.a-kaki.com>

新たな加工技術を駆使し、
柿の新商品を創出

柿の奈良漬、柿チップ、無臭の渋柿等、新たな加工技術により、国内初のこだわりの柿商品を特産品として創出。

年間500トンの柿加工にむけて

全国有数の柿産地、西吉野に立地し柿の葉、柿のヘタ、つるし柿、生柿の加工、柿渋の製造を手がけ、原料柿の加工500トンを目指し、柿渋の製造と柿の新商品の開発に取り組んでいる。

柿渋の製造と柿の新商品

柿の名産地吉野地方では、大玉栽培と省力化のため、実の3個のうち2個は間引きする農法を行っている。間引きされた実は産業廃棄物となるが、この有効利用と農家収益の向上を図るため、ヘタは「柿けーき」、「柿まんじゅう」の飾りとして用い、ヘタをはずした後の実からは「柿渋」を製造する。一般的な柿渋製法は、完成まで2～3年を要する伝統技法であり、原料となる品種や収穫時の果実成熟度が厳密に規定される。しかし、同社が行う柿渋の高速抽出法は、1週間程度で高純度の柿渋が抽出でき、しかも無臭である。

柿渋の機能と用途

最近、柿渋の機能性が再認識され、自然指向、天然嗜好の世界ニーズによって様々な機能が明らかになりつつあり、高血圧や糖尿病など生活習慣病に対する効果や二日酔いを防止する効果が認められ、サプリメントが開発されている。また美白効果が宣伝され、化粧品に添加、また消臭機能やホルムアルデヒド吸着能が謳われ、加齢臭対策の石鹸、住宅や乗用車の内装材、靴のインソールや靴下に応用されている。今後、柿渋の製造技術とヘタの利用製品の開発を進め産地活性化に努め、機能性食品の開発にも着手し、地域振興に貢献していく。



無臭柿渋



柿けーき



柿まんじゅう