

京都産の竹を使った酒器等の自社製造とテナントでの自社製品の直接販売

高野竹工株式会社

総合企画室長 亥川 聡さん



亥川 聡さん

平成26年度 採択事業

「選び抜かれた竹と職人の技法」とモノづくりの精神

高野竹工株式会社は良質の竹の産地と知られている長岡京市に工房を構えています。工房では指物、漆、蒔絵など様々な技を持つ職人が、茶道具から日用品にいたるまで多彩な商品を製作しています。

竹はスタッフが実際に竹林に入り整備し、伐採し、その竹の油抜きをして汚れを拭き取るという行程を経るのですが、それから3年以上乾かしてからやっと制作に取りかかれるということです。竹の管理は経験豊かな女性が引き受けられております。高野竹工の職人さんに出会うごとに「こんにちは。」という言葉が出てきて、あたたかい心が伝わってきます。



職人さんの作業風景

こうした職人さんの培われた技術で、ひとつひとつのモノ作りがなされています。選び抜かれた竹は、伝統ある茶道具（花入、茶杓、茶巾など）は他社に類を見ない卓越した作品になっており、「te.iku（テイク）」という独自ブランドを展開しています。ブランド名には、手に取り、手を育て、手で育てるという意味が込められ、また所作を育てるとの思いも込めているそうです。金閣寺や銀閣寺などにも納められているとのこと。アクセサリーもてがけ、オリジナル作品としてもさまざまな仕様で作成されています。

一般向けには、葉、お箸にも力をいれており、40種類もあるお箸の先端は0.3ミリだそうです。見た目からも使いやすく、小さい豆も充分つかむことができる超極



製品の数々

農林水産物資源の活用



細。しなやかで思わず手にしたくなる絶品です。40種類の中から選ぶのも楽しみなお箸は、漆をほどこしてある高級品もあり、お土産、贈り物として最適です。

「新規開拓」への努力と商品

伝統ある茶道具の製造から、現在は一般向け、土産物雑貨と、竹の素材を活かしたさまざまな企画を練っています。応援ファンドへの採択を機に、祇園に直営店「篁（たかむら）」を開設させました。「直に手にとっていただき実感してもらおうとする試みからの発想です。」と企画室長の亥川さん。直接お客様と接して思いを伝えたい、反応を聞きたい。一点一点景色が違う製品を扱うには、店舗での直接販売が必要不可欠との思いから直営店舗を開設しました。竹は自然素材のため同じものを作る



直営店「篁（たかむら）」

ことは出来ません。購入者が実際に手に取れる店舗でこそ、製品が生まれてくる過程や流れを説明できる。会社の思いがこもった店で、祇園という立地から酒器、徳利や猪口などを中心に展開しています。竹を筒状に仕上げていく機械である「ろくろ」を使用して作られた画期的な新商品です。竹の素材を生かしながら、漆・錫で美しく



仕上げられ、伝統を感じさせる一品です。とても上品で海外の方々にも好評を得ています。

「ろくろ」の機械があることにより外注に出すことなく自社内で制作ができ、他の筒もの製品のラインアップが可能になったそうです。

「竹」製品は世界へ

高野竹工では、金閣寺や銀閣寺など古刹から出た「古材」を活かした製品や修理、修復など様々な試みも行っているそうです。長年伝統を守り継承された技法は今も京都に息づいています。

この工房は、京都産の竹を使うことにこだわってきました。竹の生育、伐採から材料化、製品加工まで数多い行程を一貫して自社で行えること、そして、竹工芸はもちろん漆や蒔絵、指物など伝統的技術、主に茶道具を作ってきた高度で繊細な技法を持っている職人を武器に、常に新しいものづくりにチャレンジしていく意欲に満ちています。



事業概要

高野竹工株式会社

<http://www.takano-bamboo.jp>

代表：代表取締役 濱口 美由紀

業種：製造業

創業：昭和43年6月 設立：昭和48年11月

住所：〒617-0836 長岡京市勝竜寺東落辺14-15

TEL：075-955-2868 FAX：075-955-2876