



令和4年(2022年)

12月4日

中央区だより

歴史と文化の薫りただよ、
うるおいとにぎわいのまち
中央区

第376号

区の人口 (住民基本台帳による)

人口…… 173,292人 (-63)
男………82,144人 (-40)
女………91,148人 (-23)
世帯……88,966世帯 (-12)
※令和4年10月末現在の住民基本台帳による。()内は前月末比

中央区役所だより 発行:新潟市 中央区役所 地域課 〒951-8553 新潟市中央区西堀通6番町866番地 電話:025-223-7035

食をおいしくする技 新潟漆器

新潟漆器とは

新潟漆器は、新潟で生まれた伝統工芸です。約400年前の江戸時代初期に秋田から「春慶塗」が伝わってきたのが始まりといわれています。その後、江戸や大阪、北海道へと販路が広がっていきました。明治には、竹の節や筋など竹の肌合いを表現する「竹塗」という技法が伝わり、現在の新潟漆器を代表する塗りの一つとなりました。主に箸やぐい呑みなどで使用されています。そのほか、全国的に珍しい「変塗」と呼ばれる技法を多数生み出し、その数は100種類以上にのぼります。平成15年には竹塗を含む5技法が経済産業大臣指定伝統的工芸品に指定されました。



- 1. 臙銀塗 (おぼろぎんぬり)
- 2. 紅石塗 (べにいしぬり)
- 3. 瑠璃塗 (るりぬり)
- 4. 緑青塗 (ろくしょうぬり)
- 5. 煤竹塗 (すすだけぬり)

新潟漆器利用促進事業

区では、新潟漆器の知名度を上げ、魅力を再発見してもらうため、新潟漆器利用促進事業を行っています。飲食店や、和菓子・日本酒などの販売業を営む店舗などに新潟漆器をリースしています。お店に行った際に、漆器を手にとって魅力を感じてみてください。

☎ 地域課産業文化振興室 (☎223-7054)

新潟漆器利用促進実行委員会委員長

新潟漆器製造株式会社 代表取締役 佐藤圭太さん

新潟漆器は、使い勝手やデザイン、口当たりの良さが魅力で、抗菌・防腐効果もあります。外食などの際に新潟漆器に触れ、多くの人に使い勝手やデザインの良さを実感していただければと思います。古町ルフルのエントランスやJR新潟駅待合室でも新潟漆器を採用していますのでぜひご覧ください。

●個人で使いたい場合は、新潟漆器利用促進実行委員会委員長の新潟漆器製造株式会社のホームページ=右の二次元コード=より確認してください。



新潟漆器を使った料理を楽しめます

漆器を使った料理の提供は令和5年2月末で終了します。営業時間などについては、各店舗にお問い合わせください。

新潟鮭一

北区白新町2
(☎256-8008)



cafe 2F 新津美術館

秋葉区蒲ヶ沢109 新津美術館内
(☎0250-25-1300)



日本料理 ひらの

中央区古町通9
(☎201-7829)



SHOT BAR 杏

中央区西堀前通9
(☎222-1661)



古門

中央区東堀通9
(☎222-2120)



越後のうまいもん小屋 蒲原甚八

中央区古町通9
(☎222-3680)



日本料理 大橋屋

中央区本町通11
(☎228-2509)



上古町の百年長屋 SAN

中央区古町通3
(☎378-0593)



パティスリー グレヌ

西区新通南2
(☎260-7025)



店舗を利用した人の声

- 料理が漆器に盛り付けられていると高級感が感じられます。
- これまで目にした漆塗りと違う色合いだったので驚きました。
- 購入したくなるくらい興味が出ました。

使用店舗の声

- 木でできているため、器が軽くて持ちやすいです。
- 指紋などの汚れが目立ちにくく料理をきれいに提供できます。
- シックな色のため、揚げ物からお造りまで幅広い料理に活用できます。
- 料理の見栄えが良くなります。