

(株)山田平安堂 代表取締役社長

山田 健太

食の扉を開く人

漆の新たな可能性を見出し イノベーションを仕掛ける

山田健太氏は1919年創業の老舗漆器店の四代目当主。先代たちからの伝統を継承しつつ、現代のライフスタイルに合った漆器の提案を行っています。新たな漆器の有り様についてお聞きしました。

—漆器のマーケットをどう捉えていますか。

かつては来客者へ、お茶や食事を振る舞う際に漆器が使われることが多かったのですが、近年では家に人を招くことが減ってきており、漆器離れの要因の一つとなっています。このように変化していくライフスタイルの中で、どうすれば漆器の良さが伝わるのかを考え続けています。漆は塗料であり何にでも塗れるので、応用は無量大です。生活に寄り添った漆器を創造することで、より多くの人に漆器を楽しんでいただきたいと思っています。

—今の時代に即した漆器とは、どんなものでしょうか。

一番のおすすめは「めし椀」です。多くの家庭では、ご飯茶碗は磁器や陶器だと思われていますが、私の実家の食卓では漆器のご飯茶碗を使っていました。木の椀のほうが軽く、熱々のご飯をよそっても、手に伝わる温度がやさしく持ちやすいのです。また、落としても割れにくいというメリットもあります。食器を手に持ち、口元まで持って行って食べる日本の食文化において、「めし椀」は最適で、理にかなった漆器だと思います。多くのご家庭のご飯茶碗が「めし椀」になり、一家だんらんの中で、漆器の美しさや、やさしさを感じていただけるようになることが私の夢ですね。また、食器以外の展開では、高級宝飾ブランドの「ショパール」とコラボレーションした、文字盤に漆の技法を活用した腕時計が好評です。ドイツのシェーピングブランド「ミュレ」より委託されたシェーピングブラシやレイザーの柄に蒔絵を施したもの、デンマークの琥珀ブランドである「ハウスオブアンバー」のペンダントにも蒔絵が採用されるなど、ファッション性のある漆の活用が増えています。スマートフォンカバー、カフスボタン、万年筆なども人気商品です。こうした嗜好性の高い漆製品は、身につける人のステイタスを表現する力があると思います。

—昨年には、六本木にバー「He & Bar」を開業されましたね。

はい。今まで漆が身近になかった方々にも、漆の美しさに浸れる空間を提供したいと思い、10年以上前から構想を実現しました。バーという業態にしたのは、食がメインとなるレストランよりも、より空間を楽しむ場であると考えたからです。5mを超えるカウンターと壁面は漆塗りで、その鮮やかな色や光沢が映えるよう、間接照明に工夫を凝らしました。入った瞬間に「おおーっ」という歓声が上がると、お客様には美しさと迫力を感じていただけているようです。が、食器については、漆器に限定はしていません。ワインやシャンパンはグラスで飲んだほうが美味しいのであり、無理矢理こじつけて漆器を使っても意味がありませんから。

—今後の展望をお聞かせください。

伝統を生かしつつ新たな漆器を展開していくというテーマは、ある程度具現化できていると思います。しかし一方では近年、産地の職人の高齢化や人材不足が問題になっており、このままでは伝統技術の継承どころか衰退の恐れがあります。市場開拓だけでなく、将来的にこの産業が継続するように守っていくことは私どもの使命ですから、自社でも職人を雇うようにし、熟練の職人から若手へ継承できるような仕組みを構築中です。また、日本の伝統工芸として漆器は海外の方に人気です。2020年の東京オリンピック開催に向けて、記念品の受注も増えていますが、生産体制を整えつつ、ますますグローバル化していく中で、世界の垣根を越えて、漆を美しいと感じていただける方々の手元にきちんと商品をお届けできるよう努めていきます。



KENTA YAMADA

1972年東京都出身、'93年慶応義塾大学法学部を卒業後、三井住友銀行へ入行。'96年に退行し、(株)山田平安堂 代表取締役役に就任。製造子会社「続々庵」を設立し、生産から販売までの一貫体制を整える。代官山本店の他、室町 COREDO 店、GINZA SIX 店を直営。2016年六本木にバー「He & Bar」をオープン。
<http://www.heiando.com>



漆のある上質な空間を追求した「He & Bar」。カウンターの他に個室もあり、会食プランも用意している。



一つ一つ異なるケヤキの木目を漆により一層引き立たせた、めし椀「樺」。普段使いのご飯茶碗として実用性にもすぐれた逸品(1客4,320円)。