

Vol.19
2014 SPRING

ISSUE

[聞く]

広げる Special Issue:

美味しさを包む フードラッピング

作る あなただけの春を“貼る”
スプリング・フォトフレーム

愛でる 100年以上前の和紙から生まれる、
丈夫で美しい「烏帽子」

美味しさを包む フード ラッピング

お気に入りのひと品を箱や袋に入れて、包装紙で包んだら、リボンや紐をかけてコーディネート。
ラッピングは、贈る人の心を伝える方法のひとつです。
受け取る人の笑顔を想像しながらアレンジを施すことで、中身の美味しさがより一層引き立ちます。
美味しさをおしゃれに演出するフードラッピングを、この春、試してみませんか？

広げる P01

美味しさを包む
「フードラッピング」

作る P06

あなただけの春を“貼る”
「スプリング・フォトフレーム」

伝える P08

リオネル・メッシの
「紙ナプキンの契約書」

出会う P09

新分野を開拓し続ける
キーパーソンの素顔に迫る

深める P11

ECサイト「PAPER MALL」が
フル・リニューアル

愛でる P12

100年以上前の和紙から生まれる、
丈夫で美しい「烏帽子」

訪ねる P15

紙の魅力を体感しに出かけよう！
「ペーパーイベント・カレンダー」



お菓子を市販のクラフト袋に入れたら、針なしホッチキスで数ヶ所をとじる。そこにできた穴に紐を通すだけで、かわいいプチギフトが完成！

美味しさを「予感させる」演出
フードラッピング

「せっかくお菓子を焼いたから、誰かにプレゼントしようかな。お菓子やフルーツのおすそ分け、ホームパーティの手土産、ちょっとしたサンキューギフトといった贈り物を、スマートかつおしゃれに演出する方法のひとつが、フードラッピングです。」

「フードを包むうえでは、衛生的であることが大前提」と話すのは、料理研究家の福田里香さん。福田さんは、お菓子やフルーツのオリジナルレシピはもちろん、それらをどうラッピングするかアイデアまでを考案、2冊の著書を発表しています。「フードを持ち歩こうと思ったら、必ず何かで包む必要があります。誰かに何かを贈る場合、ラッピングもギフトとしての意味合いが含まれるので、ひと目で美味しい予感がする、早く包みを開いてみたくなるような演出があるといいですよね」と福田さん。

自身の経験が基となった
アイデアとテクニック

福田さんが考案するフードラッピングのアイデア、テクニックのベースとなっているのは、美術大学卒業後に就職した老舗の食品専門店での経験、

「美術大学でアートを学んだデザインセンス、食品専門店で見つけたラッピングの技術、食に対する深い造詣に加えて、紙に対する愛着が組み合わされて生まれたのが、福田さんのフードラッピングなのです。」

身近にあるものを
リサイクルして使う

福田さんが考案したフードラッピングはどれも、シンプルなものにともおしゃれ。そのコンセプトは、なるべく資材を使わず、手早く簡単にしてくれることだそうです。「ラッピングに使う材料は、できるだけ必要最低限に抑えたいと思っています。一時期、過剰包装が問題になったりして、最近ではだいぶ簡易的になりましたけど、地球環境を考えると資源はできるだけ有効活用したいですね。私自身が昔から気に入ったものをとっておく性分ということもありますが、旅先で買ったもの、お土産でもらったお菓子の箱や缶、包装紙やリボンなど、ストックしておいた身近なものにひと工夫加えることで、おしゃれさやかわいさを演出できたら、と思っています。」



A4・1枚で作れるハートのポシェット



丸い缶を包むドレープ包み



市販のレースを使った飾り箱



和菓子の箱に扇をつけた箱飾り



1



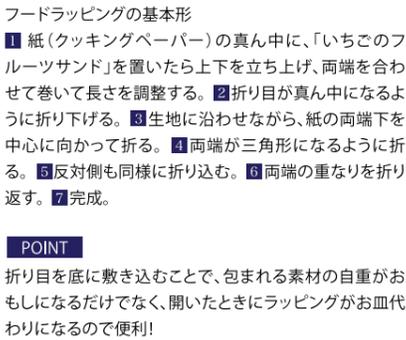
2



3



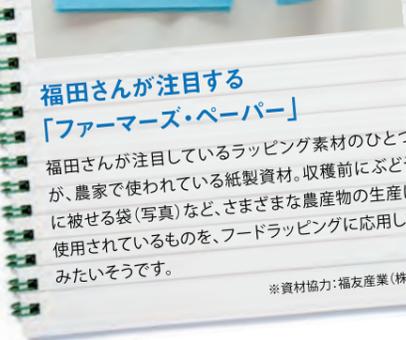
4



5



6



※資材協力: 福友産業(株)様

フードラッピングの基本形
1 紙(クッキングペーパー)の真ん中に、「いちごのフルーツサンド」を置いたら上下を立ち上げ、両端を合わせて巻いて長さを調整する。2 折り目が真ん中になるように折り下げる。3 生地に沿わせながら、紙の両端下を中心に向かって折る。4 両端が三角形になるように折る。5 反対側も同様に折り込む。6 両端の重なりを折り返す。7 完成。

POINT
折り目を底に敷き込むことで、包まれる素材の自重がおもしになるだけでなく、開いたときにラッピングがお皿代わりになるので便利!

また、福田さんは業務用の包装紙を購入して使用することが多いそうです。「業務用のものには、安くて丈夫、なおかつシンプルで飽きのこないデザインのものが多いんです。昔ながらの純白ロール紙やクラフト紙が定番ですが、そのほかにも蠟(ろう)を塗布したパラフィン紙や、耐水・耐油性にすぐれたクッキングペーパーなどもとても便利。包む中身によって使い分けています」とのこと。大勢の人に長く使われてきたものには、普遍的な魅力があるのです。

日本のラッピングと、世界のラッピング
フードを包むという文化は世界中にあり、その国ごとに特徴があります。福田さんは国内外を問わず、旅先で出会った包装紙や紙袋などの中から

だそうです。「そこに就職して最初の1年間は、雑貨を扱う売り場に配属されて、ギフト用のラッピングを担当していたんです。そこではギフトの需要が高く、持ち込みの包装もお受けしていたので、丸いものや四角いもの、大きいものや小さいもの、頑丈なものや壊れやすいものなど、さまざまなものを包みました。2年目以降もお中元、お歳暮のときには臨時要員として駆り出され、紅茶の缶を1日に300個包んだりしていたので、相当鍛えられましたね」と当時の振り返りをします。

その後、食への興味が高じてお菓子・果物を専門とする料理研究家として独立。数々のレシピ集を出版するかたわら、1997年に「フードを包むラッピングに特化した著書を発刊。十数年経った今もお多くの読者に愛される一冊となっています。「紙は、すごく弱々しいけど、素材としてすごく汎用性が高いもの。こんなにフラジールな(脆い)ものなのに、何でも包めるところが興味を持つきっかけになったのかもしれないね。四角いものを包むテクニックがあれば大きな箱も包めるし、丸いお菓子の缶を包めれば帽子の箱も包める。そんな紙の可能性に魅力を感じたことも、」

作る

紙と触れ合い、モノを作る

「PAPERCRAFT on the DESK」

あなただけの 春を“貼る” スプリング・ フォトフレーム

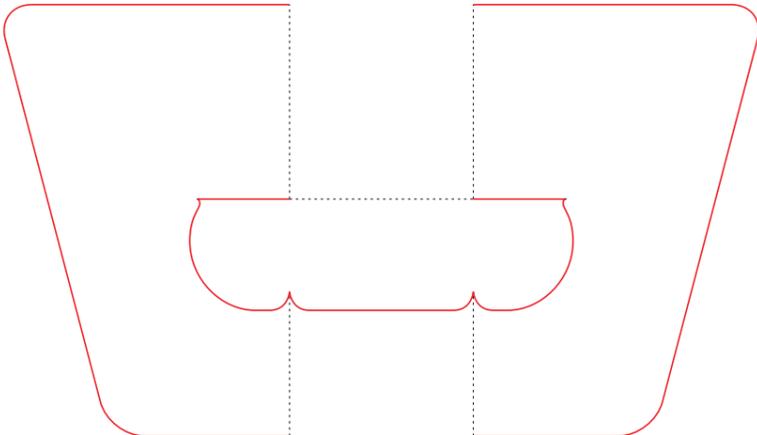
うらかな陽気の春は、花見やピクニックなどの行楽、新しい仲間との出会いなど、たくさんの思い出が生まれる季節。いつまでも大切にしたい春のひとコマを写したら、ecomoサクラのフレームに収めて、デスクを春色に演出しましょう。

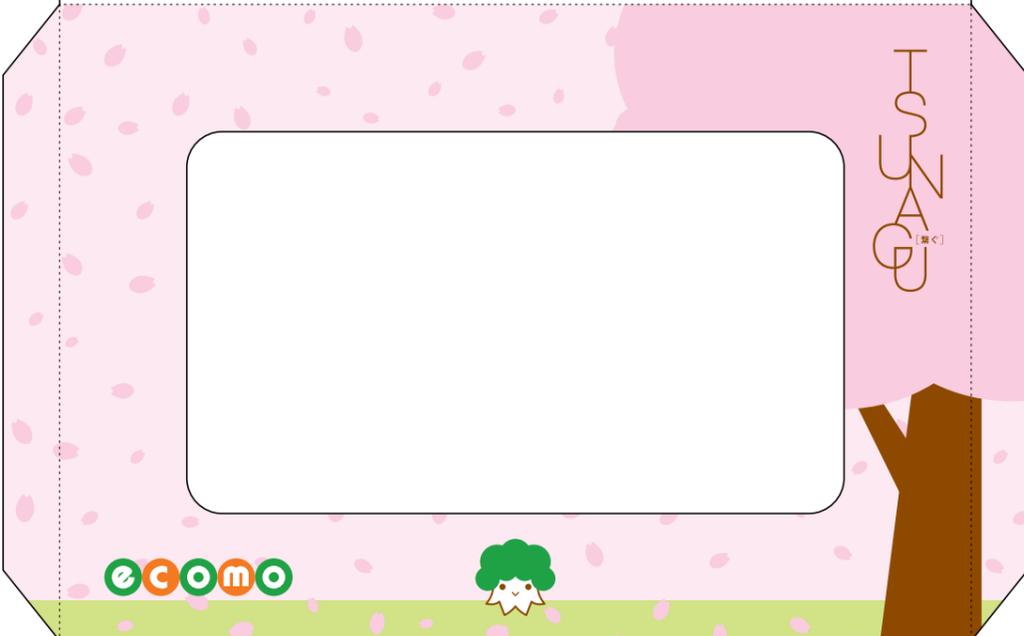
- 切りとり線
- 切り込み線
- 折線

- ▶ 各パーツはこちらのページから切り取って使用してください。
- ◀ 作り方は裏面をご参照ください。

ここに写真を貼付ける










気になるものを資料として収集。フードラッピングのレシピ考案に役立てているそうです。「日本の包装は、四隅を90度に折って角を出すものが多いですね。こんなにきれいに包める国民は、他にいないと思います。では、他の国はだめかというところではなく、雑に思える大らかな包み方や一見何だろうと思うようなプリントにも、その国ならではの良さがあるんです。その土地の風土や気候、お店で扱っている食材、店構えや雰囲気などと、全体感としてマッチしていることが大切なんですね。雑然と商品が並ぶ古びたお店なのに、高価なラッピングをされてもしつくりませんか」。

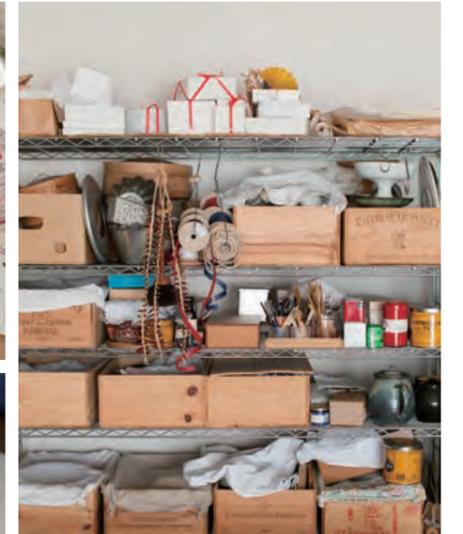
ヨーロッパの高級チョコレート店で見られている高価なギフトボックスも、アジアの市場にある露店で出されるシンプルな紙袋も、受け取ったときに違和感を感じないのには、そうした理由があるのかもしれない。

また日本には、一枚の布でありながら、さまざまな形状、大きさのものを包むことができる、融通性や自在性にすぐれたラッピング「風呂敷」があります。そこに用いられる花鳥風月などの吉祥文様は、日本の四季の美しさを表したものであり、日本の風土、自然を愛する文化を象徴した、



道具

左:はさみ:刃の部分にゆるやかなカーブがついていて、根本で切っても刃先で切っても常に30度(はさみが最も切れる角度)をキープできる。([フィットカットカーブ プレミアムチタン]PLUS社製)
右:ペーパークリンチ:穴を開けるだけでなく、開口口を留めることもできる、針なしホッチキス。(PLUS社製)



ストック棚

純白ロール紙(写真)をはじめとするさまざまな包装紙、海外を中心に収集したサンプル、空き箱、缶、リボン、毛糸や紐、糸などの材料が使いやすいストックされている。



PROFILE

ふくだりか 福田里香さん

武蔵野美術大学空間演出デザイン科卒業。フルーツの老舗・(株)新宿高野に勤務後、お菓子和フルーツを専門とする料理研究者として独立。レシピ開発、著書の執筆のほか、雑誌へのフードコラムの寄稿、商品開発など、幅広い食分野で活躍中。



【著書】福田さんの著書は、共著も含めると約30冊。お菓子や果物のレシピ本はもちろん、フードラッピングをテーマにした「フードを包む:基本からわかる150のラッピングアイデア+40のおいしいレシピ」、「フードラッピング 50のおいしいレシピ」(ともに柴田書店)、名作少女まんがをイメージしたお菓子のレシピ+エッセイ集「まんがキッチン」(文春文庫)など、食分野に関する幅広いテーマの著書がある。

ラッピングだと言えるでしょう。

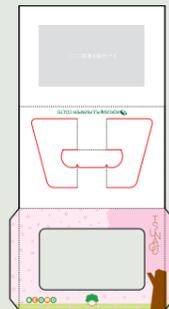
3つの「楽しみ」が詰まった フードラッピング

「食品の中でも、特にお菓子は楽しいラッピングが多いですね。その理由のひとつは贈答用に使われることが多いこと。もうひとつは食べ物というよりは、楽しみとして認知されていることが大きいのではないかと思います。これは万国共通のものですね」という福田さんの言葉とお菓子や缶には美味しさを予感させる工夫があります。

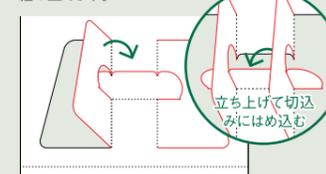
フードラッピングには「受け取った相手の笑顔を想像しながらラッピングする」楽しみ、「受け取った相手が中身を想像しながら開けてくれる瞬間」の楽しみ、「実際に相手の笑顔を見たとき」の楽しみという、3つの楽しみが詰まっています。

フードラッピングは、中身の美味しさに付加価値を与えるものであり、贈り手の気持ちを伝えるツール。春は花見やピクニックなど、行楽に出かけるが増える季節。ケーキやクッキー、自慢の惣菜など、手づくりの一品に自分なりの工夫を凝らしたラッピングをして、ひと味違った美味しさを届けてみませんか。

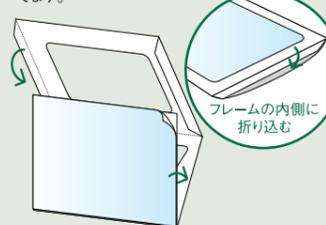
1 切りとり線に沿ってパーツを切りとります。その際、写真フレームの内側に当たる部分も切ってください。さらに、折線は、カッターの背を使って折り目をつけておきます。



2 中央のスタンド部分にある、赤色の切り込み線に沿ってカッターで切り込みを入れ、図のように組み立てます。



3 台紙部分からはみ出さないように写真を貼り付け、図を参考に折線に沿って折り返し、組み立てます。



できあがり!



第九回 世界最高峰のサッカー選手を救った契約

リオネル・メッシの「紙ナプキンの契約書」

今年6月にブラジルで開催されるサッカーW杯での活躍が期待される「世界最高峰のフットボール・プレイヤー」と言えばアルゼンチン代表、リオネル・メッシ。彼の所属するスペインのFCバルセロナは、2012・2013シーズン、国内リーグチャンピオンに再び咲き、メッシは得点王を獲得。世界でも優れた選手に贈られる『FIFAバロンドール』でも4年連続4回の受賞という前人未踏の快挙を果たし、ブラジルのペレやジーコ、アルゼンチンの馬拉ドーナ、フランスのプラティニ、オランダのクライフなど往年のスターたちと肩を並べるフットボール界の象徴として知らない人はいない存在だ。

2000年の12月、クリスマス前。クラブの誘いで入団テストを受けるためスペインに渡ったメッシは当時13歳。身長はわずか143cm。しかしこのテストでメッシは大活躍、それを見ていた当時のFCバルセロナの監督、カルロス・レシャック氏はその才能に驚嘆し「彼は天才だ。紙ナプキンでも何でもいからサインをさせろ」と部下に指示。ゲームが終わった直後に駆け寄り、本当に紙ナプキンを持参しすぐさま契約を結んだという。クラブは家族揃ってのバルセロナへの移住を条件に治療費の全額負担を約束、翌2001年3月に正式契約を交わし、新天地スペインでの生活がスタート。ユースチームに所属しトレーニングと治療を続けた結果、ホルモン異常を克服。身長は169cmまで伸び、選手育成で定評のある世界的クラブで選手として鍛え上げられたことでさらに成長を遂げたメッシは、わずか17歳でプロデビュー。ここから、現在に至るメッシのサクセス・ストーリーが始まるのだ。

©なましまだいすけ/アフロ



リオネル・メッシ

1987年アルゼンチン生まれ。足に吸い付くような独特のドリブル、正確無比なシュート、抜群のキープ力と高いパスセンス。どれをとっても超一級品の世界最高峰の選手の一人。私生活では寡黙で誠実な人柄と言われ、5歳のときから知りあいの幼なじみとの間に第一子が誕生、パパとなった。その息子、チアゴくんが生後1週間でアルゼンチンのクラブと契約を交わした、というニュースはメッシの人気と実力を裏づけるエピソード。

続けながら、さまざまな慈善団体とのコラボレーションによるイベントの実施、病院や施設への訪問、施設環境の向上に尽力し続けている。



伝説の「紙ナプキンの契約書」
メッシが最初に交わしたという紙ナプキンの契約書は、バルセロナの観光スポットとなっているクラブの博物館「FCバルセロナ・ミュージアム」に展示されている。ちなみに、当時の監督カルロス・レシャック氏は98年にJリーグの横浜フリューゲルスで指揮を執り、若かりし頃の遠藤保仁を重用したことで知られる名伯楽。



100年以上前の和紙と
伝統手法へのこだわりが生み出す
純国産の逸品

烏帽子

【えぼし】

四津谷立烏帽子専門店 【よつたにたてえぼしせんもんてん】
よつたに けいいち
四津谷 敬一 さん



▶ 当社運営のECサイト「PAPER MALL」が、 リニューアルオープンします。

当社が運営するECサイト「PAPER MALL」が4月よりリニューアルオープンします。本サイトは、一般紙、特殊紙などの紙や見本紙サンプル、紙製品など約1,000種類のペーパーアイテムを取り揃える販売サイトで、紙を1枚から購入できるうえ、納品先が東京都内であれば送料無料でお届けするサービスを行っています。2009年4月のオープン以来、紙を扱うお客さまやビジネスパートナーさまをはじめ、一般の方々にも広く活用いただき、月間の訪問ユーザー数は約13,000人、ページビューは約42,000を記録しています。

この春「PAPER MALL」は、顧客ユーザーの利便性、満足度向上を図ることを目的に、全面的なリニューアルを進めてまいります。現行のウェブサイトは個人のお客さま向けのものとして改装し、法人のお客さま向けのサイトを新たに立ち上げることで、それぞれに特化した機能の充実を図ります。

個人向けサイトでは、デザインを一新するとともに、用途や紙の特徴から商品を選ぶ機能を充実させ、商品検索の煩わしさを解消。紙選びの参考となる用途事例も紹介することで、さらなる利便性向上をめざします。(4月より随時機能追加)

新たに立ち上げた法人さま向けサイトでは、お客さまにお申し込みをいただくと、諸条件とともに商品を登録ID・パスワードを発行させていただきます。登録したID・パスワードでログインしていただくことで発注業務の手間を軽減するとともに、決算代行会社との連携による請求機能をご利用いただく支払業務の手間も削減することができます。

今後もより使いやすく、わかりやすく、そして新たなコンテンツも交え、内容の充実に努めてまいります。新しく生まれ変わった「PAPER MALL」を、ぜひ一度ご覧ください。



■個人向けサイト

www.kpps.jp/papermall

※画像は開発中のものです。



POINT
1

ユーザビリティを重視
シンプルでわかりやすいデザインに一新し、お客さまの目的に合わせてダイレクトに検索できるコンテンツを用意。



POINT
2

目的別検索機能が充実
紙についての知識がなくても商品(紙)を選ぶように、「用途」、「特徴」、「種類」から探せる検索機能を追加。



POINT
3

用途事例コンテンツを追加
さまざまな紙の利用事例を紹介することで、紙選びの参考に。また、お客さまからのコンタクトも促進します。

■法人向けサイト

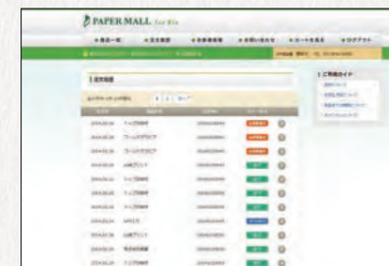
URLは、お申し込み後、ID・パスワードとともにお知らせします。

【お申し込み】 国際紙バルブ商事 開発営業部 Webソリューション課 Tel 03-3542-9080



POINT
1

ID、パスワードによる情報管理
お客さまの情報をID、パスワードで管理し、特定の取引条件でサービス提供する機能を搭載しました。



POINT
2

最短3クリックで注文手続きへ
発注の履歴を一目で確認できるページを用意したほか、ログイン後、最短3クリックで注文手続きに入れます。



POINT
3

支払業務を効率化
事前にお申し込みいただいた指定口座からのお引落しが可能となったことで、支払業務の効率化を実現。

100年以上前の和紙から生まれる、 丈夫で美しい「烏帽子」

成人男性のファッションとして

庶民にも広く愛用されていた「烏帽子」

平安時代に貴族やそれに仕える人々の被り物として生まれた烏帽子。その後、貴族は平常用として、庶民はハレの席で着用するものとして一般にも広く普及し、成人男性になくはならない服飾品であったといえます。その烏帽子も今では、神主、宮司といった神職の方々や相撲の行事、新春行事の蹴鞠や能楽の舞台でしか、その姿を見かけなくなりました。近年では海外製の量販品が増えるなか、国産の材料と伝統的な手法にこだわり、烏帽子を作り続ける職人さんがいると聞き、富山にある工房を訪ねました。



100〜150年前の和紙は薄く、カサカサと高い音がする。ストックにはお金の貸し借りを記録した大福帳などもあり、当時の暮らしぶりを知る楽しみもあるとか。

材料、技法、デザインに対するこだわりが
唯一無二の烏帽子をつくる

烏帽子の製作は、すべての工程が精妙な手作業によって行われます。水で濡らした和紙を6枚重ねた状態で銅板の型の上に置き、さらさらというシロ製のブラシで丹念に叩くことで、しぼと呼ばれる凹凸のある模様が生まれます。「強すぎても、弱すぎてもダメ。力の加減が難しい」と四津谷さんが話すように、美しいしぼを出すには言葉では説明できない熟練の技術が必要とされるのがわかります。その上に黒く色を塗った和紙を重ねてさらに叩いたのち、板に貼って天日で乾燥。最後に柿渋を塗ることで、烏帽子の艶やかな黒色と風合いが生まれます。

模様をついた地紙は、不要な部分を切り取ったのち、再度柿渋を塗ることでしなやかさを出します。2枚を1組としてアルミ製の型に巻きつけ、小麦粉を練って作った糊と炭火で温めたコテを使って接着したら、錐きりを使っていねいに形を整えていきます。「うちは修理もやっているけど、自分が作った烏帽子はひと目で分かりますね。若い頃に売ったものが、40〜50年経って修理の依頼が来る。何とも言えない気持ちになりますよ」という四津谷さん。手にとった時の軽さやしぼのきめ細かさ、顔と呼ばれる正面のくぼみや通気性を考慮したヘリの角度など、すべてにこだわり抜いて作っているからこそ、他者には真似できないオリジナリティが生まれるのです。



【写真：上】完成間近の烏帽子の出来を確認する四津谷さん。【写真：下】四津谷さんと後継者の四日市さん（右）。工房内には、朗らかな笑顔と笑い声が絶えない。

烏帽子の材料となるのは、

江戸時代に漉かれた100年以上昔の和紙

「すべて手作業ですから、1カ月に多く作れても30個ほどですね。そう話すのは、約50年にわたって烏帽子づくりに携わる、四津谷敬さん。各パーツを分業して作るのが主流の烏帽子づくりに対して、材料の仕入れから仕上げまで、すべての工程を個人で手がける国内唯一の職人です。四津谷さんは、京都で約40年間職人を続けたのち、2003年に故郷である富山に戻り、四津谷立烏帽子専門店を開業。全国の神職を中心に、烏帽子の製作販売・修理を引き受けています。

四津谷さんが作る烏帽子の特徴は、見た目からは想像できないほど軽いこと。その秘密は、材料となる古紙にあります。「江戸末期から明治の始めにかけて作られた、大福帳や教本などの古い和紙から作るんです。100年から150年前の和紙は、とにかく薄くて強いんです」と四津谷さんは話します。広い和室いっぱい積み上げられた古い和紙は、各地の神社で開かれる骨董市や仲介業者を通して買い集めたもので、毎年夏のうちの10日間は天日に干すことで、虫損ちゅうそんを避けているそうです。「その昔は、同じ量の材料から、1枚でも多く枚数をとろうとしていたから薄いんでしょうね。それに、当時は水がきれいな冬にしか和紙を漉かなかったから不純物が入りにくく、繊維同士が強く絡むから丈夫な和紙ができたんじゃないかな」と四津谷さん。また、和紙に化学薬品が含まれていないことが、高い保存性につながっているそうです。古い蔵や旧家で眠っていただけの古紙は、四津谷さんの手によって新たな価値を与えられるのです。



左：夏季の蒸れを防ぐ麻素材の「懐中烏帽子（かいちゅうえぼし）」。下：主に神職が使用する「張貴立烏帽子（はりぬきたてえぼし）」。

日本伝統の技術を後世に受け継いでいく

そんな四津谷さんの傍らで作業するのは、四日市健さん。四日市さんは、都内のテレビ制作会社に勤めたのち、2010年に故郷である富山に帰郷。人づてに聞いた烏帽子づくりに興味を持ち、工房を訪れたのをきっかけに、弟子入りを志願したそうです。「もともとものづくりが好きだったということもありますが、四津谷さんと気が合ったというのが一番の理由ですね」と当時を振り返ります。祖父と孫ほど年の離れた師弟。日本古来の伝統文化である烏帽子づくりにおいて、後世に残すべきその美技がしっかりと受け継がれていきます。

よつたにたてえぼし
四津谷立烏帽子専門店
富山県富山市三上165-4
電話 076・451・5886（平日9時30分〜16時受付）

5	3	1
6	4	2

- 1 水糊（みずのり）を使って、6枚の和紙を1枚ずつ重ねていく。
- 2 銅板の型の上に和紙を置き、「さら」という道具で叩くことで「しぼ」と呼ばれる凹凸模様が写し出される。
- 3 2の上に黒く塗られた紙を重ね、さらに叩くことで、烏帽子全体を形づくる「しぼ」が施された地紙ができる。
- 4 厚紙を芯に、細くカットした和紙を巻きつけ、縁となる部分を作る。
- 5 立体のアルミ型に被せて形を作った状態で糊付け。熱したコテを押し当て接着力を高める。
- 6 錐（きり）を使ってしわを寄せ、接着部分が目立たないように加工する。



編集後記

四津谷立烏帽子専門店さんの取材で富山県を訪ねました。四津谷さんも四日市さんも朗らかな方で、和やかな雰囲気の中で取材を終えることができました。帰りに富山駅近くで夕食をとるためお店に入ろうとしたところ、店頭に見覚えのある紙のお人形が。近くで見ると「TSUNAGU vol.19」で特集した中西京子さんの作品で、富山のお祭りと漁の様子を表わしたジオラマ作品でした。思いがけない遭遇に縁を感じ、これまでTSUNAGUに登場してくださった作家さんたちのコラボレーション企画が、いつか実現できたら素敵だなと思っていました。本誌を通してできたつながりを大切にしたいものです。（M・T）

食べ物を包むことへの興味が高じて、「フードラッピング」という本を作った福田里香さんの取材に立ち会いました。単純に食欲しかない私には、食べ物に包む、それもお菓子を包むという視点はありません。形があるようでないような、壊れやすく、崩れてしまう、お菓子を。昔から日本には「風呂敷」という、包む文化があり、包むものの形はさまざま。スイカのように丸いものや、春・花見の重箱のような四角いもの、（どのよう）に包むか解りませんが「日本酒を二本一緒に包むなど一枚の「風呂敷」はいろいろなものを包む。昔よく見かけた風景として、風呂敷包みを持った人の姿が記憶にあります。「フードラッピング」は、昔の風呂敷が持っていた機能性に衛生的な面を加えた進化形であり、今と。昔の違いはありますが、大切なものを届ける身近な手段。自分なりにちよっと工夫を凝らした包み方で、大切なものを届けてみてはどうでしょうか。（S・S）

5/3(土・祝)~5/5(月・祝)

EVENT

仁淀川紙のこいのぼり

特産の紙「不織布」で作られた色とりどりの紙のこいのぼり数百匹が、清流仁淀川の川面を泳ぐ土佐初夏の恒例行事。川舟体験によって、水中で泳ぐこいのぼりを間近で見ることができます。



DATA

会場:高知県吾川郡いの町波川
料金:無料
(川舟体験 大人400円/子ども200円)
問い合わせ:仁淀川紙のこいのぼり実行委員会
(いの町役場産業経済課内)
TEL:088-893-1115
HP:<http://www.town.ino.kochi.jp>

~5/18(日)

EXHIBITION

~Paper Talks 紙のおしゃべり~ クヴィエタ・パツオウスカー展

ページを切り抜いたり、異なる紙を貼ったりと、絵本の概念を超えた作品を発表するチェコ出身の女性アーティスト、K・パツオウスカーの作品展。

DATA

会場:ちひろ美術館(東京)
入館料:大人800円、高校生以下無料
問い合わせ:ちひろ美術館・東京
TEL:03-3995-0612
HP:<http://www.chihiro.jp/tokyo/>

4/26(土)

WORKSHOP

金唐紙ワークショップ

金唐紙製作の「打込み」から彩色までの工程を体験することができるワークショップ。また、6/1(日)まで、企画展「金唐紙展~上田尚作品展」も開催中。

DATA

会場:公益財団法人 紙の博物館
参加費(ワークショップ):3,500円
(中学生未満は参加不可/入館料別)
問い合わせ:公益財団法人紙の博物館
TEL:03-3916-2320
HP:<http://www.papermuseum.jp/>

常設

EXHIBITION

KPP商品展示 in 名古屋

国際紙パルプ商事名古屋支店8階の一角に常設展示スペースがオープン。定期的に展示品を入れ替え、訪れるお客さまに情報を発信していきます。4月下旬には「特殊紙・新商品・新事業」をテーマにリニューアルする予定です。



DATA

場所:国際紙パルプ商事名古屋支店
8階常設展示スペース
(名古屋市中区錦1-11-20)
問い合わせ:名古屋支店 仕入第1課
TEL:052-201-6343
HP:<http://www.kppc.co.jp/>



6/5(木)~6/9(月)

EVENT

白根大凧合戦

300有余年の歴史を誇る伝統の凧合戦。白根側が東軍、味方側が西軍、と両軍あわせて大凧300枚、巻凧1200枚が乱舞する勇壮なイベントです。

DATA

会場:新潟市南区白根中ノ口川川岸(凧合戦会場)
料金:無料
問い合わせ:実行委員会事務局
(新潟市南区役所産業振興課内)
TEL:025-372-6505
HP:<http://www.shironekankou.jp/tako/>

4/4(金)~6/1(日)

EXHIBITION

書之美 — 平安古筆から光悦まで

力強い漢字から流麗な仮名に至るまで、形式や表現性に富んだ書の魅力を堪能できる展覧会。書を読むのではなく、見て楽しむポイントを再発見できる。

DATA

会場:出光美術館(門司)
入館料:一般600円、高校・大学生400円
中学生以下無料
問い合わせ:出光美術館(門司)
TEL:093-332-0251
HP:<http://www.idemitsu.co.jp/museum/moji/>

※開館日、開館時間等は、各ホームページにてご確認ください。 ※イベント、展示は、諸事情により変更される場合があります。お出かけの際は、事前にホームページまたはお電話にてご確認ください。



輸送マイルージとCO2排出を抑え、地球温暖化に配慮したライスインキを使用しています。



針金・糊・熱が不要な製本方法を採用し、リサイクルや怪我の危険へ配慮しています。



国際紙パルプ商事株式会社
KOKUSAI PULP&PAPER CO.,LTD.

〒104-0044 東京都中央区明石町6番24号
TEL(03)3542-4111(代)
URL <http://www.kppc.co.jp/>