HOKURIKU ECONOMIC RESEARCH INSTITUTE

北陸経済研究

12
December
2026 no.548
ISSN 0386-8583

トップインタビュー
Top Interview

株式会社 ホテルゆのくに　代表取締役社長
新滝 英樹氏

自主調査

ガストロノミーツーリズムの観点で考える地域観光の現状と課題《後編》
～「寿司といえば、富山」を起点とした地域観光の可能性～

自主調査

フィジカルAIの現在地と中小企業による活用の可能性
～生成AIの次に来る「現場を動かすAI」～

企業紹介

三芝硝材株式会社

北陸歴史探訪

第22回 井上俊清の能登乱入と富来院木尾嶽合戦

【輪島塗】秀衡（ひでひら）三つ椀
飯・汁・菜を盛る三つの椀。大中小の椀を重ねて収納できる入れ子構造になっている。



伝統の器に宿る精神性と美を追求

輪島塗（わじまぬり）× 赤木 明登（あかぎ あきと）［石川県輪島市］

良質な漆と木材に恵まれた輪島で発展した輪島塗は、地元で採れる珪藻土（けいそうど）を焼いて粉末にした「輪島地（じ）の粉（こ）」を下地に用い、堅牢な漆器に仕上げるのが特徴です。その伝統を受け継ぎながら、シンプルで洗練された漆器を生み出し、国内外から高い注目を集めているのが塗師（ぬし）・赤木明登さん。祭礼にも使われてきた漆器を単なる便利な道具ではなく、日本人の精神性を支えるものと捉え、器の本質を見つめながら40年近くにわたり制作を続けてきました。赤木さんが特に美しいと感じる江戸時代末期から明治時代初期の作品を参考に、色調や質感には現代的な感覚を取り入れています。大切にしているのは、黒なら黒の中で最も美しい色を探り、形は伝統的なものの中から最も美しい形を追求していくこと。500年以上の歴史を誇る輪島塗の普遍的な美を次の世代へ伝えることこそが、自らの使命だと考えています。



●波兎蒔絵煮物椀（なみうさぎ）
現代の住空間でいかに美しく見えるかを考え、マットな質感に仕上げられている。



●薬壺（やっこ）茶器
正倉院宝物の薬壺をもとに制作された、優美な曲線が印象的な茶器。



●デザート皿
酸化チタンの微細な粉末を漆に混ぜて生まれる白漆を用いた一枚。



7名の職人を正社員として雇用し、後継者育成に力を注いでいる。



塗りと乾きを幾度も繰り返し、漆の豊かな表情を引き出していく。



赤木 明登

1962年岡山県生まれ。中央大学文学部哲学科卒業。
『家庭画報』編集者を経て、展覧会で目にした輪島塗のもつ生命力に感銘を受け、1988年に輪島へ移住。輪島塗の下地職人のもとで修業を積み、1994年に独立した。
工芸に関する著書多数。
2023年、門前町で能登の食材を楽しめるオーベルジュ「茶寮杣径（さりょうそまみち）」をオープン。
2024年の能登半島地震で大きな被害を受けたが、現在は再建を進めながら、臨時店舗にて食事のみ営業を続けている。
能登の復興に向けたさまざまなプロジェクトにも取り組んでいる。

〔展覧会情報〕
2026年12月17日～27日
「うつわ萬器（ばんき）」東京都足立区千住4-18-11 宿場町通り
2026年12月19日～27日
「茶馬亭（ちゃばてい）」東京都中央区銀座5丁目6-15 セイコー銀座五丁目ビル4階

赤木明登うるし工房
石川県輪島市三井町内屋ハゼノキ75　TEL：0768-26-1922
Mail：akito@nurimono.net

フェイスブックはこちらから