

樹齢約 270 年の奈良のスギでつくられた「スギバイオリン」演奏会”や
親子でも、大人 1 人でも楽しめるものづくり“ワークショップ”、等イベントが多数
『奈良の木』のあるくらし～森からの贈り物～
開催のおしらせ

清酒発祥の地 奈良県の日本酒を吉野スギの升で楽しめる試飲会も実施

【開催日時】 2017年11月16日(木)～19日(日)
※物販期間:2017年11月1日(水)～19日(日)

【会場】 代官山 蔦屋書店 (東京都渋谷区猿楽町 17-5)

奈良県は、西暦 1500 年頃 室町時代に日本で最初に植林が行われた地であり、以来 500 年以上にわたって世代を超えて山を守り、また、神社仏閣・家屋・日本酒づくりに欠かせない酒樽などへ“質の高い木材の供給”を行ってきた歴史を持ちます。今回、日本で初めて植林をおこない、かつ計画的に人の手を介し手間と時間をかけて育てられた「奈良の木」に触れていただけるイベント「『奈良の木』のあるくらし～森からの贈り物～」を、2017 年 11 月 16 日(木)～19 日(日)※物販期間 2017 年 11 月 1 日(水)～19 日(日)、代官山 蔦屋書店(東京都渋谷区猿楽町 17-5)にて開催いたします。



吉野スギで製作した「スギバイオリン」 吉野スギの升で贅沢に飲める奈良の日本酒試飲会

■奈良の木のこと: 人の手を介すからこそ“地球の自然を守り”、“質の高い木材”を供給可能とした唯一無二の地

奈良の木は、その質の高さから、専門家のみならず一般の愛好家も多く、神社仏閣から高級日本料理店、一般家屋まで様々な建築物に利用されています。

奈良の木の特徴は、年輪幅が細かく密であり均一、まっすぐ成長するため木目が直線で美しく、節が少ない、色合いが美しい、などありますが、これらは奈良の気候・土壌などの恵まれた自然環境に加え、植林の際に木と木の間隔を詰め密に植え、何度も間引くことで密度を調整し、枝も落としていく、という工程を 1 本の木に対し何十から何百年の単位で人の手を介しおこなわれることで実現しています。今植えた木は、何世代もの職人が受け継ぎ世へ提供されるほど手間と時間がかかっています。

■奈良の木のこと: 科学的検証データにもとづき「奈良の木のもつ健康効果」が判明

奈良県では、「木の家に住み、木の道具を使い生活し、木に触れていることで健康効果がある」ということを、科学的に証明いたしました。奈良県で生育したスギ・ヒノキと他県産のスギ・ヒノキを比較し、試験を行った結果、奈良の木は、「大腸菌の増殖抑制」「カビの生育抑制」「ダニの忌避」「ウイルスの不活化」「紫外線の軽減」効果があることが証明されました。

【奈良の木の健康効果 試験結果詳細】 <http://www3.pref.nara.jp/naranoki/health/>

■奈良の木に触れて、楽しんで、知って頂くためのイベント「『奈良の木』のあるくらし～森からの贈り物～」

現在、奈良県奈良の木ブランド課は、奈良で林業・木材産業に携わる方々、大工などの職人や地域の工務店など、奈良の木に携わる様々な方々と協力し、奈良の木の魅力を多くの方へ伝える活動をおこなっています。昔と違い、和風建築を建てることが少なくなりましたが、モダンなデザインの中にも、フローリングや柱、壁の一部などに奈良の木を使って頂く提案もおこなっています。また、身近に奈良の木の魅力に触れることができる暮らしの道具や土産物などの商品化も進めています。今回開催するイベント「『奈良の木』のあるくらし～森からの贈り物～」でぜひ奈良の木の魅力を感じて下さい。

【本リリースに関する報道関係者のお問い合わせ先】

奈良の木のこと広報事務局

担当: 蒲澤(がわざわ)

TEL: 090-2330-8609 MAIL: gawazawa@windward.vc

『『奈良の木』のある暮らし～森からの贈り物～』開催概要

タイトル：『奈良の木』のある暮らし～森からの贈り物～

主催：奈良県

会場：代官山蔦屋書店（東京都渋谷区猿楽町 17-5）

日時：2017年11月16日(木)～19日(日) ※物販期間:2017年11月1日(水)～19日(日)

入場料：無料

HP：<http://www3.pref.nara.jp/naranoki/>

イベント内容：

▶催事

【11月16日(木)】

17:30～18:30 吉野スギで製作した「スギバイオリン」演奏 ※通常のバイオリンとの音色比較演奏も実施いたします

会場：GARDEN GALLERY / 申込み：不要



<スギバイオリンについて>

一般的に、バイオリンは、トウヒやカエデなど数種類の外国産材を用いて製作されます。これらの材料の中で特に、バイオリンの音の善し悪しを大きく左右する「表板」という部品に用いられる材料の選定は慎重になされています。この表板等に奈良県産の優良スギ材を用いたバイオリンが「スギバイオリン」です。

スギバイオリンの材料は、バイオリン製作者の見立てと、奈良県森林技術センターが実施した試験により選び抜き、樹齢約270年の優良スギ材により製作しました。

楽器完成後の試験の結果、スギバイオリンは通常の方法を用いて製作されたバイオリンと音響特性が同程度であるということがわかりました。

一般的なスギ材は振動が長続きせず、バイオリン表板には不向きとされてきましたが、まっすぐに緻密な年輪構造を有する奈良県産の優良スギ材だからこそ、音響特性の優れたバイオリンを製作することができたと考えています。

今回は、通常のバイオリンとの音色比較演奏もおこないます。

<内田果樹(うちだかな)さん プロフィール>

大阪教育大学教養学科芸術専攻音楽コース卒業。京都市立芸術大学大学院音楽研究科修士課程在学。これまでに福富博文、五十嵐由紀子、稲垣琢磨、ピエール・イワノヴィッチ、豊嶋泰嗣に師事。

19:30～21:00 トークセッションイベント

会場：代官山蔦屋書店 2F イベントスペース

樽丸職人 春増 薫(川上村樽丸職人) × 木工作家 百瀬 聡文



昭和24年、川上村生まれ。春亮木材株式会社取締役。平成15年、川上村議会議員選挙で初当選、現在、村議会議員。村の活性化と、樽丸業や林業など村の産業再生に尽力している。



1983年生まれ。静岡デザイン専門学校卒業後、静岡市伝統工芸技術秀士挽物師岸本政男氏、岸本真紀氏に師事。木工ろくろ、旋盤を使い、木の皿など、丸いものなら何でも製作してしまう。数十年前は沢山いた挽物師だが、ここ最近は数えるほどになってしまった。

【11月17日(金)】

19:30～21:00 トークセッションイベント

会場：代官山蔦屋書店 2F イベントスペース

奈良の日本酒杜氏 橋本 晃明(美吉野醸造) × 杉窪 章匡(パン屋「365日」オーナー)



1978年より奈良吉野で生まれ育つ。東京農業大学の醸造学科を卒業後、修業期間を経て美吉野醸造の杜氏となる。修業期間中に現代主流の添加型の簡略された酒造りではなく、微生物と向き合う「育てる」酒造りと出会い感銘を受け、古来製法の持つ日本酒らしさの中に、蔵独自の新しい味わいを表現している。

1972年石川県生まれ。両祖父が輪島塗職人という職人家系の血統。自身もパティシエとして職人人生を歩む。24歳でシェフパティシエに就任。2000年渡仏。2つ星「ジャマン」1つ星「ペトロシアン」を経て2002年に帰国。帰国後、数軒のパティスリーでシェフを務める。その後ディヌラルテで7年間シェフを務め、2013年12月に独立、「365日」をオープン。名古屋、福岡、東京・向ヶ丘遊園などの店をプロデュース。革新的なパン職人として注目を浴びている。

【11月18日(土)】

親子で楽しむもよし！大人1人で休日DIYもよし！ものづくりを楽しむ“ワークショップ”

10:30～12:00、14:00～15:30(全2回) ※事前申込制

参加費:2,000円 / 定員:各回15名

奈良の木で、バターナイフとウッドバーニングなどものづくりを楽しむワークショップを開催。講師と木について語り合いながら、奈良の木について知って頂きます。



18:30～20:00 トークセッションイベント

会場:GARDEN GALLERY

荒井 正吾 奈良県知事 × 古谷 誠章 (建築家・早稲田大学教授) × 村尾 行一 (愛媛大学客員教授)



奈良県大和郡山市出身
昭和43年4月
運輸省入省
平成19年5月
奈良県知事(1期)
平成23年5月
奈良県知事(2期)
平成27年5月
奈良県知事(3期)



1994年にNASCAを設立。
2007年「茅野市民館」で日本建築学会賞作品賞、2011年日本芸術院賞等、受賞多数。「山鹿市立鹿北小学校」をはじめ、木造木質建築を多数研究・設計。2012年よりC.W.ニコル氏と共に森林を子供達の育成環境と捉え学びの場を提案。2010年より奈良県と連携して吉野材の魅力を活かしたプロダクト、建築等様々な提案をしている。

1934年、大連市に生まれる。東京大学農学部卒業、同大学院農学系研究科博士課程修了、農学博士、ミュンヘン大学経済学部留学。国有林・林業経営研究所研究員、京都大学農学部助手、東京大学農学部助手、ミュンヘン大学林学部客員講師、愛媛大学農学部教授を経て、愛媛大学客員教授

【11月19日(日)】

親子で楽しむもよし！大人1人で休日DIYもよし！ものづくりを楽しむ“ワークショップ”

10:30～12:00、13:30～15:00(全2回) ※事前申込制

参加費:2,000円 / 定員:各回15名

奈良の木で木琴づくりを楽しむワークショップを開催。講師と木について語り合いながら、奈良の木について知って頂きます。



▶展示・その他

【11月16日(木)～11月19日(日)】

・美酒を育む奈良の森

清酒発祥の地・奈良県 吉野スギと日本酒の繋がりを紹介した展示と奈良県の日本酒試飲・販売



・奈良の木×早稲田大学 奈良の木を使った木質空間

早稲田大学建築学科の学生と共同で、敷地内に奈良の木のみを使った木質空間が登場します。奈良の木の温もり、香りを体感して下さい。



※写真はイメージです。実際に設置される木質空間とは異なる場合がございます。

・キッズスペース

奈良の木の木目の美しさや、肌触りを体感することができます。角材で囲われたスペースでは木の玉プールで遊ぶことができます。



・キッチンスペース／プロダクトスペース

奈良の木でつくられたキッチン家具や小物を展示しています。奈良の木を使った家具の美しさを御覧下さい。また、プロダクトスペースでは、角材を集合させてつくられた展示棚に、奈良の木でつくられた文房具などを展示しています。

▶物販

【11月1日(水)～11月19日(日)】

奈良の木を使用した、奈良県と株式会社 TSUTAYA のコラボオリジナル商品を販売いたします。商品は代官山蔦屋書店内のみで販売する限定商品です。