

千年以上の歴史。仁淀川の清流が生み出す「土佐和紙」

世界一薄い和紙「土佐典具帖紙」等、伝統工芸の取組みと現代の匠たち

高知家学講座2017～土佐和紙で甦る幕末維新 at TechShop～2017年2月1日(水)、18日(土)
「土佐和紙展」1653年創業老舗和紙専門店 小津和紙にて 2017年1月30日(月)～2月4日(土)

土佐和紙について

千年以上の歴史。仁淀川の清流が生み出す「土佐和紙」 世界一薄い和紙「土佐典具帖紙（とさてんぐじょうし）」

1000年以上の伝統を誇る土佐和紙。中でも、「カゲロウの羽」とも称され、世界でいちばん薄い和紙が「土佐典具帖紙（てんぐじょうし）」です。文化財の修復等にも使われ、ボストン美術館所蔵の「浮世絵」や書籍の修復、システーナ礼拝堂のミケランジェロが描いた大壁画の修復等、美術品、文化財の修復の材料としても使われています。

良質の和紙を生み出す鍵となるのは、水と楮（こうぞ）であると言われていいます。土佐和紙の産地であるいの町や土佐市には、平成24年から4年連続で水質日本一に選ばれ「仁淀ブルー」とも称される仁淀川が流れています。

また、高知は日本有数の楮の産地であり、土佐の楮は繊維が太く長く、丈夫な紙を作りやすいと言われます。仁淀川を中心とする豊かな水と、流域における質の良い原料が、土佐和紙の歴史を支えてきたのです。

受け継がれる伝統工芸

日本三大和紙のひとつとされ、明治時代には、県内で7000軒以上あった和紙の工房も、機械化や西洋紙の台頭など時代の変化により、今では、20軒程度まで減少。高知県では土佐和紙の文化、伝統技術を守っていくため後継者の育成を地域が一丸となって取り組んでいます。



最新情報

【東京赤坂】高知家学講座2017～土佐和紙で甦る幕末維新 at TechShop～

1日目 2017年2月1日(水) 19:00～21:30 2日目 2017年2月18日(土) 10:00～16:30

Techshop Tokyo (港区赤坂1丁目12番32号アーク森ビル3階)

2017年は大政奉還150周年、2018年は明治維新150周年の節目にあたり、幕末から明治維新にかけて、坂本龍馬をはじめ、多くの偉人を輩出した高知では、「志国 高知幕末維新博」を開催します。幕末維新博を盛り上げるため、高知の伝統工芸品である「土佐和紙」とデジタル加工や電子工作を組み合わせ、幕末維新を現代的なコスプレ衣装で再現するワークショップです。



<高知家学講座とは>

(株)富士通と高知県で締結したパートナーズ協定に基づく取組みの一環として、首都圏在住の方を主対象に、高知の食や文化、伝統などについて学び、実感いただくことで、「高知家」のイメージを共有し、高知県の魅力を伝えていただく方を養成することを目的とした講座です。

【ご取材可能】「高知家学講座2017」をご取材希望の場合は、下記PR事務局までお問い合わせください。

【東京】「土佐和紙展」1653年創業の老舗和紙専門店 小津和紙 にて開催！

2017年1月30日(月)～2月4日(土)

<催し内容>

- ・ギャラリーでの土佐和紙展示・土佐和紙職人によるギャラリートーク
- ・手漉き体験※手すき体験自体は普段から行っていますが、1/31(火)～2/2(木)の間中は土佐和紙職人の指導により土佐和紙を使用します。
- ・土佐和紙の販売

参考：小津和紙HP：<http://www.ozuwashi.net/>

和紙ならではの立体感のあるアート ちぎり絵 世界への広まり

絵の具の代わりに和紙を張り付けていくことで表現するちぎり絵。厚さ、素材が異なる和紙を幾重にも重ねることで、再現性の高さ、和紙独特の立体感を生み出します。平成11年、シンガポールでのイベントにより、「土佐和紙ちぎり絵交流会」が発足したことを皮切りに、韓国や台湾、中国各地などとの文化交流を続けています。今では、いの町などの小学校と海外の学校でちぎり絵を使った国際交流にもつながっています

**土佐和紙の伝統を受け継ぐ加工品**

土佐和紙は、従来の「紙」としての利用のみならず、その機能性を活かし、様々な商品が開発されています。

**高級トイレトーパー うさぎ
望月製紙／1,000円（税別）**

皇室献上品も手掛ける望月製紙が手がける高級トイレトール！3枚重ねの高級紙を使用しふわふわの仕上がりで、贈答品にもなる逸品です。

**りぐる夢美肌 きらり肌（美容液マスク）
三昭紙業／300円（税別）**

～土佐和紙できれいに～土佐和紙の伝統に新しい技術を加え、オリジナルの楮(こうぞ)入りシートを開発。こだわりの美容液をたっぷり保持し、密着性に優れたフェイスマスクです。

土佐和紙の町「いの町」体験スポット**いの町紙の博物館**

日本三大和紙産地のひとつに数えられる高知県のいの町。「いの町紙の博物館」では、紙の歴史や原料から土佐和紙ができるまでの工程をパネルや現物でわかりやすく展示。職人による伝統の技法「流し漉き」の実演、色紙やはがきを作れる「紙漉き体験」も。絵画・版画・美術工芸用などの土佐和紙をはじめ、各種紙製品を販売しています。

- 所在地：高知県吾川郡いの町幸町110-1
 - 開館時間：9:00～17:00（紙漉き体験～16:00）
※月曜休館（祝日の場合は翌日休館）
 - HP：<http://kamihaku.com/>
 - 第10回 高知国際版画トリエンナーレ展プレイベント 1/2～1/29開催中
- “体験型道の駅”土佐和紙工芸村QRAUD（くらうど）**

清流仁淀川のほとりに位置する「土佐和紙工芸村QRAUD」。施設内には、レストランや古い蔵を改装したギャラリー、産直市、土佐和紙の紙すき体験場があり、オリジナルはがきや、色紙を作ることができます。また、周辺観光の拠点として利用出来る宿泊棟もあります。

- 所在地：高知県吾川郡いの町鹿敷1226
- 開館時間：利用施設により異なる
- HP：<http://www.qraud-kochi.jp/>

**紙漉き体験****歴史展示****紙漉き体験****宿泊**

高知県の魅力を発信するにあたり、暑苦しいほどにあたたかく、人と人とのつながりを大切にする県民性を、ひとつの大家族に例えて展開している高知家プロモーション活動。

4年目となる今年は、食べ物、自然、人といった高知家の持つ「ポジティブカ」で日本の元気への貢献を目指すNIPPON POSITIVE PROJECTを展開しています。

**NIPPON
POSITIVE
PROJECT**

土佐和紙の伝統を受け継ぐ匠たち

カゲロウの羽と呼ばれる極薄の「土佐典具帖紙」手漉き技術を受継ぐ。4代目後継者 浜田洋直（ひろなお）さん、治（おさむ）さん

浜田洋直さん、治さん兄弟が人間国宝だった祖父の幸雄（さちお）さんから、その技術を受け継いでいます。お二人は、浜田兄弟和紙製作所/HAMADAWASHIを立ち上げ、手漉き和紙の技術継承はもちろん、浜田家に伝わる様々な和紙技法を復刻・進展させ、土佐典具帖紙の新たな可能性を追求し続け、主に、ちぎり絵などに使用する美術工芸紙や修復紙用の和紙を製作しています。

株式会社浜田兄弟和紙製作所（高知県吾川郡いの町鹿敷1226）

HP: <http://www.hamadawashi.com/>

**オランダ人土佐和紙作家
ロギール・アウテンボーガルトさん**

（かみこや代表/手漉き和紙作家/土佐の匠※/高知工科大学客員教授）



オランダ人土佐和紙作家ロギール・アウテンボーガルトさん。1980年に高知県旧伊野町にて紙漉き修行を始め、2006年に高岡郡梶原町で紙漉き体験ができる宿泊施設「かみこや」をオープンしました。

ロギールさんは、「畑から和紙を育てる」をコンセプトに原料の楮（こうぞ）や三桮（みつまた）を無農薬・無肥料で自家栽培し、和紙を漉いており、灯りやオブジェなどの土佐和紙作品の制作にも力を入れています。2015年からは、東京銀座で和紙の原料である楮と三桮を栽培し、銀座産の和紙をつくる「銀座和紙プロジェクト」の活動を行っております。また、海外で人気のある「ブックアート」用すき紙を製作するなど活動の幅は多岐に渡ります。



かみこや（高知県高岡郡梶原町太田戸1678）

HP: <http://kamikoya-washi.com/>



※土佐の匠 高知県内の県内産業の基盤を支え、その振興に貢献している熟練技能や、古くから受け継がれてきた伝統技能の優れた継承者を「土佐の匠」として高知県が認定しています。

移住して土佐和紙職人に**後継者不足と聞きUターンし、伝統工芸を志す。
「原材料を活かして千年以上もつ土佐和紙を作り続けたい」
田村亮二さん（土佐の匠※/いの町在住）**

四万十町出身の田村さんは、高校卒業後に、愛知県の自動車部品メーカーに7年間勤め、毎日鉄を加工する日々の中、「自然のものにふれるものづくり」をしたいと思い始め、後継者不足と言われる伝統工芸を志すことを考え始めました。

その後、地元高知にUターンし、1992年から県立紙業試験場（現・紙産業技術場）で研修を受け、県からの紹介で就職した製紙会社の手漉き部門や土佐和紙工芸村を経て、「自分の工房を持ちたい」という気持ちが強まり、2008年に独立しました。

文書や掛け軸などの文化財等修復用紙や、美術工芸用紙などを手掛けています。

高知家プロモーション項目紹介

品目名	旬・期間	特徴
ナス 	1-6月 10-12月	高知県はナスの生産量日本一。栽培されている品種もさまざま。農薬の使用を減らし、天敵昆虫や生物農薬など、環境負荷を抑えた「エコシステム栽培」で作られている。皮にも実にも制ガン作用があるといわれる「ポリフェノール」が含まれている。
トマト 	通年	高知県はフルーツトマト発祥の地。豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして糖酸バランスがとれている高品質なブランドトマトが一年を通じて作られている。リコピンを含むトマトは、疲労回復におすすめの食材。
にら 	通年	高知県はにらの生産量日本一で、全国のおよそ4分の1が高知産。高知県のにらは肉厚でやわらかく、香りが強いことが特長。にらに含まれるβ-カロテン、カリウム、硫化アリルは、疲れが溜まった時に積極的に採りたい栄養素です。
土佐文旦 	12月 1-3月	酸味と甘味のバランスが絶妙で独特の味わいが特徴の土佐文旦。高知県がシェア9割以上を占めている。安全安心な国内産のかんきつであり、皮も楽しめる。100gあたりのビタミンC含有量はみかんよりも豊富で、爽やかな香りによるリラックス効果も期待できる。
土佐茶 	通年	高知県は「山茶」と呼ばれる茶の木が自生しており、茶の生育に最適な地質に恵まれている。土佐茶は仁淀川や、四万十川などの清流流域の急傾斜地での栽培されており、昼夜の寒暖差が大きいことや霧による天然のヴェールにより、味が深く、金色透明（きんしよくとうめい）、豊かな風味（味・香り）が特長。これからの時期、温かい煎茶や土佐炙り茶がおすすめ。
土佐あかうし はちきん地鶏 	通年	年間300~400頭しか出荷されていない貴重な品種。赤身はジューシーできめ細かく。噛むほどに肉本来のうまみがじんわりと広がる、赤身のうまさの特長。サシが入った霜降り肉と異なり、あっさりしていて、大人の胃袋にも優しいブランド牛。土佐はちきん地鶏は土佐九斤と大軍鶏の味をしっかりと受け継ぐ、弾むような歯ごたえとうまみたっぷりで脂肪少なめ、また解凍してもドリップが少ないのが特徴。
宗田節 	通年	高知県は、宗田節生産量、原魚であるメジカ（ソウダガツオ）漁獲量ともに日本一。一本釣り漁法で獲ったメジカを長年培った伝統技法で加工している。宗田節はカツオ節に比べ旨みとコクのある濃厚なだしがとれるのが特徴で、高級志向の蕎麦屋では欠かせない食材であるなど、プロの料理人に広く親しまれている。また、高知の家庭では、サラダや卵かけご飯にかけるとバリエーション豊富に使用されている。
ブランド養殖魚 ・海援鯛 ・乙女鯛 ・極美勘八 	通年	海援鯛は、安全・安心な無投薬の養殖マダイ。歯ごたえがあり、身持ちがよいのが特徴。乙女鯛は冬でもブリの成長が停滞しない温暖な宿毛湾の特性を活かし、ハーブミックスとネックリッチ（木酢酸）を添加した飼料にて育成。極美勘八はかんぱち養殖発祥の地である高知の安心で最高品質な養殖カンパチ。
土佐和紙 	通年	千年以上の歴史と技術を引き継ぐ土佐和紙。一級河川の仁淀川をはじめとした豊かな清流のもと原料の生産や技術とともに発展。薄くて丈夫、保存性が高く、文化財修復に使用される品質の高さを誇る。ひだか和紙が生産する「典具帳紙」は世界一薄い紙と言われ、厚さはわずか0.02mm。別名「カゲロウの羽」。
土佐木材 	通年	高知は森林面積が県土の80%以上を占める日本一の森林県。世界文化遺産や名高い寺院など全国各地の歴史的建造物の修復などに使用されたり、土佐和紙、土佐漆喰と合わせて一棟まるごと自然素材の住宅建築に使用されたりする。
海洋深層水 関連商品 	通年	高知県室戸市は、日本初の海洋深層水取水施設を有し、世界初の深層水飲料の販売以降、県内では豆腐やポン酢、日本酒など数多くの商品化が進んでいる。60種以上の天然ミネラルがバランス良く含まれる海洋深層水は、夏場やスポーツ時の水分補給にオススメ。
志国高知 幕末維新博 	第一幕 2017年 3月4日~	2017年は大政奉還150年。薩長同盟の締結や大政奉還など大きな功績を残した土佐が生んだ維新の英雄「坂本龍馬」をはじめ、幕末、明治維新に関わりのあった偉人を輩出した高知県は、彼らを育んだ時代につながる土佐の風土・文化・食・自然などを知ってもらうため、二ヶ年にわたり「志国高知 幕末維新博」を開催。2017年3月4日から第一幕を開幕し、坂本龍馬の書状をはじめとする幕末・維新関連資料、土佐藩主山内家に伝えられた美術品など約67,000点を収蔵する「高知県立高知城歴史博物館」をオープン。同施設を博覧会のメイン会場として様々な企画展等を展開していく。
移住 	通年	豊かな森林と青い海の国、高知。高知県の魅力は「自然」「食」「人」。東京、大阪を中心に月1回移住に関する相談会を開催。移住体験ツアー、移住コンシェルジュへの相談等サポート体制も充実。