燕巡

2023 AW

燕市の旬な情報をお届け

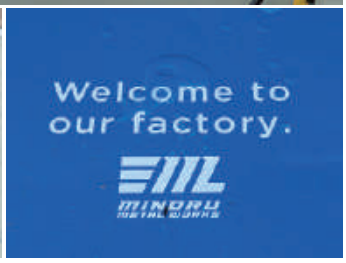
特集

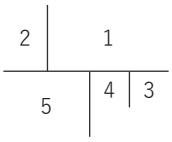
金属加工のまちを歩く

開館50年の燕市産業史料館、オープンファクトリーに社員食堂も

連載

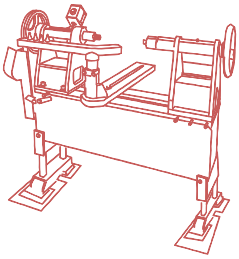
燕産／彩りハナトキめぐり





1,3. 見学しやすいようにルートを青くマーキング。2,5. 金属板を回転させて棒を押し当てながら変形させる「へら絞り」。4. 土日営業だと他業者との連携も含めエラーが起こるのでは、と最初は不安視していた社長の本多さん。「それでも社員たちの本気を感じ、決心しましたね」。

スポーツアクティビティのような「へラ絞り」社員が発案した土日営業のオープンファクトリー



ミノル製作所 株式会社　燕市小高 995　0256-47-1364　https://minoruseisakusyo.jp/

「知ってもらうことは重要」と話す職人の海藤さん。「へら絞り」という特殊な技術を後世に残す術を模索していた。社員全員で相談する中、土日営業のオープンファクトリーを発案。社長へ直談判したという。職人でも難しいとされる技術。「棒に自分のウエイトをかけ、全身を使ってリズミカルに行います」。体験後は、まるでスポーツアクティビティのような達成感を感じるだろう。また、隣の敷地にギャラリー＆ショップも新設予定。今後も目が離せない。

OPEN FACTORY PLAN

工場見学　月～日曜（水･木は休み）　9 時～15 時

工場見学コース	約 30 分	2,700 円
社長の熱い想いを聞きながら見学コース	約 60 分	3,800 円

へら絞り体験　土日限定　9 時～12 時、13 時～17 時

お試しコース（アルミの小物入れ作り） 職人の見本後、サポートありで一緒に製作 ※合計 2 個の作品を持ち帰り	ひとり約 30 分	4,900 円
選択コース 2 種類の品物から 1 つ選択して、2 回製作 1 回目はサポートありで体験 2 回目はひとりで体験	ひとり約 60 分	9,300 円

金属加工のまちを歩く

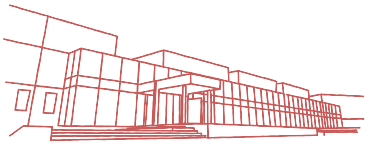
金属加工産業を生業にするまち燕。歴史の中で、氾濫を繰り返す信濃川のそばでは稲作に頼れない。大火や地震からの復旧に使われる「和釘」の需要に応えるカタチで、金属加工という副業が始まったとされる。1700年代初頭、弥彦山で産出した銅を用いて鎚起銅器や煙管作りの技術も広がっていった。燕は鉄だけではなく多種多様な金属の加工を進めていく。こうして脈々と伝播し、まち全体で産地形成に成功。戦後の欧米需要にも応え、現代では金属洋食器の出荷額日本一にまで成長した。働く職人を支える食文化もともに進化。まるでまち全体がひとつの工場のように稼働してきた。「燕というオープンファクトリー」を観光する旅に出るとしよう。

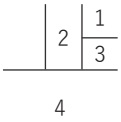
先人たちが残したものづくりのルーツ 日常では見れない最新技術まで

燕市産業史料館

燕市大曲 4330-1
0256-63-7666
http://tsubame-shiryoukan.jp/

開館から50年。「自分たちのルーツを口伝ではなく、カタチとして後世に繋げたい」と民間主体となって立ち上げた博物館。「自分たちの根っこをしっかりと理解してるからこそ、今の元気な産業がある んだと思います」。と学芸員の齋藤さんは言う。当時の職人たちの道具を展示するほか、体験工房館では、タンブラー鎚目入れやスプーンの酸化発色も体験できる。金属産業の「始まりと今」を体感しよう。





1. 金鎚を使い鎚目と言われる模様を付けていく「鎚目入れ体験」。2. 勤続 20 年を迎えたベテラン学芸員の齋藤さん。3.4. 企業秘密になりがちな部品加工産業。BtoB 業界でしか見ない金属部品の加工技術を集めた「ものづくり発見室」など、製品以外にもスポットを当てる。

「体験工房館」主なメニュー

純銅タンブラー鎚目入れ	約 30 分	2,500 円
錫ぐい呑み製作	約 40 分	2,800 円
錫小皿づくり体験	約 20 分	1,200 円
チタン製スプーン酸化発色	約 5 分	800 円〜

※別途入館料

上記の常設体験ほか、鎚起銅器製作や彫金製作などの本格的な体験も用意する。事前予約が必要。

工場（こうば）レストランがプレオープン中

金属洋食器をはじめとする生活雑貨の企画製造メーカー「青芳」が、社員食堂を一般開放。まずはレストランをプレオープンさせた。名物の「青芳ブラックカレー」のほか、日替わりランチ、自社農園で栽培された無農薬野菜のサラダやピクルスが好評だ。今後は自社製品を体験、購入できるショールーム、サウナなども建設中。

Data

cafe&Resturant
VINTAGE HALL

燕市小池 4852-5
0256-64-9001
11 時 30 分〜13 時（L.O）
14 時〜16 時（L.O）
土日祝日定休
vintagehall_aoyoshi

1. 大きな窓からは平野の田園風景を望める。2. 青芳のリノベ事業部が手がけた内装。端材を利用して温かみのある壁に。3. 青芳のブランド「VINTAGE INOX」の食器で提供される「青芳ブラックカレー。

金属加工のまちのランチをのぞいてみよう

背脂量は客への愛 まちを支えた食文化

工場から出前注文が多かった時代。手が離せない職人のために考案された「のびにくい太麺」。熱々をキープする「背脂のフタ」。塩分補給の「しょっぱめのスープ」。そう語られてきた燕のソウルフード。「食材の配合だって今も改良を続けてる。それでも懐かしい味だって喜んでもらえるのは、親父たちが残してくれた文化のおかげだよね」。

Data

杭州飯店

燕市燕 49-4
0256-64-3770
11 時〜14 時 30 分、17 時〜20 時
土日 11 時〜18 時 30 分
※売り切れ次第終了
月曜定休、月 2 回火曜

1. オープンと同時に行列の客が流れ込む店内。2. 一杯を真剣に作る三代目となる徐さん。3. お客の 8 割が「中華そば」を注文。握りこぶしくらいある「餃子」、常連がこぞって頼む「牛すじ煮込み」にも注目。

体験棟も新設した銅加工の革新者

一枚の銅板を金鎚や木槌で打ち、延び縮みさせながら器を作り上げる鎚起銅器。玉川堂は、200年以上ある歴史の中で生まれた技術の継承と新たな文化の創造を続けている。製作風景や色彩の違いなども解説、見学できるコースを用意。昨年末には、イベントや体験もできる「セミナールーム」を新設させた。

Data

株式会社 玉川堂 燕本店

燕市中央通 2-2-21
0256-62-2015

見学や体験の詳細は
公式ホームページをチェック
https://www.gyokusendo.com/

1,2. 予約優先の工場見学は1日5回ほど開催。今や国内に止まらず、海外からも多くの見学者が訪れている。3. ライブラリーを兼ねたセミナールーム。社内外に向けたイベントや製作体験などを企画する。

金属加工のまちの技をのぞいてみよう

職人が間近で解説 体験も本格始動

燕でいち早くオープンファクトリーを始めた刃物メーカー。代名詞とも言える「抜き刃物」をはじめ、ほぼ全ての製造工程を見学できる。どのセクションでも製造スタッフが直接説明するなど、距離が近いのが魅力だ。併設するキッチンスタジオでは、こども向けの料理教室、包丁の研ぎや使用体験も企画。

Data

**藤次郎
オープンファクトリー**

燕市吉田東栄町 9-5
0256-93-4195

見学は予約不要
ガイド付きは要予約
https://tojiro.net/

1. 見学コースの中には、工場全体を見下ろせる絶景スポットも。 2.包丁の名付け彫りも間近で見られる。運が良ければ、名入れキーホルダーも作ってもらえる。3. 併設ショップでお土産も買える。

彩りハナトキめぐり

燕のあちこちへ彩りに会いに行こう！

第１回

「国上山」の

大銀杏

樹齢1000年以上 市唯一の山間で かぐわしい秋の香り

国上山の中腹にある、709年開山の国上寺（こくじょうじ）。東山門へ向かうと大銀杏が出迎える。樹齢は1000年以上。根元まで行くとてっぺんが見えないほどの樹高。もしかしたら国上寺とともに燕に根付いたのかもしれない。実をつける雌の木で、二股に別れない綺麗な扇形の葉を優雅に揺らす。見頃は11月半ば。ほのかな秋の香りと荘厳な気配に、思わず足を止めてしまうだろう。

旅のおともおやつ

「オフる日カフェ」の

マロンジェラート　ダブル　460円

直売所に集まる新鮮フルーツのスイーツが人気のカフェ。オススメはジェラート。秋限定の「マロン」と「イチジク」のダブルを片手に一息しましょ♪

道の駅 SORAIRO 国上 オフる日カフェ　燕市国上 5866-1
0256-98-0770　10時～18時

TABINO OTOMO OYATSU

MADE IN TSUBAME

ツバメサン

燕産

著名人や特産、カルチャーも
燕から産まれた あれこれ のお話

第１回

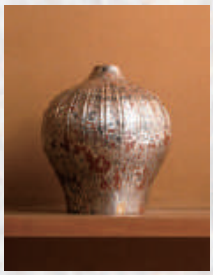
重要無形文化財保持者　人間国宝　鍛金師

玉川　宣夫

一生かけて打ち込んだ鍛金師の哲学は燕のすべてのものづくりに継承されている

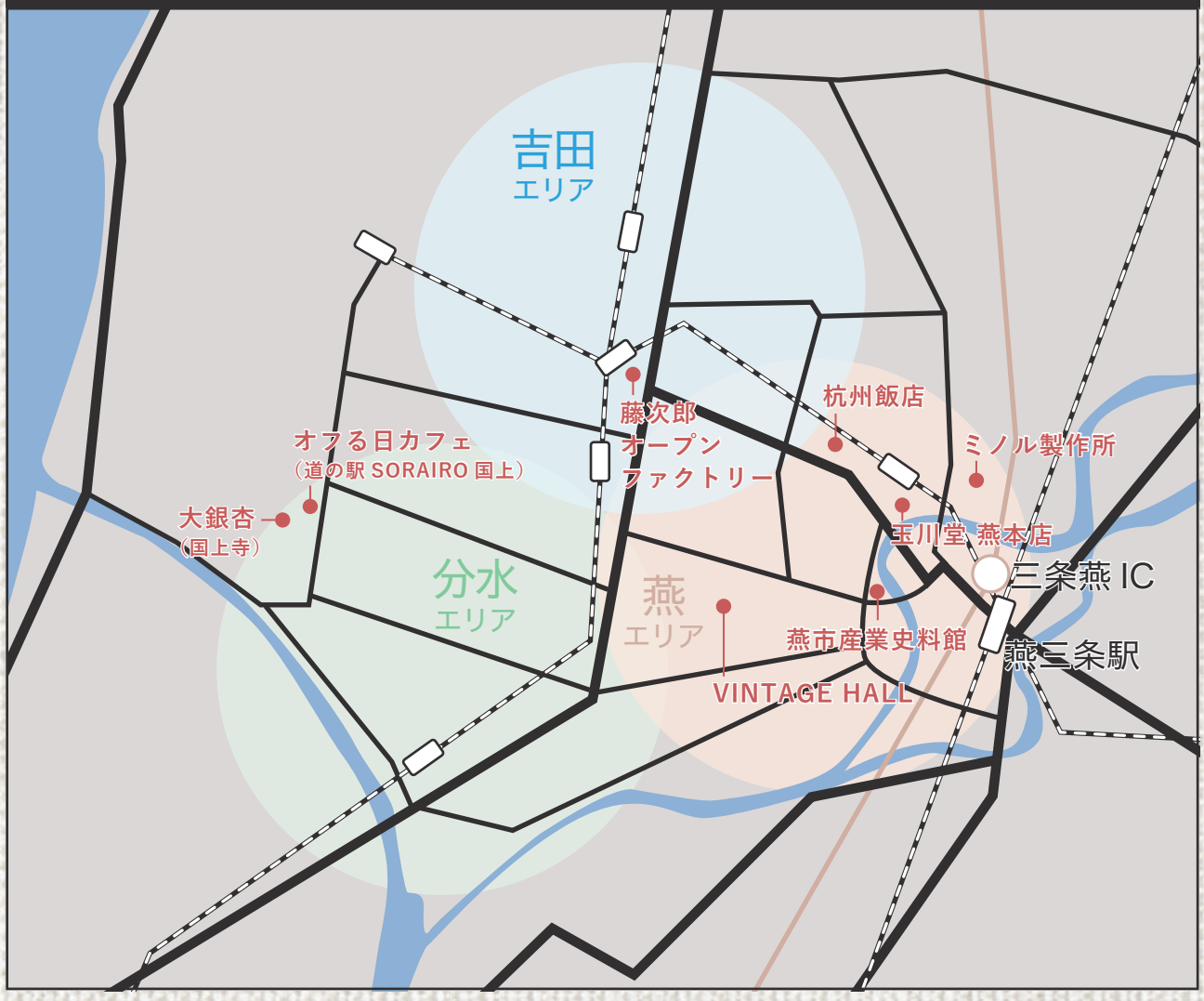
自宅の一角にある工房。一日の大半をここで過ごす。工房の見学は受け付けていない。燕市産業史料館にて玉川宣夫氏の作品を展示している。

多種類の金属を重ね、美しい斑紋を生み出す「木目金」という技術を世に広め、平成22年には重要無形文化財「鍛金」保持者に認定。「今まで玉川堂の5代と6代をそばで支えることが目標でやってきました。ひとつの役目を終えた自負はありますよ」。現在は自宅兼工房で作品と向き合う日々。間隔は短くなったが、「休む」と「打つ」のリズムと姿勢は継続。「鍛金という一生かけて打ち込めるものに出会えて本当に幸せ者だと思います」。瞬間を大事に積み重ねる日々精進の信条は、ものづくりをする燕人すべてに受け継がれている。



2023 年度のふるさと納税で、玉川宣夫氏の作品を購入可能に。

燕市へ行こう



乗り物

新潟空港	リムジンバス 25 分	新潟駅	上越新幹線 13 分	燕三条駅	
新大阪駅	東海道新幹線 3 時間	東京駅	上越新幹線 1 時間 50 分	燕三条駅	
東京	関越自動車道 3 時間 30 分	長岡 JCT	北陸自動車道 30 分	三条燕 IC	
大阪	名神高速道路 2 時間	米原 JCT	北陸自動車道 5 時間 45 分	三条燕 IC	

一般社団法人 燕市観光協会
〒959-1263 新潟県燕市大曲 4330-1
TEL:0256-64-7630　FAX:0256-64-7638
https://tsubame-kankou.jp/

燕市役所　観光振興課
〒959-0295 新潟県燕市吉田西太田 1934
TEL:0256-92-1111(代)　FAX:0256-77-8306
https://www.city.tsubame.niigata.jp/