

平成18年度市民体験実習(1回コース)

ガラスのトンボ玉で小物をつくる

平成18年10月29日 13:00~16:00
場所/高岡市デザイン・工芸センター1F工房

今回は、トンボ玉の講座を紹介します。さまざまな色のガラスを溶かして、思い思いの形をつくっていきませんが、講師の高田さんがコテをちょっと動かすときれいなハート形に。受講生からは、思わずため息がもれていました。皆さん夢中でガラスに取り組んで、終了時には9個つくった人も。「透明なガラスに色を入れるのが難しい」「あっという間に時間が過ぎた」と、まだまだ興味がつきない様子でした。



1



好きな色のガラス棒を選び、バーナーの火に先端を入れ、温めて溶かす。

2



離型剤を塗ったステンレス芯を温め、溶かしたガラスを離型剤の中心に垂らすように乗せて巻きとる。

3



コテで形を整え、全体の温度を均一にしてから火の外へ出す。



6

完成



ひもや鎖を通して仕立てる。

5



トンボ玉を除冷剤から取り出し、ステンレス芯からはずす。トンボ玉の穴の中を洗う。

4



除冷剤(パーミキュライト)の中にトンボ玉を入れゆっくりします。(30分~1時間程度)

講師

工房LOCO 高田 範子



高岡市生まれ。'96年、嵯峨美術短期大学デザイン学科卒業。ガラスの魅力にひかれ、とんぼ玉の制作を始める。'04年、工房LOCO設立。'06年、「とんぼ玉・ガラスジュエリー」初個展。



地の味には、地の器。

独特の風味は、贅沢な冬の味覚。漆の器で品のあるおもてなし。

高岡の漆器×かぶら寿司

「かぶら寿司」は、富山の冬を代表する寒ブリやサバなどを、塩漬けたかぶらで挟み、2週間ほど麴で漬けたもので、11月~2月の寒い頃につくられます。脂ののったブリとしゃきとしたかぶらの歯ざわり、ほのかな甘みが、独特の風味を奏でます。

ちょっと格が上のブリのかぶら寿司を、个性的な漆器に盛ってみました。お正月などの特別な日やパーティなどを華やかに品よく演出するのに、漆器はとても楽しめる器です。作家のセンスや技も、味わいのひとつ。さあ、「高岡らしい」逸品のコラボレーションを、どうぞ。



「溜塗盛器」黒田 昌吾



黒田 昌吾 Kuroda Shogo

1963年 富山県高岡市生まれ
1991年 工芸都市高岡クラフト展 金賞(以降入賞7回・審査員賞2回)
1998年 Designer's Catalogue-4(松屋銀座/東京)
2000年 漆三人展(松屋銀座クラフトギャラリー/東京)
2002年 高岡市伝統工芸産業優秀技術者 表彰
2003年 金沢わん・One大賞 準大賞
2004年 朝日現代クラフト展 招待出品
2006年 工芸都市高岡クラフト展 奨励賞「長角盆」

●かぶら寿司についてのお問い合わせ 高岡市農業センター/TEL.0766-63-1818