



新潟県燕三条地域の企業が^{こうば}一斉に工場を開放する、年に1度のイベント
工場を巡る旅

第2回「燕三条 工場の祭典」開催！

開催期間：2014年10月2日(木) - 5日(日)

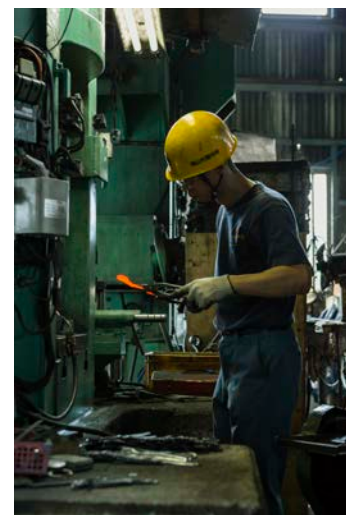


PHOTO : Jingu Ooki (中下を除く)

新潟県燕三条地域の名だたる企業が一斉に工場を開放し、ものづくりの現場を見学・体験できるイベント、「燕三条 工場の祭典」が、今年は59拠点にて工場を解放し、2014年10月2日(木) - 5日(日)の4日間にわたり開催されます。工場働く人々と気軽に触れあい、日本のものづくりの現場を見学することができる年に1度のイベントです。工場を見学してみたい方、ものづくりに興味のある方、職人と話してみたい方など、気軽にご参加いただくことができます。燕三条地域に根づいたガイドと一緒に、バスで巡る工場見学の旅、「燕三条 工場の祭典」オフィシャルバスツアーや、夜の工場を開いてのオフィシャルレセプションも予定しています。この機会に工場を巡る旅をお楽しみください。

イベントの特徴

普段ほとんどの工場は閉ざされ、ものづくりの現場を見学することはできませんが、「燕三条 工場の祭典」期間中のみ工場を開放し、実際に現場を体感頂けます。また、参加工場の中には見学ツアーや体験型ワークショップなど、様々な催しも企画しています。

>>>ワークショップ一例： カップ、スプーンなどの金属研磨体験/燕市磨き屋一番館

銅版を叩いてぐい呑みを作る体験/玉川堂

金型とプレス機を使って名刺入れを作る体験/武田金型製作所

材質の違うカトラリーで食べ比べる利きカトラリー体験/サクライ

燕三条とは

新潟県のほぼ中央、信濃川流域に位置し、世界有数の高度な技術集積地として、ものづくりの伝統を有する地域です。包丁や調理器具、農具、大道具など高い生産技術を誇る工場も数多く存在し、日本を代表する金属加工の産地としても知られています。

|| 開催概要 ||

開催名.	「燕三条 工場の祭典」
開催期間.	2014年10月2日(木) - 10月5日(日) 9:00-16:00 (*12:00-13:00を除く)
開催場所.	新潟県三条市・燕市全域
参加工場数.	59拠点 (6月23日時点)
2013年(第1回開催) 来場者実績	約11,000名
交通.	JR東日本「燕三条駅」より、土日のみ臨時バスを運行予定 ※便数に限りがあります
ホームページ.	http://kouba-fes.jp
公式facebook	https://www.facebook.com/koubafes
公式Twitter	https://twitter.com/koubafes
主催・運営.	「燕三条 工場の祭典」 実行委員会 三条市役所経済部商工課 新潟県三条市旭2-3-1 0256-34-5511(代)
イベント全体監修.	method http://wearemethod.com/
アートディレクション/デザイン.	SPREAD http://www.spread-web.jp/
ブックレット編集.	BACH http://www.bach-inc.com/

|| オフィシャルツアー ||

イベント期間中の4日間、燕三条地域に根づいたガイドと一緒に、バスで巡る工場見学の旅、「燕三条 工場の祭典」オフィシャルバスツアーを実施します。工場3社を訪問する旅のコースは、全部で8種類。各コースを担当する、個性豊かなガイドたち独自の視点によるご案内を通して、訪問先の工場をはじめ、燕三条地域の様々な魅力に出会うことができます。

開催期間. 10月2日（木） - 5（日）
 コース. 午前の部9:00-12:00、午後の部13:00-16:00
 料金. 各コース3,800円（税込）
 定員. 各コース15名程度 ※先着順につき、定員になり次第終了
 集合場所. 燕三条地場産業振興センター メッセピア入口前（住所. 新潟県三条市須頃1-17）
 問合せ先. 株式会社JTB関東 法人営業三条支店 TEL. 0256-35-7222

※詳細は、「燕三条 工場の祭典」オフィシャルウェブサイトにて配信予定です。

|| オフィシャルレセプション ||

今年の「燕三条 工場の祭典」は、夜も工場が開きます。期間中、6つの工場を会場に、レセプションパーティを開催いたします。工場での作業から離れた職人たちとの交流の場として開放されるほか、各工場の環境を活かしたイベントの実施を予定しています。燕三条地域の工場を巡る旅、夜の部もぜひお見逃しなく。

日野浦刃物工房/鉈 10月2日（木） 18:00-20:00
 歴史を刻んできた機械がライトアップされる夜の静かな工房に流れる映像から鍛造の音が聴こえてくる中で、工房の歴史や思いなどを職人と一緒にお話ししましょう。（定員30名、軽食・1ドリンク付 ¥1,500）

玉川堂/銅器 10月3日（金） 18:00-19:00
 登録文化財である玉川堂の母屋で、燕市PR大使でもあり今年の日本海夕日コンサートではオープニングアクトを務めた本宮宏美さんのフルート演奏会。その後、夜の工場見学ツアーも。（定員40名、予約制 1ドリンク付 ¥1,000）

タダフサ/庖丁 10月3日（金） 18:00-20:00
 普段は鉄を叩く音が響き渡り、職人と話をすることは出来ませんが、この夜だけは特別。夜の工場で庖丁職人とお酒を酌み交わしながら語り合いましょう。（定員50名、軽食・1ドリンク付 ¥1,000）

武田金型製作所/金型 10月4日（土） 17:00-
 新潟県だけでなく全国でも活躍するご当地アイドル・RYUTistが夜の工場を彩るライブパフォーマンス。握手会や工場限定グッズ等の販売も。終了後はそのまま工場が社交場に。（定員50名、予約制 ¥2,000）

スノーピーク/アウトドア用品 10月4日（土） 18:00-
 広大なキャンプフィールドで、キャンプ料理の定番であるグッチオープンを使ったお料理をはじめ、アウトドアならではのおもてなしレセプションパーティーです。（定員100名、予約制 ¥2,500）

諏訪田製作所/爪切り 10月5日（日） 17:30-
 工場の祭典のトリを飾るクロージングパーティーは、ファクトリーショップとギャラリーを会場にSUWADA職人全員も参加。フリードリンク・フリーフード。プロのバーテンダーがリクエストにこたえてつくるカクテルも。（定員50名、予約制 ¥2,500）

※詳細は「燕三条 工場の祭典」オフィシャルウェブサイトにて配信予定です。

参考資料：2013年-2014年「燕三条 工場の祭典」より

工場見学・体験

2013年に参加した工場の中には、ワークショップや見学ツアー開催の取組みがあり、子供から大人まで楽しめるイベントとなりました。



燕三条 工場の祭典 メディア掲載

2013年に開催された「燕三条 工場の祭典」は、テレビ番組、新聞、ラジオ、雑誌、ウェブサイトなど、数多くのメディアにより取り組みが発信され、日本全国に大きな反響を呼びました。

第18回ふるさとイベント大賞にて、「燕三条 工場の祭典」が「選考委員特別賞」を受賞

全国で開催されたイベントの中から特に優れたイベントを紹介する「ふるさとイベント大賞」において、選考委員特別賞を受賞しました。

「ふるさとイベント大賞」とは

全国各地で数多く開催されている地域の活力を生み出すイベントを表彰し、全国に向けて紹介することによって、ふるさとイベントの更なる発展を応援することを目的に設けられた賞で、一般社団法人地域活性化センターが毎年実施している表彰制度。今回「燕三条 工場の祭典」が受賞した選考委員特別賞は、「神戸ルミナリエ」、「日本海政令市にいがた 水と土の芸術祭2009」、「瀬戸内国際芸術祭2010」など、数少ない厳選された受賞となっています。

2014年ミラノサローネに出展

ミラノ市が保有する元機関車工場跡地の施設「La Fabbrica del Vapore（ファブリカ・デル・ヴァポーレ）」にて開催されたイベント「SHARING DESIGN」より招待を受け、日本が誇る金属加工の一大産地である燕三条地域の存在と、この地に工場を構える企業の技術力の高さを伝えるため、市と工場の職人が一丸となり「燕三条 工場の祭典」の取り組みを、イタリア・ミラノより世界に向けて発信しました。



Photo : Takumi Ota

参考資料：2013年-2014年「燕三条 工場の祭典」より

アートディレクション

これまで燕三条地域では、鉄の黒と火の赤を象徴し、黒と赤によって金属加工の産地を表してきました。2013年、「燕三条 工場の祭典」の初年度にあたり、ロゴやブックレットなどのアートディレクションをSPREADが担当、工場の素材や工場自体の色には「シルバー」が多く見受けられること、金属加工時に使用する炉を覗くと炎に含まれる鮮やかな「ピンク」が目を引くことから、「シルバー」と「ピンク」にイメージを一新しました。参加企業は、事前に配布された「段ボール」と「テープ」を使用し、工場の入口から内部、また近隣を含む町の至る所に誘導サインや看板を設置するなど、それぞれが工夫を凝らし、来場者を迎えました。



2014年度 参加工場より一部抜粋 (1/2)



相場紙器製作所/紙箱

紙箱を主に製造するメーカー。「同業に誇れる技術」と「お客様と向き合う心」を信条とする。「中身あつての箱」という姿勢で、中身の商品を守り、また、引き立てることができる箱づくりにつとめる。



今井ノミ製作所/鑿

1947年創業。当初から鑿を製造。銅付けから仕上げまで全工程を手作りで行う。現在、製品のほとんどがアメリカに輸出され、大工や家具職人はもちろん、ログハウスを作る一般の人々にまで、幅広く鑿が届けられている。長切れして粘りのある鋼をつくり、その鋼をいかに生かせるかを、ものづくりの変わらぬテーマとしている。



玉川堂/銅器

1816年創業。燕の金属産業の礎である鋳起（ついき）銅器の老舗。当初は、薬缶を手掛け、その後、茶器、酒器、花器など幅広い銅器を製造。創業以来、300人以上の鋳起職人を輩出。2010年には玉川宣夫（玉川堂5代次男）が人間国宝に認定される。1枚の銅板から職人の手でひとつずつ打ち出される銅器は、使うほど手に馴染み、味わいある光沢を帯びる。



坂源/花切鋏

1903年創業の鋏メーカー。伝統の技術と最新の設備を兼ね合わせてハイクオリティな製品をつくり続ける。特に、生花・盆栽用ハサミの分野で高く評価され、伝統文化に貢献している。華道家・假屋崎省吾氏とコラボレーションしたオリジナル花ハサミが好評発売中。



三条製作所/和剃刀

1947年創業。創業以前、ドイツのゾーリングゲンに勝る刃物を作ろうと、日本刀を通じて刃物の科学的研究に没頭し、日本の冶金学の権威となった岩崎航介氏が設立。1954年、日本刀の材料である玉鋼を使用したゾーリングゲンに負けない西洋剃刀を開発。その後、日本剃刀、小刀、切出などを製造し、その切れ味は海外でも評価が高い。



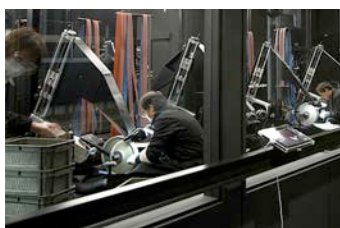
進光鋏製作所/和鋏

1935年頃創業。当初から一貫して握り鋏を製造。鍛造から成形まで全てひとりの手作業でこなす職人は全国で5人にも満たない。三条市唯一の職人が作る握り鋏には、守町（刃先の鋭い）、長刃（用）、剣型（手芸ニット用）、網切（網用）等があり、プロにも愛用れ、近年ではファッションデザイナーにも愛用されている。



スノーピーク/アウトドア用品

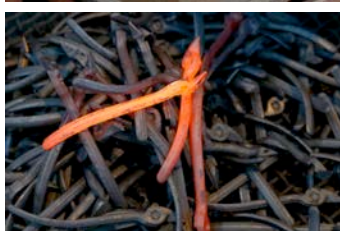
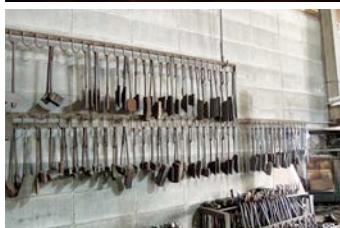
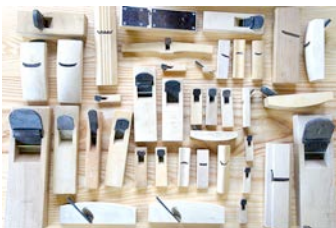
自然志向のライフスタイルを提案するアウトドア用品メーカー。1958年に金物問屋として創業した故山井幸雄が熱心なクライマーで、使い勝手が良く信頼性の高いクライミングギアの開発を始める。「徹底してユーザーの立場に立った開発とフィールドでの実証で磨かれる品質」という氏の精神を継承。



諏訪田製作所/爪切り

1926年創業。当初は鉄線等の切断に使用する喰切を製造。その後、瓢箪型爪切り、植木盆栽用の刃物、栗の皮むき鋏などを手掛け、近年は、デザイン製の高い爪切りが、日本や海外でデザイン賞を受賞するなどの評価を受けている。伝統技術によって「切る」機能を極限まで高めたニッパー型の爪切りには、職人の高度な技術が集約されている。

2014年度 参加工場より一部抜粋 (2/2)



高三/鉋

1945年創業。大量生産型ではなくすべて手づくりの工程で、木材を加工した鉋台や経節削り器の本部などこだわりの製品を製造する。近年は県内産の木材を多く使った家具の製造も手掛け、既製品ではないオリジナルの家具や永く使える良質の家具を求めるユーザーの声にこたえる。

武田金型製作所/金型

1978年創業。当初から金型を手掛け、使いやすく、高品質、短納期と時代に合った金型製作を行う。2005年に自社ブランド「mgn」を発足。長年培った製品精度を支える加工技術と、燕三条の金属加工技術にライフスタイルやファッション等のエッセンスを加え、「技術+α」をモットーに、名刺入れをはじめ、金属製品の枠に捉われないものづくりに挑戦している。

タダフサ/庖丁

1948年創業。当初は曲尺で修業した鍛造技術を生かし、鎌、小刀、庖丁等あらゆる刃物を手掛けた。その後、漁業用刃物を経て、現在は家庭用刃物、本職用刃物、蕎麦切り庖丁などを製造。創業以来、一貫してお客様に「本当に良いもの」を提供すべく、全ての工程を職人の手作業で行い、その一丁一丁に心を込めている。

日野浦刃物工房/鉋

1905年創業。当初は鎌を手がけ、その後、鉋などを経て、現在は鉋、庖丁、ナイフなどを製造。創業以来、日本の伝統技術である鉄に鋼を融合する技法により、v鋼付けから完成品まで、一貫した刃物作りをしている。欠け難く、研ぎやすく、長切れし、使いやすい刃物に仕上げ、その技術と実用性、機能美の素晴らしさは海外でも高く評価されている。

古沢製作所/くるみ割り

大正元年創業。三條鍛冶屋の匠技と先進技術を融合、最上級品を作り上げることにこだわり、爪切り、喰い切り、クルミ割り器、ギンナン割り器などを製造。例えば爪切りはネイリストからも高い評価を受け、海外からも指名があるなど、専門家や世界にも認められている。

マルト長谷川工作所/ペンチ

1924年創業。当初は締ハタ等を手掛けた。その後、スプリングハンマーをいち早く導入し、ペンチの製造を始める。現在では作業工具の他、爪切りなどの理美容製品も開発している。熟練の職人の手で一丁ずつ仕上げるなど、一切の妥協を許さない姿勢が、切れ味や耐久性において世界最高峰の品質を実現し、現在20カ国以上で選ばれている。

マルナオ/箸

1939年創業。創業以前は初代が寺社の木彫を手掛けていたが、木工機械を導入し伝統的な手技と革新的なモノ作りで、黒檀等の硬木を使った墨坪車などの道具を製造。現在では箸を中心に製造・販売。その口当たりの良さには定評がある。また、箸だけに留まらず黒檀のスプーンや万年筆等のステーションナリーも製造している。

山崎金属工業/カトラリー

1918年創業。当初から一貫してテーブルウェアを製造し、数々の欧米名門ブランドからOEM生産の依頼を受け、1991年のノーベル賞90周年記念晩餐会でカトラリーが使用される栄誉に輝いた。「THE ART OF DINING」を製品デザイン・開発のコンセプトとし、職人が丹精込めて、隔々までこだわり抜いて仕上げた製品は世界中のユーザーから支持を得ている。

|| 「燕三条 工場の祭典」 連携コンテンツ ||

■ 燕青空即売会

ナイフ、フォーク、スプーンなどの金属洋食器をはじめ、銅、フライパン、包丁などの台所用品や家庭雑貨、伝統工芸品として有名な茶筒、茶たぐ、水差し等の鋳造銅器製品が、時価の2割～5割引で販売される。

■ 六斎市『二・七の市』

1569年に上杉謙信が越後国内の市を整備した際、三条の市の開催日が定められたとされ、長い歴史と伝統を誇る六斎市。毎月2と7のつく日に開催され、地元で採れた新鮮野菜から三条名物車麩やぼっぱ焼きなど、多種多様なものが手に入る。

■ 六斎市『五・十の市』

1569年に上杉謙信が越後国内の市を整備した際、三条の市の開催日が定められたとされ、長い歴史と伝統を誇る六斎市。毎月5と10のつく日に開催され、地元で採れた青果物、花、鮮魚、菓子、衣料品、種子、苗など、多種多様なものが手に入る。

■ 燕三条「畑の朝カフェ」

燕三条は「ものづくり」のまちとして知られている一方、信濃川、五十嵐川、中ノ口川に囲まれた地理的環境から土壌に恵まれており、米の栽培はもちろん、桃、梨、葡萄といった果樹やキャベツ、白菜、ねぎ、なす、トマトなど野菜の栽培も盛んで、新潟県内でも有数の多品目産地となっている。それらの農園主たちにより、四季折々に開かれる旬の素敵を集めた特別なカフェ空間。

■ 燕三条まちあるき

「燕三条」で出会えるとおきの宝物は、このまちを育み、このまちの日常に溶け込んだ「ものづくりの心」。地元のナビゲーターや職人たちと一緒に歩く事で、今まで知らなかった「燕三条」の魅力に触れる事ができる。

■ 燕三条ものづくりメッセ2014

燕三条地域の様々な技術を有する多くのものづくり企業と、当地域に関連する新技術をもつ企業約170社が一堂に出展し、地域内外に広く技術をPRしてビジネスマッチングを目指す展示会。

■ 日本鍛冶学会

日常の仕事として鍛冶に従事する人たちと、彼らが作りだした道具を日々の営みに使う人たち、そして流通やメディア、研究者など両者をつなぎ、支える人たちが一堂に集まり、鍛冶の未来に向けて必要なことを、共に考え、学びあう場。

|| 交通情報・宿泊情報 ||

交通

JR東日本「燕三条駅」より、臨時バスを運行予定 ※便数に限りがあり。
東京からのアクセス：JR東京駅より上越新幹線で燕三条駅まで約2時間

レンタカー

駅レンタカー東日本燕三条営業所	TEL：0256-35-6351	三条市下須頃字歩切497(燕三条駅構内1階コンコース階段脇)
ニッポンレンタカー燕三条駅前	TEL：0256-34-4343	三条市須頃2丁目6番地(燕三条駅より徒歩3分)
トヨタレンタリース新潟(株)三条店	TEL：0256-35-5488	三条市須頃2-1(上越新幹線燕三条駅東口前)
タイムズカーレンタル	TEL：0256-34-9400	三条市須頃2-23(燕三条駅より徒歩5分)
オリックスレンタカー燕三条駅前店	TEL：0256-36-0563	三条市須頃3-23(燕三条駅より徒歩2分)

燕三条エリアのビジネスホテル

ホテルルートイン燕三条駅前	三条市須頃2-19/燕三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/16DQd47
燕三条ワシントンホテル	燕市井土巻3-65/燕三条駅より徒歩5分	http://bit.ly/Mn8mgV
アパヴィラホテル	燕市井土巻3-211/燕三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/13WbJCU
アパホテル	燕市井土巻3-206/燕三条駅より徒歩2分	http://bit.ly/bihOBn
ホテルニューグリーン燕三条	三条市須頃2-116-2/燕三条駅より徒歩2分	http://bit.ly/18jcoxA
アクアホテル燕三条駅前店	三条市上須頃1-72/北三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/cX5R9j

岩室温泉エリアの宿

ほてる大橋 館の湯	http://www.oohashiya.co.jp
小さなお宿 小松屋	http://www.iwamuro-komatsuya.com
旅館 すみのや	http://www.iwamurokankou.com/files/iwamuro/suminoya.html
高志の宿 高島屋	http://www.takasimaya.co.jp
木の温もりの宿 濱松屋	http://www.hamamatuya.com
割烹旅館 松屋	http://homepage3.nifty.com/mat
旅亭 松葉屋	http://matsubaya.neoniigata.com
割烹旅館 皆元	http://www.iwamurokankou.com/files/iwamuro/minamoto.html
はなやぎの宿 ゆもとや	http://www.yumotoya.co.jp

その他燕三条から1時間以内の宿

嵐溪荘 <http://www.rankei.com>

嵐溪沿いに静かに佇む全17室の国登録有形文化財の秘湯一軒宿。燕三条駅から車で約40分

茗莚の里 ゆめや <http://www.i-yumeya.com>

雪見障子、唐紙、簾、行灯の配された数寄屋造りの客室でくつろぎの時間と、厳選された海の幸や山の幸、お米・味噌など、地元の美味しい素材を楽しむことのできる温泉宿。燕三条駅から車で約30分

掲載・取材に関するお問い合わせ先

燕三条 工場の祭典 PR / HOW INC 担当:小池、相沢

TEL. 03-5414-6405 / FAX. 03-5414-6406 / EMAIL. info@how-pr.co.jp