

第48回「全国漆器展」審査講評

審査員長 和田 省司

平成25年10月1日(火)、ふくい南青山291の多目的ホールにおいて、参加産地13県より出品された美術・工芸品部門32作品、及び日用品部門57作品の合計89作品を、午後4時より2時間以上の時間をかけて10名の各分野の専門家により厳選な審査を行った。テーマは「心のゆとり、漆器のある生活」とし、前年より出品は減少したものの、時代に即し美しい創造作品が並んだことは、今後の東京オリンピックで日本文化をアピールする夢が見出せ、希望は大であると思われる。



しかし、難しい時代と日本の生活環境の変化により、右肩上がりの時代のような飾り棚や大テーブル、彫刻欄間などの大きな作品は少なくなってきており、高さがある花器など、数点の出品に止まった。そんな中でも、受賞作品には夢があり、色彩も多く、どこの家庭でもすぐに使える上品な作品が多かったことは喜ばしい。(個々の講評は次頁以降参照)



今回の全国漆器展の受賞作品を総合的に拝見すると、民芸調や単純な造形の中に、季節の代表的な花や草木などの日本らしい意匠に手を加えて、オリジナル性をハッキリさせている完成度の高い作品が多かったことから、東京オリンピックに向けて希望が持てる「全国漆器展」であった。

最後になりましたが、20年以上この会の審査員を続けておられます江上栄子先生が、今回、全国漆器展のために、漆器を使ってのテーブルコーディネートを行ってくださいました。「オモテナシ」の心を一番よく知っておられる先生に、7年後のオリンピック会場でも、全世界に漆芸文化をPRして頂けるよう努力して参ります。また、出品者の皆様にも心から感謝いたしております。

審査結果(団体賞)

桂宮賞	内閣総理大臣賞	日本経済新聞社賞
越前漆器協同組合	輪島漆器商工業協同組合	香川県漆器工業協同組合

受賞作品（個人賞） ～美術・工芸品部門～



農林水産大臣賞
[栗朱塗平卓]
小橋 敬一(越前)

よく枯れた栗の大材(直径60cm・高さ6cm)。朱塗りの呂色仕上げで、裏面も朱溜の木目が美しく浮き出ている、風格と品格がある。平卓とは言え、様々なシーンで幅広く利用できる作品である。



林野庁長官賞
[盛器 ボカシ]
清水 正義(越前)

直径35cmの薄手の深鉢。朱と黒のボカシ部分がこの作品の見せどころで、作者の技術の高さがうかがえる。特徴的な少し高めの高台により、料理が映える作品である。



日本経済新聞社賞
[乾漆盛器 玉水]
山本 勝(越前)

横幅35cm・縦幅29cmの楕円形の盛器。上部は呂色磨きで金と銀の沈金を施し、その松葉文様の図柄が現代的で品格を上げている。



一般財団法人伝統的工芸品産業振興協会賞
[漆水指 銀波塗]
吉田 利昭(山中)

銀といぶし銀に青海波を櫛目でさび仕上げし、前面は帯状に磨き出した花紋仕上げの水指。古代塗り平安調の蓋が造形を締めている。水指としてのみならず、様々な使い方ができる作品である。



全国漆業連合会会長賞
[香炉 兼 花器]
岡山 幸一(輪島)

高さ42cmの鼓形の筒で、上に載った銀ボヤを取れば立派な銅の落しが現れ、背の高い花や草などを入れれば、二間の床の間にも役立つ。輪島らしい蒔絵が施されている。



社団法人日本漆工協会会長賞
[縄胎蒔醬 盛器線文]
西岡 春行(香川)

直径一尺二寸(36.5cm)・高さ8.5cmで、黒地に朱色の線文がはっきりと浮き立っており、深さもあり近代的な美しい作品に仕上がっている。裏面の処理なども鉄さび色に仕上げられており、高い所に置いても下から楽しめるよう工夫されている。

受賞作品(個人賞) ～日用品部門～



経済産業大臣賞
[二段重箱]
白川 勝義(青森)

天板が刀反り型の七々子塗り重箱。朱と白漆で連続文様を描き、その上の一部を朱色の幾何文様を差して仕上げ、縁の面にも螺鈿を施している。幅15cm・高さ14cmの中型重箱で伝統技術の宝箱のような作品。屋外でのバーベキューなどにも持ち運び易いサイズである。



経済産業省商務情報政策局長賞
[蒔絵薄張ガラス「富獄」]
大上 博(東京)

ガラス半面の内側と外側に浮世絵風の蒔絵が施されている。残りの半面は透明なので、ビールやジュースなどを入れた際に残量がわかると共に、内側の蒔絵が楽しめるように工夫されている。電球の技術を取り入れた薄作りが特徴である。



日本放送協会会長賞
[浮遊鉢 L 朱・黒]
浅田 明彦(山中)

深盛鉢を極限まで薄手に挽いた逸品。大きさと重さのバランスが良く、造形が美しい。煮物などの和食はもちろんのこと、使い勝手の良いサイズ感なので、幅広く使える漆芸食器である。



株式会社商工組合中央金庫社長賞
[包丁 ジャパン (大小3本セット)]
塚田孝一郎 (越前)

柄と鞘には技を尽くした蒔絵が施され、刀身にも雲を連想させる彫金文を施していることから、鞘を抜くときに一体感が感じられる。台所での料理が楽しくなるような作品である。



一般財団法人生活用品振興センター理事長賞
[研出 和菓子皿 7寸 (5枚)]
後藤 常夫(鳴子)

緑色を7色の暖色の線文にまとめた民芸調和菓子皿。菓자에止まらず、どんな料理にでも使い勝手の良いサイズ感である。作者は秋田の国際的漆工芸術家、故生駒弘師事した苦勞人で受賞歴は多い。



日本漆器協同組合連合会理事長賞
[HANAシリーズ 盛器 変り後藤塗]
浅野 道子(香川)

上部は点描風の細かな彫を施し、高台の裏面は拭き漆で自然の風合いを残すなど、細部にわたって丁寧な作りであり、使い込めば味が出る輪花型の盛器。パーティーで用いれば華やか作品である。