

弘前市立博物館は、江戸後期から明治前期にかけて作られた154枚の看板(今で言う「模様サシ」)を収蔵しています。企画展などで展示することがあるので、お出掛けの際は展示内容をチェックしてみてください。



明治期の菱塗(かわりぬり)五段重 [弘前市立博物館蔵]



弘前藩第四代藩主 津軽信政が治めた江戸時代中期は交易の拡大などにより、上方や江戸の文物が地方に伝播しました。信政は藩内の産業育成の一環として弘前城内に塗師(ぬし)の作業場を置き、当初は刀の鞘に漆塗り(し)の作業場を置き、やがて装身具や調度品、器や重箱も色漆で飾るようになりました。明治6年、ウイーン万国博覧会で産地を記す必要が生じた時には「津軽塗」の名が初めて使われたと言われています。

2017年には津軽塗が、青森県で初めて「国の重要無形文化財(工芸技術)」に指定されました。漆芸分野では、石川県の輪島塗に次ぐ国内2例目です。

藩主による津軽の産業育成が始まり 刀の鞘を彩る装飾から調度品へ

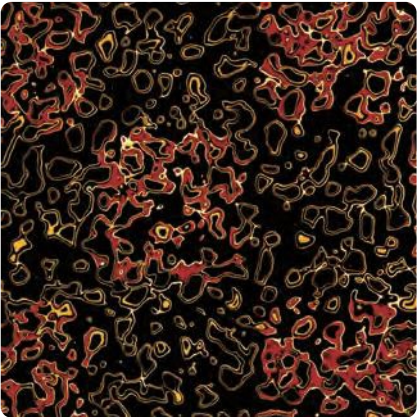
仕掛けへラという穴の開いたへらを用い、卵白を加えた粘度のある黒漆で斑点模様を付けた上に色漆を塗り重ね、砥石や炭で研ぐと、色漆の断層模様が現れます。

魚の卵(ななこ)を思わせる江戸小紋風の粋な塗。漆を塗った直後に菜種を蒔き、乾いた後に菜種を剥いてできる輪状の突起を研ぎ出します。

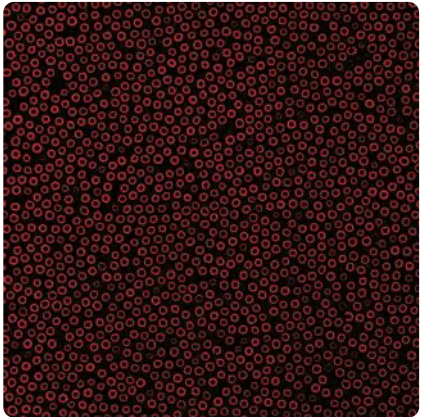
事に付けた黒漆で絵や紋様を高肉に盛り上げ、描いた直後に、粉殻の炭粉を蒔き付けて乾燥させる。その後、研ぎ出すと炭粉の中から模様が見えます。

黄と朱色で市松模様にぼかし塗りしたななこ地に桜唐草、紗綾型を筆描きし、緑色の隈取りを添え、錫粉を加えた朱漆を刷毛塗りし、研ぎ出します。

唐塗(からぬり)



七ツ子塗(ななこぬり)



紋紗塗(もんしゃぬり)



錦塗(にしきぬり)



4種類の津軽塗

津軽の手仕事

つがるぬり

[津軽塗]

◆ 掲載店舗情報

- 居酒屋「ぼんしゃん亭」----- 地場食材を使い、独自にアレンジした郷土料理などを津軽塗の器で提供。
[店] 日・祝 / ☎ 090-2270-2500 / 弘前市土手町 31-1 ごちそうプラザE
- 木村漆工房 ----- 津軽塗の製造、海外向けの商品開発から神社仏閣等の漆塗装まで手掛ける。
要事前連絡 / ☎ 0172-27-6505 / 弘前市川先1-4-8
- 蔵の店 和雑貨「与志む良」----- 普段遣いから贈り物まで。津軽塗の食器、弁当箱、和雑貨などを販売。
[店] 日 / ☎ 0172-32-6570 / 弘前市代官町106
- クラフト&和カフェ「匠館」----- 弘前の職人の手による伝統工芸を展示・販売。和にこだわったメニューも提供。
[店] 年末年始 / ☎ 0172-36-6505 / 弘前市上白銀町8-1
- バー「待庵」----- 落ち着いた和テイストの店内。旬のフルーツを生かしたカクテルは格別。
[店] 日 / ☎ 090-8922-3516 / 弘前市品川町32ゲストハウス・グース1F
- 弘前市立観光館 ----- 2階スペースで、津軽塗の下地から完成まで48の作業工程を展示している。
☎ 0172-37-5501 / 弘前市下白銀町2-1
- 弘前市立博物館 ----- 弘前城跡の一角に建ち、弘前藩にまつわる美術工芸資料などを系統的に展示。
[店] 第3月曜(祝・休日の場合翌日)、12/29～1/3 / ☎ 0172-35-0700 / 弘前市下白銀町1-6
- 津軽あかつきの会 ----- 津軽地方の郷土料理と食文化を伝える津軽伝承料理を提供。
[店] 月・火・水 / ☎ 090-7665-8468 / 弘前市石川字家岸44-13 ※要予約



発行：弘前市商工部産業育成課 (☎0172-32-8106)
【デザイン】09works 和久尚史/デザイン脈々 北島清美【イラスト】柿崎こうこ
【写真】antenna 須川健太郎/デザイン脈々 北島清美【文】小畑智恵
【発行】2024年12月※情報は発行時の内容です。その後の変更や改訂の可能性があるため、ご了承ください。

つれて歩いて
つがる探検
でしごと探訪

江戸時代から 三百年続く手技 津軽塗

江戸は元禄年間、津軽の殿様は塗師（ぬし）を
召し抱え、藩内で栽培する漆で塗り方を施した武
具や装身具、調度品などを重用しました。

漆を塗っては研ぎ、塗っては研ぐ。

職人たちがひたすら繰り返す研ぎ出しの手技は、
堅牢にして奥深い美しさを合わせ持つ津軽塗を
作り出し、三百年の間に津軽の日常にしみ込ん
でいます。

見つけるたびに好きになる！

津軽塗 街あるきマップ

手間ひまかけた漆器の美 使ってわかる なじみ良さ



弘前城や街中から見える岩木山は
津軽の人の“心の故郷”

何度も何度も塗っては研いで、磨く工程を繰り返す津軽塗は、とにかく丈夫。弘前市立観光館にある唐塗48工程の展示を見ると、職人がひたすら手間ひまを掛けて繊細に仕上げる過程がよく分かります。津軽の風土を刻み込んだ「けの汁」などの郷土料理を味わえるお店では、普通に唐塗や七ヶ子塗の器や箸が使われています。手にしっくりなじむ漆器の使い心地を、ぜひ試してみてください。



錦塗の片口や盆も
〔与志む良〕



市街地から電車やバスで
行ってみよう！

弘前市石川地区の津軽あかつきの会の女性達は津軽の郷土料理を受け継いでいます。新鮮な季節の食材を使って丁寧に調理された料理はご要望に応じて津軽塗のお膳でお楽しみいただけます。



春夏秋冬に合わせて作られる小鉢



ぜんざいは津軽塗のお椀で
〔クラフト&和カフェ 匠館〕



唐塗の48工程を展示
〔弘前市立観光館〕



ステムが津軽塗のカクテルグラス
〔待庵〕



唐塗の花形皿で自慢の味を
〔ぼんしゃん亭〕



津軽塗のお膳でいただく(要事前予約)
〔津軽あかつきの会〕