



宮 伸穂
Nobuho Miya

釜定 代表。金沢美術工芸大学、東京芸術大学大学院へと進み、作品制作と平行して素材についての研究も深める。和銃による釜の制作や、A.D.I(超強靱鋳物製造)の特許取得など、伝統技術を継承しつつも現代感覚を取り入れ、生活の道具としての鉄器づくりを目指す。ヴィクトリア&アルバート博物館(英国)やメトロポリタン美術館(米国)、ミラノ・サローネへの出品、ストックホルムでの個展など海外での活動も多く、数々の賞を受賞。また、国内でも国宝中尊寺金色堂の修理および制作、岩手県卓越技術者表彰、伝統工芸士認定と活躍。機能を見極め、極限にまでそぎ落としたかたちに円熟の技が光る。

Representative of Kamasada, Miya Nobuho studied at Kanazawa College of Art and Tokyo University of the Arts, where he deepened his research on materials while creating artworks. His aim is to create ironware as a tool for daily life by adopting modern sensibilities while carrying on traditional techniques, such as the production of a Wazuqu Cast Iron Teapot and the acquisition of a patent for A.D.I. (Meehanite metal casting). He has exhibited at the Metropolitan Museum of Art and the Salone del Mobile in Milan, and has had a solo show in Stockholm, for which he has received numerous awards. He has also been active in Japan, repairing and creating the national treasure Chuson-ji Temple Konjiki-do Hall and receiving the Iwate Prefecture Outstanding Engineer Award. By identifying the functions of the product, the craftsmen's skills shine through in the extremely trimmed down form.

www.instagram.com/nanbu_kamasada/

designshop Inc.

〒106-0047 東京都港区南麻布 2-1-17 白ビル 1F

shiro-bld 1F, 2-1-17 Minami-Azabu, Minato-ku,
Tokyo, 106-0047 Japan

tel : +81(0)3-5791-9793 fax : +81(0)3-5791-9792

www.designshop-jp.com/ws/



南部鉄器のある暮らし

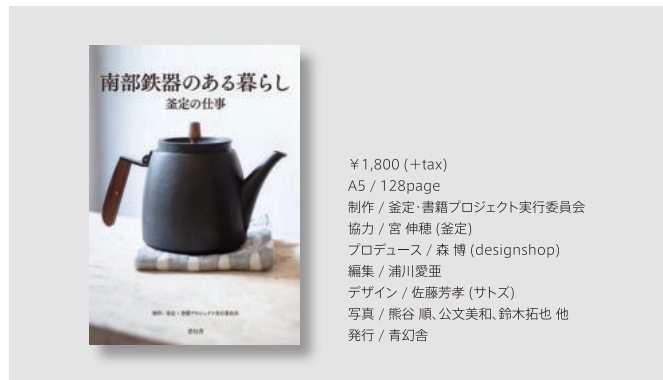
釜定の仕事



制作/釜定・書籍プロジェクト実行委員会

青幻舎

書籍 南部鉄器のある暮らし 釜定の仕事



400年の歴史をもつ、岩手を代表する伝統工芸、南部鉄器。本書では、職人であり、デザイナーでもある「釜定」3代目の宮伸穂氏による南部鉄器の歴史解説、使い方やお手入れ法のほか、日々の暮らしを豊かにする南部鉄器の魅力を多彩な角度からご紹介いたします。

南部鉄器が生まれた町、盛岡を撮りおろした風景写真や釜定の工房の写真 / 釜定の製品(約120点) / スタイリストの堀井和子さんと釜定との出会い、パンケーキのレシピ / 医学博士の及川桂子さんの南部鉄器で調理した際の鉄分の溶出の研究 / バ리스タの三木隆真さんの南部鉄器で淹れるコーヒー 他。

Nambu ironware is a traditional craft representing Iwate with a history of 400 years. In this book, artisan and designer Nobuho Miya, the third generation of Kamasada, explains the history of Nambu ironware, how to use and care for it, and introduces the charm of Nambu ironware that enriches our daily lives from a variety of angles.

Scenery shots of Morioka, the town where Nambu ironware was born, and photographs of Kamasada's workshop / Kamasada products (approx. 120 items) / Stylist Kazuko Horii and Kamasada's encounter, and a recipe for pancakes / Medical doctor Keiko Oikawa's research on the dissolution of iron when cooking with Nambu ironware / Coffee brewed with Nambu ironware by barista, Takamasa Miki, etc.

