

伝統の技と豊かな創造性  
京都府指定無形文化財保持者認定記念  
渡邊明氏・石田亘氏二人展開催

渡邊 明●1959年、神戸生まれ。1984年、京都大学卒業。1989年、オーストリア・クラムザッハガラス工芸学校留学。1992年、日本伝統工芸展日本工芸会会長賞。1996年、日本伝統工芸近畿展近畿賞、以後、鑑査委員。2004年、日本伝統工芸展日本工芸会会長賞。2008年、紫綬褒章受章。

石田 亘●1938年、大阪生まれ。1985年より鑄込み硝子(パート・ド・ヴェール)の研究を始める。1998年、日本伝統工芸近畿展大阪府教育委員会賞。2000年、日本伝統工芸展日本工芸会奨励賞。2007年、大英博物館「CRAFTING BEAUTY IN MODERN JAPAN」に出展。2008年、大阪府立弥生文化博物館秋季特別企画展。



(上)被硝子切子蓋物「翔」(渡邊明・作)  
(右)蝶と薔薇文ランプ(石田亘・作)



これまで京都ブライトンホテルと長年おつきあいのある日本工芸会正会員のガラス工芸作家・渡邊明さんと石田亘さんのお二人が、この度、京都府指定無形文化財保持者に認定されました。そこで、京都ブライトンホテルではその認定を記念して二人展を開催することとなりました。

渡邊明さんは大学卒業後、ガラス会社に入社。ガラス職人と接するなかで創作への思いが募り、切子の制作を手がけるようになりました。渡邊さんの作品は、伝統的な技法に加え新たに積層という手法も編みだして、ガラスの中にも精巧なカットイングで美しい光を創り出し、切子の魅力、可能性をますます広げています。京都ブライトンホテルでは以前からメインバウムーンシャイナード作品を展示しており、お気に入りが入りがキープできるグラスキープシステムはお客様からも好評です。

一方、石田亘さんは、高校卒業後、京都の著名な図案家・加納豊広氏のもとでの十年間の内弟子の後、独立し染織図案家として名声を得ました。その後、昭和六十年から独自に「鑄込み硝子技法(パート・ド・ヴェール)」による研究制作を始めます。現在では染織図案作成技術を活かした精緻な模様構成により、気品ある作品を制作し、そこには京都の美的感性が息づいています。以前ホテルで開催した「アトリウム」を彩るパート・ド・ヴェールのランプ展は、多くのお客様から好評をいただきました。今回の作品展でも数多くのランプを展示、夜にはエントランスから会場の窓越しに幻想的に光るランプが見えるように演出します。また、硝子作家の奥様の征希さん、長男の知史さんの作品も展示します。期間中、アトリウムロビーではリレー音楽祭も開かれています。生の音楽とともに、京都のガラス工芸を代表するお二人の作品をぜひ身近に鑑賞していただきたいと思えます。

期間 2009年7月26日(日)〜7月29日(水)、11時〜21時  
場所 京都ブライトンホテル2階 ウィンザー  
入場無料 販売もしています。

京都大学大学院地球環境学・農学研究科ほかとの  
共同研究プロジェクトによる、環境と景観に配慮した  
「ブライトン菜園」がホテルの隣接地に誕生



アイコの果実(写真提供メビオール社)



京都ブライトンホテル南側にビニールハウス?と驚いておられる方も多くはないでしょうか。これは京都大学と京都ブライトンホテル、ちきりやガーデン、中川竹材店、メビオールとの共同研究による、竹ビニールハウスを用いた「都市景観に配慮した農作物短期栽培システム」なのです。京都ブライトンホテルでは、食の安全・安心にこだわり、これまでも京都・大原の農家と契約して地元の野菜を、また、京都大学大学院農学研究科と提携して附属農場で生産された野菜をレストランでご提供してきました。そこで、隣接の空地で安心して食べられるおいしい野菜が自家栽培できないものかと考え、二年前に京都大学大学院地球環境学部の森本幸裕教授に相談したのがきっかけです。

都心部の宅地などの非農地で野菜を作る方法として提案されたのが、親水性フィルムを使って栽培するという、メビオール社の養液土耕栽培法(アイメック)です。理論的に糖度や栄養価が高く、安全・安心な作物が作れるのです。このフィルムは医療分野でも用いられ、また、この栽培法はドバイの砂漠地で実験農場として利用されており、国際宇宙ステーション「きぼう」で植物を栽培する為に使われようとしている技術でもあります。

さらに、京都の厳しい景観条例をクリアするとともに、京都の環境問題を考え、竹林の間伐材を使用し竹工芸の伝統技術を活かした、竹を骨組みとするビニールハウスが同学部の小林広英助教によってデザインされました。実際に竹ビニールハウスを試作し強度などを確認した上で、二〇〇九年三月中旬中川竹材店によりホテルの空き地に実物が建設されました。

そして、四月にそのハウスの中にアイメック栽培システムを設置、ホテルの従業員の手でミニトマト「アイコ」の苗を植えました。その後も指導を受けた従業員が栽培しています。五月初旬「アイコ」は最初のつぼみを付けており六月下旬から収穫できる予定で、採れたてをテラスレストラン「フェリエ」でご提供します。

\*ホテルホームページにて成長の様子を「栽培日記」で公開しています。