

古き良きものと今の感覚を“和える”ということ

aeru こぼしにくい器

キャラクターも動物もいない、子供のための「こぼしにくい器」。職人の手による逸品を手がけたのは、株式会社 和える。そのコンセプトを代表取締役・矢島里佳さんに聞いた。

「和える」は日本のホンモノを次世代につなぐために立ち上げました。今年の3月30日から、0から6歳の伝統ブランドaeruというオリジナルブランドもスタートしました。日本中の職人さんを回る雑誌の連載を経て、伝統産業の魅力はももちろんですが、職

人さんが抱えている問題点も少しずつ見えてきました。そこで、伝統をつなぐためには、幼少期に子どもたちが伝統を知る環境がなければならないか。子どもたちが幼少期から伝統に触れる、感性を磨くお手伝いも出来るのではなか。伝統産業×ベビー・キッズは、双方にとってベストなマッチングになると思いました。職人さんの手作りのぬくもりが感じられて、安心・安全で、赤ちゃんから大人まで、家族みんなで使うことができる、そんな商品を目指し

たんです。海外の人から日本の良さを聞かれても答えられない、自国の文化を語れない、自分の子供に何を伝えたいかわからない人が増えている。子供はホンモノに触れると、とてもいい反応をします。その反応を見て、逆に親である大人がホンモノの良さに気がつくという良い循環が生まれはじめています。

「こぼしにくい器」は3種類の商品が発売されている。

「まず、石川県の山中漆器。独自の「縦木取り」で木地を木が育つ方向に添って取っているため変形が少なく、衝撃にも強く割れにくいので、子供が落としても安心です。ほかには徳島県の大谷焼と愛媛県の砥部焼のものを販売しています」

「こぼしにくい」ポイントはどこにあるのだろうか。

「淵が持ちやすくなっています。また、器の内側に「返し」をつけることで、食べ物がすくいやすく、こぼしにくい。販売を始めてから反響をいただいているのですが、介護の現場などでも使えると思っています。介護現場の方からaeruのこぼしにくい器は、機能性がありながらも、介護者の自尊心を大切にできる、と言われまし

た。ひとりひとりと向き合っていて、その人が喜びを感じられるような器で食事をしていただけたら嬉しいです」

デザインも決して子供向きではなく、秀逸だ。

「無駄な装飾はしないというのが「和える」の考え方。一生使えるデザインを心がけています。デザイナーは太刀川英輔さん。私は化学反応を起こすデザイナーと言っているんです」

数々の賞を受賞し、その作品がグッゲンハイム美術館で販売されるなど新進気鋭のデザイナーである。

化学反応という言葉もまた、「和える」の理念をよく表している。

「混ぜるのではなく、和える。古きよきものとの感覚を和えることで、両方の魅力が引き出しあって、もう一度生まれ変わる、そういうことをやり続けていきたいと思っています。12月からはウェブサイトもリニューアルする予定です。「和える」の商品を好きになっただけの人がつながっていきける場になればいいなと思っています」

人と人を「和えて」、「和える」はまた、進化を遂げようとしている。



石川県から山中漆器のこぼしにくい器
ボウル：4,200円 深皿：4,500円 平皿：5,000円（すべて、税込）
aeru 購入ページ：<http://www.a-eru.jp/>
購入可能店舗：伊勢丹新宿本館6階 マタニティ新生児ショップにて一部商品取り扱い
問い合わせ：info@a-eru.jp



器の内側に「返し」をつけることで、食べ物がすくいやすく、こぼしにくい。
写真は「愛媛県から砥部焼のこぼしにくい器」
ボウル：2,500円（税込）