

REVAMP

# 「クールジャパン商材を活用した我が国感性価値 の再構築調査」

ご参考資料

【事例紹介：日本人固有の価値観について】

2016年7月1日

株式会社 リヴァンプ

# 「世界が驚く日本」研究会 開催趣旨

- 経済産業省では、2007年に「新日本様式」を立ちあげ、日本の「伝統」と「先端技術」を融合させた「新しい日本らしさ」を持つ日本の様式を100選定したところ。
- 主なコンセプトは、3点。
  - ー「たくみのところ」(素材の良さを活かしつつ、新しい技術や文化を創り出す)、
  - ー「もてなしのところ」(様々な考えや新しいもの(多様性)を尊重し、さらに自己を確立し、両者を調和させる)、
  - ー「ふるまいのところ」(責任意識を持ちながら、個性を磨き、気品と気概を重んじる)
- 「新日本様式」の立ち上げから、約10年が経過したことを踏まえ、改めて海外に打ち出すべき日本の価値観を捉え直す必要があるのではないか。
- 今後、2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けて、世界から日本への注目度が高まっていく中、さらなる外国人旅行者数の増加が見込まれており、外国人に日本の魅力を分かりやすく伝えるためにも、新しい日本らしさを再定義し、発信していくことが求められている。
- さらに、第4次産業革命のインパクトとして、急速な技術革新により、新たに大量のデータの取得・分析・実行が可能となり、ものづくり現場においても顧客側の潜在的なニーズを探り当て、顧客の価値観に合わせた「ことづくり」にシフトしている。ものの背景にあるストーリーに共感して、消費行動が生まれるという感性価値が重要視される時代が到来している。
- そのため、顧客の求める価値を反映させるという視点から、従来よりも一層海外ユーザーの視点が重要性を増しており“海外”からも共感できる新しい日本らしさを再検討する必要があるのではないか。
- こうした問題意識に基づき、日本のものづくりやサービスを支える日本らしい伝統的な価値観に裏打ちされた「The Wonder500」認定商材を題材として、これらから導かれる地域の伝統や生活文化に根ざしたストーリーをコンセプトブックとして編纂する。また、研究会と並行して、海外でのアンケート調査や外国人留学生を対象としたワークショップの実施を通じ、海外の視点からのストーリーの追加・深化を行い、海外の方が共感できるコンセプトを再構築するものとし

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 価値観

### 多彩な色彩感覚

春夏秋冬、四季折々の花鳥風月に彩られる日本。季節の草花、太陽や空の色など一年を通して絶えず移ろう自然の表情は、人々の繊細な感性を育み多彩な色が生まれる原風景であったのです。そんな情緒豊かでみずみずしい感性はものづくりの世界にもあらわれ、日本文化を支える確かな礎となっています。

## 商材



### 水彩毛筆 彩(日本の伝統色 全20色)(奈良県)

毛筆文化のある日本において生み出された「筆ペン」。筆記用に墨色だけだったものが、色数も豊富に「カラー筆ペン」となり、カラフルな水彩画を楽しめるようになりました。この「彩」は全20色。深みのある日本の伝統色にこだわりました。筆先は伝統工芸品「奈良筆」の技術を活かして作られており、本格的な筆のタッチが味わえます。線の強弱や色の濃淡など、自由に表現できるのが魅力です。



### 草木染め日本手拭い(愛媛県)

木綿で作られた手拭いは、手や体を拭くためだけでなく、頭にかぶったり、ガーゼや包帯代わりに使ったりするなど、江戸時代の日本では庶民の必需品でした。その日本独自の日用品である手拭いを、植物から煮出した色素を染料として繊維を1枚ずつ染める「草木染め」にしたのが、この手拭いです。染色に使用する天然の草木は厳選した花卉・葉・幹・根を使用。それぞれが宿す豊かな色で丁寧に染め上げます。天然植物の染料を手作業によって染めるため、二つとない色彩バリエーションが生まれます。草木染め、草木型染めの配色は各5色あります。タオル代わりに使うのはもちろん、スカーフやラッピングなどさまざまな用途で使える手拭いを、一枚いかがでしょうか。

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 繊細で豊富な味覚

### 価値観

日本は四方を海に囲まれた島国でありながら、国土の中央を山脈が走りおよそ7割を森林が覆う山国でもあります。そのため全国各地で海や山の幸、野菜など多種多様な食材が手に入ります。そうした地理的風土のなかで日本人は豊かで繊細な味覚を身につけ、多くの洗練された食が生まれるに至っています。

### 商材



#### 天然真昆布 一本撰(大阪府)

北前船の交易によって北海道の昆布がもたらされ、だし文化が開花した大阪。この地で創業112年を迎える昆布専門店・こんぶ土居は、国内外の一流料理人がだし昆布を求めてはるばる買い付けにくるほど。「天然真昆布 一本撰」は、川汲浜で採れた最上級の天然真昆布をさらに厳しく選別した、確かな品質のだし昆布です。

#### [プロデューサー推薦コメント]

海外では「コンブキング」の異名を持つ、こんぶ土居。昆布の質の高さだけでなく、その活動にも注目したい。各地で食に関するレクチャーを行い、だし文化をはじめとする日本の食文化を守り育て、本物を次世代へ伝えています。(服部滋樹)



#### 小豆島産エキストラバージンオリーブオイル

日本のオリーブ栽培発祥の地・香川県小豆島は、オリーブの主要生産地である地中海沿岸と地形が似た瀬戸内海に浮かぶ島。そこで土や周囲の環境に合わせて植えられ、丹精を込めて育てられたオリーブからつくられるのが「小豆島オリーブオイル」です。通常の収穫期より約1カ月も前に、緑色の若い実を一粒ずつ手で摘取。酸化すると味・風味が落ちるため、自家搾油所で6時間以内に搾り、極力酸化を抑えています。一般的なエキストラバージンオイルは、酸度0.8%以下ですが、このオイルはわずか0.1%。美しい緑色のオイルは、口に含むとふわっと軽く、豊かな香り心地よい辛み・苦味が通り過ぎます。できることすべてを頑固に貫いたこだわりのオイルです。

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 価値観

### 地域に根ざした多様性

小さな国土に47の都道府県を有する日本。その背景には山川に隔てられ多くの山村漁村、集落が存在した古くからの地域社会がありますが、そうした細分化の歴史ゆえに、それぞれが個性を放つ地域文化の発祥へと至りました。それらは伝統的な食や工芸をはじめ、あらゆる分野に息づいています。

## 商材



#### 柴田慶信商店 タンブラー(秋田県)

約400年前、秋田杉を使って下級武士たちが手内職をしたことから生まれた、大館曲げわっぱ。その技術を活かし、天然秋田杉で作られたタンブラーです。木特有の保冷保温効果で、熱くても冷たくても飲み物を美味しく味わえます。天然秋田杉の木目の美しさとやさしい口当たり、飲み心地のよさが素晴らしい。伝統工芸の新しい形です。

[プロデューサー推薦コメント]

樹齢200年以上の天然秋田杉。日本有数の上質な素材を、その性質を熟知した職人が全ての無駄をそぎ落として生み出したタンブラー。注いだ水は、まるで湧き水を手ですくい、口にした時のようなすがすがしい味わいとなります。(丸若裕俊)



#### 油滴天目 抹茶碗(佐賀県)

黒く釉ゆう地に油の滴のようにも見える銀色または金白色の斑紋が表れた「油ゆ 滴てき天てん目もく」は、茶の湯の世界では最高峰として扱われてきました。中国・宋時代(10～13世紀)に生まれ、日本に伝来し、現在では日本でしか作られていない希少な器です。自然によるところが大きく、高度な技術が必要とされるため、これまでは限られた作家しか作ることができませんでした。そうした中で、波佐見焼の老舗窯元・利左工門は研究を重ね、油滴天目茶碗を効率よく作ることに成功したのです。作家ものであれば数十万円もする同商品ですが、広く一般に使ってもらえるように手頃な価格を実現。油滴天目の魅力を知るための導入としても最適です。茶碗の黒に抹茶の緑が美しく映えます。



# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 価値観

### 外来のものを日本流に再編集(アレンジ)する力

古くから日本は中国をはじめ西欧や中東諸国など大陸の影響を受け、外来の文化を輸出することで変革を遂げてきました。しかし、単に受け入れるだけでなく新たな視点で再編集を加え、絶えず創意工夫を重ねることによって唯一無二の“日本流”を誕生させ、世界へ向けた発信力へと転換させてきたのです。

## 商材



### AMI original cutlery(東京都)

スプーン3本、フォーク3本、ナイフ2本をセットにしたカトラリー。口に運ぶ部分が細長くデザインされており、使いやすさを追求した商品です。メタリックな見た目はシンプルですが、曲線がなめらかです。持つと意外に重みもあり、日本製のしっかりした作りが伝わります。

#### [プロデューサー推薦コメント]

しっかりした作りと使い心地のよさ。フルセットだと30を超える種類のカトラリーを8本に集約したこと。このこだわりも日本らしいものづくりといえるでしょう。日本の食卓のために作られた洋食器ですが、この細長くシンプルな形は、西洋でも活躍すると思います。(日野明子)



### 銅 珈琲ミル缶(京都府)

1875年創業、英国から輸入されたブリキから生まれた開化堂の茶筒は、今も130以上の工程を経る手仕事によって継承されています。内側の微妙なカーブをはじめ、至るところで気密性を高める工夫を凝らした茶筒の技術から珈琲缶が誕生。珈琲豆の劣化を防ぎ、風味を保ち、また使うごとに変化する缶そのものに愛着が湧く逸品です。

#### [プロデューサー推薦コメント]

一枚の金属板の切り出しから始まる缶作り。研ぎ澄まされた感覚を活かし、微調整しながら筒の上下がぴたりと合うように仕上げる緻密な作業が、この缶に詰まっています。素材の経年変化を楽しみ、物を大切に使い続ける文化も感じてください。(川上典李子)

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 価値観

### 無駄をそぎ落とす美意識

日本文化にはものごとや自然のありのままの姿を見つめ、そのなかに真理を見出すという美意識があります。それはむやみに飾り立てるのではなく、逆に余剰や脚色などをそぎ落とし、本質的に“あるべきかたち”を追求する「引き算の美学」といえ、簡素でありながら深奥へと引き込む魅力を宿しています。

## 商材



### カセットコンロ アモルフォプレミアムCB-AMO-80(東京都)

カセットコンロとは、カセット式の高スボンベを内蔵した卓上コンロのことで、どこでも調理ができる優れたもの。このカセットコンロを日本ではじめて開発したのが岩谷産業。「アモルフォプレミアム」は、従来製品よりも熱効率を高め、弱火～強火の細かな火力の調節が可能。高級感にあふれたシンプルなデザインも魅力です。

[プロデューサー推薦コメント]

モデルチェンジ前のタイプも含めて10年程愛用しています。知人宅で出会い、機能性はもちろん、デザイン性の高さやその佇まい、炎の美しさなどに惹かれ使い始めました。鍋や煮込みだけでなく、炒め物やフォンデュなど幅広く楽しめます。(大熊健郎)

### nicoichi [色:歌舞伎]全15色(香川県)

直方体の天然木を斜めにカットした一対のデザイン箸。二つで一つという形状を表す意味の名前の箸は、今までにない新しいデザイン。箸の「つまむ」という本来の役目と、フォークのようにすくいやすく、ナイフのように切りやすくする機能を持たせました。箸が苦手な西洋人にこそ使ってもらいたい箸です。

[プロデューサー推薦コメント]

三角柱にカットされた箸先に、初めて箸に触れる人へのやさしさがあります。1mm単位以下で塗り分ける讃岐漆の技術が、富士山や桜、歌舞伎など日本の伝統色を表現。日本の美と伝統工芸の技、新しい感性で創り出された、美しい食の道具です。(高澤義明)

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 継承という考え方

### 価値観

日本の伝統芸能や工芸の世界では、師に学びその教えを技や知恵として受け継ぐ「継承」の思想のもとに、貴重な文化を守ってきた歴史があります。弟子たちは長い年月をかけて修行を重ねた末に、やがて奥義へと至ります。そしてそれらを自らの技へ昇華させることによって、遂にその道の継承者となるのです。

### 商材



#### 刺子織り(福島県)

布を重ねて糸を刺し縫い合わせる「刺子」は、東北に古くから伝わる服を補強し保温するための手仕事。その技法を機械で表現したのが「刺子織り」です。昔ながらの力織機を使用し、シャトル(杼)で緯糸を通わせます。毎分100回ほど回転しており、風合いもよく機械の故障も少ないですが、1時間に1mしか織ることが出来ません。一呼吸違えば生地表情が変わってしまう集中力の必要な織りの機械を操るのは、大峽健市氏。10代で民藝運動の創始者・柳宗悦氏の甥にあたる染織家柳悦孝氏に師事し、ごまかしのない技術を培ってきました。幾何学模様が織りなす世界は、ただ美しいだけでなく、実用的で正直さを感じさせます。



#### 松屋利右衛門 鶏卵素麺たばね(福岡県)

創業342年の老舗・松屋利右衛門が、十三代にわたって受け継いできた福岡の伝統銘菓「鶏卵素麺」。ポルトガルから伝来した南蛮菓子を起源とし、吟味を重ねて磨き上げられた一子相伝の味が守られています。原料は卵黄と砂糖のみ。シンプルな素材が職人の手によって素麺状に引き延ばされ、輝くような卵菓子に生まれ変わるのです。この鶏卵素麺を一口大に切り、細い昆布で束ねたものが「鶏卵素麺たばね」。茶席で用いるために十一代目が考案したもので、食べやすいサイズと美しい形が特長。最小限の原料で作られているとは思えないほど、濃厚な味わいとふくよかな香りが後を引きまします。お茶菓子はもとより、贈答品としても喜ばれる上品なお菓子です。



# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 価値観

### 「守・破・離」の考え方

日本の芸道や伝統工芸の分野において、師弟関係は芸や技術を磨く上で最も重要なものであり、それを端的にあらわしたのが「守・破・離」の思想です。師の教えを忠実に「守り」技を身につけ、他にも良いものを研究し取り入れ既存の型を「破る」。最終的には自身のものを確立し師から「離れる」ことで、その道を極め一流となっていくのです。

## 商材



#### すずがみ(富山県)

「すずがみ」は、仏具のひとつである「鈴りん」の製造工房で、スズを叩き加工する伝統の技から生まれました。折り曲げ自在で紙のように薄い形状が使い手の想像力を刺激し、木の棒でならずだけで、平らにリセットされるので何度でも生まれ変わります。力を込めなくてもスツと曲がる独特の感触が病みつきになります。

[プロデューサー推薦コメント]

喫煙家の来訪時やレジャーの灰皿、一輪挿しとしても花を選ばず、携帯トレイにも活用できます。日本には古くから正方形の紙を折って遊ぶ「折り紙」の文化があります。「すずがみ」には、それをスズでやってしまう面白さがあります。(佐藤真一)



#### KOKEMUSU CUP(石川県)

日本を代表する伝統工芸である漆器の代表格・輪島塗の漆器です。本品は、使うほどに下塗りの色が透けて見える独自の変わり塗、KOKEMUSU®を採用しており、時間の流れとともに下塗りの緑色が現れる仕組みで、色あいの経年変化を楽しめます。使うほどに表情を変えていくカップに、強い愛着を感じるようになるはずです。

[プロデューサー推薦コメント]

使っていると1年半ほどで瑞々しい緑色が現れる技法は、職人の遊び心から発見。輪島塗の伝統に裏打ちされた練乾漆®技法と、しなやかな創造力から生まれました。掌の中で、命を吹き込まれたかのような変化を楽しめます。(芝田健吾)

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## おもてなしの姿勢

### 価値観

日本には目の前の人の想いを汲み取り、一歩先んずることで相手にとって心地よい頃合いや温度感で対応するおもてなしの文化があります。全てにおいてさりげなくありながらも真心を込めて随所に細かな配慮が行き届いたおもてなしは日本の“粋”な文化であり、一つ一つがお客様の心に深く響くことでしょう。

### 商材



#### NODATE mug(福島県)

伝統的な会津塗の技術を踏襲しながらも、漆器は特別な時に用いるものというイメージを破り、屋外で気兼ねなく使うという柔軟な発想から生まれた器です。森の木と樹液を素材として作られる漆器は、軽くて丈夫でぬくもりがあり、使うほど艶やかになります。金属やプラスチック、陶器などとは違った魅力や美しさがあります。

#### [プロデューサー推薦コメント]

野のだて点とは野外でお茶を楽しむこと。天然の柘の木に漆を塗り重ねた「NODATE mug」は、熱いものを注いでも持ちやすく、零下でも肌や唇に凍りつきません。バックパックにぶら下げられるデザインも秀逸です。(イェンス・イェンセン)



#### hibi 10MINUTES AROMA(兵庫県)

淡路島のお香と、播磨のマッチ——。いずれの生産量も日本一を誇る、兵庫県のふたつのものづくりの伝統が出合って生まれたのが、世界初の新感覚スタイルで楽しむお香「hibi 10MINUTES AROMA」。火がなくてもいつでもアロマの香りを手軽に楽しめる新感覚スタイルと、インテリアと融合する洗練されたパッケージデザインは、現代的な装い。しかし、そこには100年以上変わらない日本の伝統技術が生かされています。使用方法はいたって簡単。専用が開発されたお香にマッチの発火部分がついており、マッチのように火をつけて、お香に火が燃えうつるのを待つだけです。約10分間、立ちのぼるアロマの香りに身をゆだねれば、心の乱れも雲散霧消するはずです。

# 「The Wonder 500」ストーリーブック事例

## 価値観

### 素材を活かす姿勢

古くから日本人は、四季がもたらす自然の恵みを享受しながら生きてきました。それゆえに自然から与えられた食材そのものを尊重し、素材の魅力を最大限に引き出し徹底して活かすという姿勢があります。そしてその精神は、洗練された食の表現や季節感と結びつき、世界に誇れる和食文化として高く評価されています。

## 商材



#### 江戸砂糖漬(東京都)

江戸時代の日本では、ごぼうや生しょうが姜などの野菜を砂糖に漬けて食べる習慣がありました。「砂糖漬」は、昔ながらの技法と素材を継承しつつ、江戸時代以来の日本人の食習慣を今に伝える伝統的なお菓子です。野菜がもつデリケートな風味と風合いを損なわないように何日もかけてゆっくりと煮込んで仕上げています。また素材によって煮上げる時間や濃度が異なるため、それぞれに合わせて別々に手間をかけて作っています。日本人ならではの食に対するこだわりと、素材そのものの味を楽しむ姿勢が垣間見られる逸品といえます。新鮮な野菜と砂糖だけで作られた江戸時代以来の銘菓には、ドライフルーツとは一味違う、日本の伝統的な風味と風合いが凝縮されています。



#### 藍染め石けん(いちまつ・ふたえ・紙ふぶき)(香川県)

400年以上の伝統をもつ藍作りの国・徳島県で作られた、藍から抽出した天然エキスを配合した手作り石けん。石けんを使用する藍は、自社農園ですべて無農薬で栽培。製法も、昔ながらのコールドプロセスを採用。これは材料を煮立たせないため、植物素材の成分を壊さずに済みます。そして、瀬戸内地域特有の乾いた空気、2カ月かけてゆっくり自然乾燥させて仕上げます。合成保存料や合成界面活性剤などの合成化学成分は一切入っていない健康によい石けんです。また、神代の時代から日本人に愛され、日本の暮らしを彩ってきた伝統色である藍で色付けされています。伝統的な藍染めを利用するとともに、染色以外の可能性を秘めた逸品です。