

2013年5月 雑誌「美・プレミアム」金沢特集のアテンドを担当しました

氏名：早川 由紀 職業：(有)WAKONN 都道府県：東京都

武士のまち、商人のまち、寺のまち金沢。

城下町の風情が今も残り、文化が色鮮やかに息づく街として、雑誌「美・プレミアム」(美・プレミアム no.6 (2013年07月12日発売)) に特集「本物に触れる美の都・金沢徹底取材！古都・金沢で磨く極上の美力」が組まれました。雑誌の金沢特集の企画を受け、取材先の紹介やスケジュール調整、当日のアテンドをしました。

この雑誌は、2013年 第12回フランス・ルポルタージュ大賞を受賞した、「こだわり」を持つ女性に向けて、「美」をキーワードに多彩なテーマを取り上げるライフスタイルマガジンです。

本物が持つ美の神髄を、徹底した取材と美しい写真で届けると評判。国内はもちろん、フランスをはじめとするヨーロッパ各国での現地取材を通し、心を震わせ、記憶に残る文章と写真で構成されています。

出版社：フォーシーズンズプレス (1冊定価：980円) 発行間隔：季刊 (発売日：3,6,9,12月の25日)



5月12日、東京から取材クルーが小松空港に到着。

高速道路を走り、金沢へ。インターをおり、最初に箔巧館を訪れました。

金沢と言えば金箔が有名です。

加賀藩前田利家公が、武者揃えの槍などを飾るため、加賀、能登で金箔、銀箔の製造を命じる書を寄せているのが始まりと言われています。

箔一の展示場には前田利家の金泊の鎧兜のレプリカが置かれ、部屋も全て金箔で装飾されています。

金箔は工芸品のみならず、最近では食品、化粧品などにも使われるようになりました。また、建築やインテリアの新しい表現を広げる 素材の一つとしての需要が高まっています。

午後は老舗料亭「つる幸」へ。

涼しげな加賀野菜の太キュウリをくりぬいた中に冷たい具材を盛り付けた夏の治部煮を撮影しました。

治部煮は金沢の郷土料理。鴨を入れるのが定番で、通常は温かい椀ですが、暑い夏には涼しげに冷たい椀を楽しむのも趣がありました。

つる幸の女将に見送られ、武家屋敷の点在する長町を歩き、九谷焼の鍋木商舗へ。古九谷から、九谷ワイングラスまで、新旧の工芸を取材しました。



5月13日、朝からお天気に恵まれました。

金沢の伝統工芸品のひとつ、加賀友禅。加賀友禅作家の「毎田染画工芸」毎田健治さんを訪ねました。

加賀友禅は、とても写実的。

「虫食い」などの技法があり、落ち着いた日本絵画のような美しさがあります。それを作り上げているのが、微妙な色の調合で、例えば、緑だけでも数えきれない微妙な緑を天気や季節に合わせて、職人さんたちが、毎日一つひとつ調合します。

その後、大樋美術館を訪れ、長左衛門さんに茶の世界をお話いただきました。

午後は加賀料理で有名な「銭屋」へ。

加賀料理も地元の野菜、日本海で取れた魚と食材にこだわっています。

マグロの脂仕立てにパルメザンチーズを盛るなど、モダンな演出も加わり、シェフの高木さんが金沢から海外に発信している努力が良くわかりました。

美しい夕暮れの浅野川を渡り、東茶屋街へ。

木虫籠と呼ばれる繊細な格子のお茶屋の建物が並ぶ風情ある街並みです。

灯りがともり始め、旦那衆が訪れる粋な店「八の福」へ。

加賀友禅が似合う芸妓の福太郎さん取材しました。

最終日は、21世紀美術館や鈴木大拙館、山中温泉を訪れ、3日間の取材の結果、充実した金沢特集が仕上がりました。

観光特使として大切な古都金沢の魅力を紹介する、よい機会となりました。