

「KIRARI」へ 東京の輝く宝を 皆さまへ

小池百合子(東京都知事)

東京の街には「きらり」と輝く、宝物の小さな光がまたたいている。その輝きを多くの人に届けたい——そんな思いを込めて、6年前、「江戸東京きらりプロジェクト」はスタートしました。江戸から東京へ、伝統の技や美意識を引き継いできた老舗のプロダクトには、「Old Meets New」、つまり伝統に新しい価値が吹き込まれています。たとえばこの江戸組子(写真右下)は、釘をつかわず木片を組み付けていく技を、江戸の感性溢れるラタンンにして、現代建築にも溶け込むものになっています。

また、東京は海あり山ありで、豊かな食材にも恵まれています。『ミシュランレストランガイド』での星の獲得店が世界のどの都市よりも多い、美食の一大都市です。鯉節を船で江戸へ運ぶ中、「かびが付き、払い落とす」を繰り返す過程で、鯉節が良質化して生まれた本枯鯉節を扱う「にんべん」や、江戸時代から続く固定種を使用し、農家さんと江戸千住葱を育てる「葱善」。東京の食文化にも「Old Meets New」は息づいています。

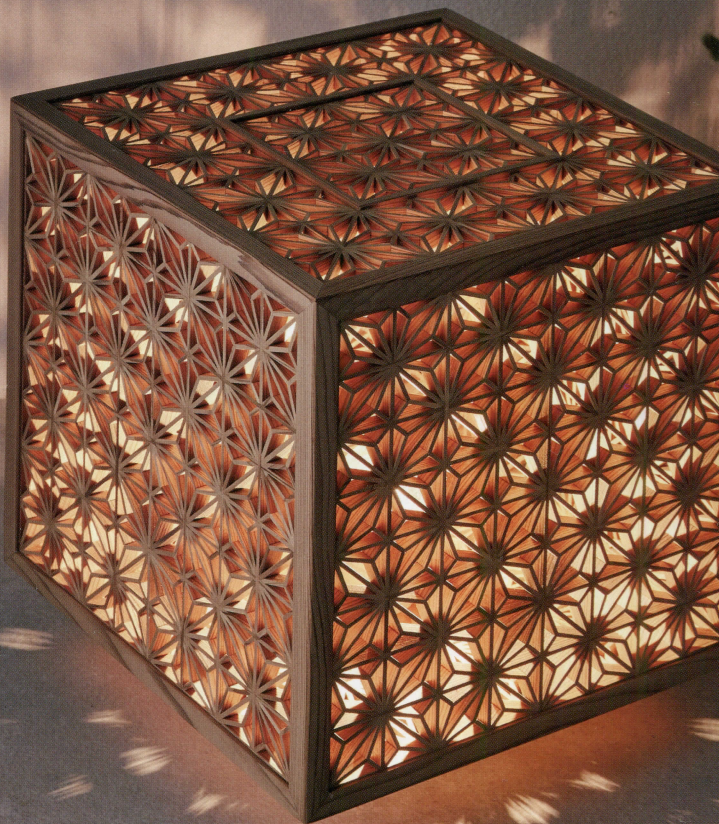
このような東京の「きらり」を、世界中のさらに多くの方々に知っていただきたい

建具職人の最高の技、
組子細工をモダンに生かす

江戸組子 建松

通気のための欄間、間仕切りや目隠しの衝立、そして明かりで雰囲気演出する行燈。日本家屋の中で多彩な役割を果たしてきた組子細工は、小さな木片だけで緻密な装飾を組み上げます。「江戸組子建松」では、この伝統の技を生かしモダンな行燈に仕上げられています。

行燈「幅29×高34×奥行29」 素材：秋田杉「20,000円」
①江戸組子建松 tel.03-3678-3916
www.paw.hi-home.jp/kumiko-tatenatsu



日本生まれの髪結い道具は
髪質に合わせて使い分ける
本つげ櫛

よのや櫛舗

髪を美しく健やかに保つ本つげ櫛には、相撲や歌舞伎といった古典芸能で使われる「毛筋」「髪出し」のほか、用途や髪質に合わせてさまざまな形があります。入内編にふさわしいのが「とかし櫛」。髪の長さやヘアスタイルで使い分けられるよう、歯の荒さには細・中・荒があります。

「とかし櫛」【約5cm(約5寸)】
各24,200円(税別)種 同よのや櫛舗
tel.03-3844-1755 (受け付けは水曜を除く平日10時30分~17時) yonoya.com



い。この2年のコロナ禍ではグローバルな行き来が難しい状況でしたが、プロジェクトでは、英国・フランス向けの「EDO TOKYO Kirari Online Store」と、ECサイトを立ち上げてきました。また、新たにデザイン・工芸分野で提携を結んだ友好都市・パリのデザイナーとは、オンラインを活用したプロダクトづくりにも挑戦しています。SNSで動画も発信していきますから、10代、20代の方にも、ぜひご覧いただきたいと思います。

もちろん、これからは海外との往來の本格的な復活も期待されます。今年3月にはパリの国際見本市『メゾン・エ・オブジュエ』に出展しました。さらに、イギリスへの展開も考えています。

気候変動などもあり、人々の意識やライフスタイルは大きく変化しています。当時、世界最大の都市であった江戸は、地産地消で、見事にリサイクルの仕組みが整った循環型社会でした。そうした江戸から続く私たちの宝を未来へ引き継ぎ、世界各地の人々の暮らしに、美しさと彩りをお届けしてまいります。

革製鞆

土屋鞆製造所

1965年、ランドセル作りから始まった「土屋鞆製造所」。正確な縫製から生まれる丈夫さと、飽きのこない、品のあるデザインに定評があります。ランドセルづくりで培われた確かな技を生かした「大人ランドセル」は海外のビジネスシーンでも注目されています。

OTONA RANDSEL 001 wide (フランク)
 [幅27×高37×奥行(底マチ)11cm/重さ約1840g 本体ヌメ革(本牛革)148、500円] ランドセルヌメ革(キヤメル)幅26×高32.3×奥行(底マチ)18.1cm/重さ約1440g 本体ヌメ革(本牛革)110、000円 ※本製品の2023年入学用ランドセルは注文受け付けを終了しました。
 ①土屋鞆製造所 ②0120-907-647 (受け付けは平日10時~17時)
 tsuchiya-kaban.jp (OTONA RANDSELのお問い合わせ) tsuchiya-randoseru.jp (ランドセルのお問い合わせ)



傘
 良好な視界をもたらす
 丈夫でサステナブルな逸品

ホワイトローズ

完全防水素材のビニール傘が、世界に先駆けて日本に登場したのは1952年。透明性が高く、良好な視界が確保できることから、皇室をはじめ多くの愛用者に支えられています。軽くて丈夫なグラスファイバーの骨など、修理して使い続けられる素材で構成されています。

①(上)かてーる16桜(黒)「直径約108×畳んだ長さ約90cm」1,000円 (下左)縁結(えんゆ)「雅」(ゴールド)「直径94×畳んだ長さ約87cm」1,300円 (下右)アマチ58(ネイビー)「直径98×畳んだ長さ37cm」1,540円
 ②ホワイトローズ tel:03-3841-9601 (受け付けは平日13時~17時)
 whiteose.jp





江戸から東京へ
受け継がれる
美味がある



鰹節作りを通して伝える
江戸以来の出汁文化

本枯鰹節

にんべん

1699年創業の「にんべん」は本
枯鰹節を軸に、鰹節の加工食品の
ほか、出汁を生かした飲食店も展
開しています。「荒節」「枯節」「本
枯鰹節」と3種ある鰹節のなかで
も、「にんべん」の「本枯鰹節」は天日
干し、かび付けを4回以上繰り返
すことで発酵と熟成が進み、風味
が強く上質な味わいになります。

特吟味本節(背節) 1,080円(100g
当たり) 本枯鰹節 花削り血合い抜き
397円(20g) 徳にんべんお客様相談室
tel.0120-51-0241 (受け付けは平日6
時~17時) www.ninben.co.jp

江戸時代の人々に愛された
葱を、現代そして未来へ

江戸千住葱

葱善

江戸時代から受け継がれてきた
固定種を栽培した「江戸千住葱」
は、葱本来がもつ強い香りや旨み、
辛みが凝縮し、生では薬味に最適。
加熱すれば甘くトロトロに。18
85年創業の「葱善」は、江戸の
葱文化の担い手として、卸しの他
に栽培や加工食品事業も展開中。

江戸千住葱 1パック(2~3本入り) 450
円 葱善 tel.03-3872-2990 (受
け付けは平日6時~17時)
naginzen.co.jp

江戸前料理の未来を
追求・発信する

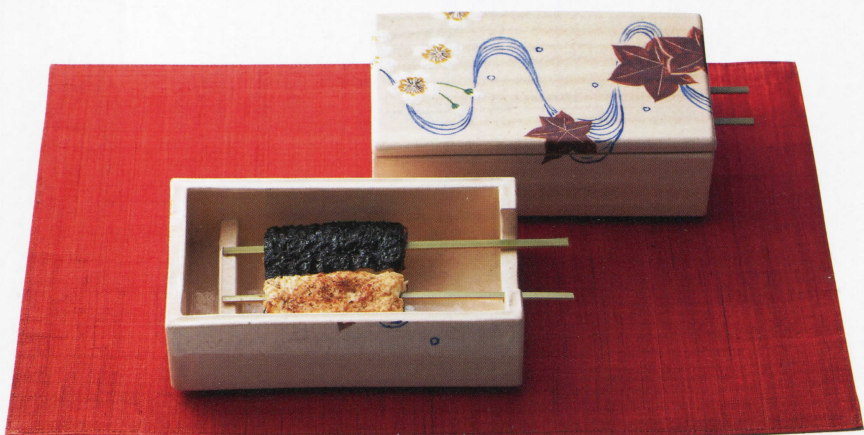
江戸前料理・江戸東京野菜

日本料理アカデミー

東京運営委員会

気鋭の料理人が所属する「日本料
理アカデミー東京運営委員会」は、
江戸時代から続く調理法に従って
江戸前料理を再現しつつ、江戸東
京野菜の可能性も追求。東京から
日本料理の魅力を発信していま
す。写真は「近茶流」の料理から。

日本料理アカデミー
tel.03-241-4163 (受け付けは平日10
時~18時)
culinary-academy.jp



美味と美を、江戸から東京へとつなぐ

温故知新、 東京の宝

