

2007年(平成19年)8月29日 (水曜日)

「和」を世界に提案していきたくするプロジェクトがあります。「enn」という、燕の金属加工工業社八社の集合体から誕生したキッチン&ダイニングウエアのブランドです。秋の草花をモチーフにしたステンレス素材を、赤と

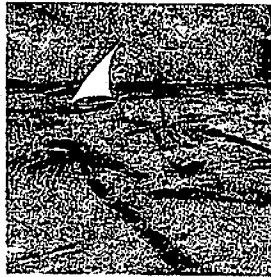


晴 | 雨 | 計

シが加わる「enn」和の食材が持つ新しい可能性が引き出されることもいます。と「enn」新郷には、古今東西の食文化、素材、技術の融合を通して新しい

黒の漆で塗りあげたお皿など、「洋」の空間に溶け込みながらも、しっかりと「和」の存在感を主張するウエアたち。確かな技術に裏打ちされた現代的な機能性を備えつつ、日本の四季の自然や伝統色を感じさせるデザインと配

新しい「和」のスタイル



色に、思わず「花鳥風月」などという言葉が浮かんできます。

「enn」の商品には、かのフランスの三つ星シェフ、シヨエル・ロブション氏が監修したシリーズも並びます。秋には東京ミッドタウンでのプロ

モーションを控え、その後もロンドンでの展示販売を皮切りにニューヨーク、ドイツでの展示会出展と、さらには国際的な注目を集めそうです。

このブランドが誕生した燕は、江戸のごころより金属加工品の一大生産地として発展、国際化を歩んできた地域。機械化大量生産、海外の安い製品の出現などによって何度も危機を迎えるものの、その都度自ら転換をはかって苦境を乗り越え、「不死鳥の燕」と呼ばれる産業変遷の歴史があります。その地から、今また世界に挑戦を挑む新しい地域ブランドが生まれたことも興味深いことと思えます。

世界的な日本食の台頭と食文化融合の流れの中で、新しい「和」のスタイルがどんな可能性を広げていくのか、その答えを見るのはそんなに遠くないかもしれません。

尾畑 留美子 (尾畑酒造常務取締役・佐渡市)