

知事が県内各地に出掛け、三重を舞台に活躍している『若者』を紹介します。

三重の

若者の  
チカラ

知事が行く!突撃取材! パート 2



ばんこやき  
萬古焼の伝統を受け継ぎ、  
世界的なブランドに育てたい

ぎんほう  
銀峯陶器株式会社

くまもと なつき  
熊本 菜月さん  
くまもと せい太  
熊本 誠太さん



萬古焼とは?

ぬなみ ろうざん  
江戸時代中期、桑名の商人・沼波 弄山  
が現在の朝日町に窯を築き茶器を焼い  
たのが始まりとされています。耐熱性に  
特徴があり、土鍋や急須が有名です。



知事：それでは菜月さんに、お聞きします。今年は萬古焼の陶祖・ぬなみ ろうざん沼波 弄山の生誕300年という節目の年にあたり、「BANKO 300th プロジェクト」が展開されていますが、プロジェクトでは、どのような取り組みをされるのでしょうか。また、プロジェクトに対する意気込みをお願いします

菜月：BANKO 300th プロジェクトでは、萬古焼の昔から今までの軌跡を紹介する記念誌を発行するほか、ふれあい事業や展示事業を企画しています。ふれあい事業では、萬古焼に関連する窯元やメーカーさん、物流を担っている商社の皆さんの協力を得て、作業の現場や工場を一般の方にご覧いただく「HELLO!! FACTORY」という催しを10月12日(金)～14日(日)に予定しています。私もお手伝いさせていただきます。

知事：「HELLO!! FACTORY」は、いま準備をされているんですか。

菜月：まだまだ打ち合わせの段階で、これから看板を作成したり、どういう風に皆さんとふれあったりしていくのかを、みんなが一緒になって考えているところです。

知事：若手の皆さんが中心になって取り組んでいるのですか。

菜月：そうですね。若手が多いですね。次世代の新たな視点で萬古焼を捉え直し、発信していきたいと考えています。

知事：私も4月に行われた大阪の阪急うめだ本店でBANKO 300th プロジェクトのトークイベントに出席させていただきました。阪急の担当者さんは、「こんなに多くの種類の萬古焼をまとめて紹介したことがなかったんです」と喜んでいただきました。やはり外に打って出ていくことが大事ですね。



土鍋の製造工程を見学しました。土づくりからしょうせい焼成まで一貫生産されています。

**菜月**：はい。そう思います。

**知事**：そんな新しい試みが動き出している中で、誠太さんにお聞きします。県内の事業所では後継者難が課題となっていますが、誠太さんは若くして家業を継ぐと決められました。進路に関しては様々な選択肢があったと思いますが、理由を教えてください。

**誠太**：継ぐことを意識し始めたのは中学2年生のときです。僕は、小さい頃からテニスが好きで、ウィンブルドンに出場すると言っていたそうです。中学校のアンケートで将来の夢を聞かれた時も「将来の夢はプロテニスプレーヤー」と書いていました。それを見た母や父から「将来、どうするんや」と聞かれ、いろいろと考えた結果、「家を継ぐよ」と答えてしまったんです。

**知事**：中学2年生のときに、もう継ぐことを意識したのですか。

**誠太**：その頃から、プロテニスプレーヤーにはなれないだろうと思ったのでしょうか。そこから、ぼんやりと継ぐことを頭に描きながら過ごしていました。しっかりと腹を決めたのは、大学時代です。一番のきっかけは、シンガポールやアメリカの取引先や、香港などの当社が出展する海外の展示会に連れてってもらったときです。それまでは正直、土鍋や焼き物にあまり興味はなかったんですが、会社が海外展開を始めたばかりの時期で、自分たちが作った商品を海外で販売して広めていくことの面白さを感じました。そういう経験ができるなら頑張ってみようと思いました。今年、入社2年目で業界や商品のことなど、まだまだ勉強することは多いですが、世界に私たちの商品を広げていきたいと考えています。

**知事**：萬古焼を見て、海外の人の反応はいかがですか。

**誠太**：興味はさまざまですね。弊社の製品は、無水料理ができるものや洋風な鍋、昔ながらの伝統的な花柄のものなど、たくさんの種類があります。ヨーロッパやアメリカの人は日本の伝統的なデザインのを好まれます。また、韓国などの近い国の人は、無水料理などの新しい機能性を持ったものが面白いと言っています。

**知事**：それぞれの国の、いろいろな反応を目にすることができて楽しいですね。国によって食文化も異なっていますから、それぞれに合わせて、いろいろな魅力を発揮していくことができますね。では菜月さん、今後伝えていきたい萬古焼の魅力について教えてください。



窯元でも数少ない60mもあるトンネル窯も見せてもらいました。



菜月さんが土鍋で炊いたごはんを用意してくれました。おいしかったです！



無水料理で作るカレー



メロンパンも作れるそうです

**菜月：**そうですね。萬古焼は土鍋だけでなく、急須も有名ですが、産地が一体となってBANKO 300thプロジェクトなどで魅力を発信していきたいです。当社としては、土鍋というと冬に使うイメージが強いのですが、先ほど知事に試食していただいたように、ご飯を炊く土鍋やスープを調理する土鍋もあるので、キッチンに出しっぱなしにして、一年中、活用していただきたいと考えています。

**知事：**なるほど、一年を通して楽しんでもらえるんですね。それでは、他の産地の焼き物と比べて萬古焼の魅力は何でしょうか。

**菜月：**耐熱性が高いことです。萬古焼は火に強くて割れにくいペタライトという耐熱原料を使っています。当社の土鍋はペタライトを50%以上含んでいるのが特徴です。

**知事：**ペタライトは、アフリカが産地なんですよ。

**菜月：**はい、アフリカのジンバブエから輸入しています。材料のペタライトだけでなく、品質面もこだわっています。おかげさまで一般家庭だけではなく、業務用でも広くお使いいただいています。

**知事：**なるほど。ありがとうございます。では、最後に誠太さん、今後、家業を継いでいくにあたっての夢を教えてください。

**誠太：**当社の工場から世界的なブランドを輩出したいと考えています。それができなければ次の世代に継承していくことも難しいと考えています。現在の社長である父や先代が築いてくれた品質は、世界的に見ても高いクオリティがあると感じています。僕には、クオリティで勝ってブランドで負けているという印象があるので、付加価値をしっかり付けていき、世界的なメーカーに育て上げることが最終的な夢です。

**知事：**なるほど、日本は人口減少や高齢化で消費が縮小していますが、海外は人口が増え続けていますから、そう考えると海外市場は魅力的ですね。銀峯という社名は、外国の方も発音しやすく、覚えてもらいやすいのもいいですね。より一層、ブランド力を磨き、世界のブランドに成長してもらえることを期待しています。今日は、どうもありがとうございました。

**誠太、菜月：**ありがとうございました。



香港市場向けに開発された8リットルの大鍋も見せていただきました。



萬古焼の魅力や今後の夢を語ってくれました。



※インタビューの内容は、読みやすさの観点から一部要約等を行っています。

※記載内容、写真の無断転載を禁じます。

※内容に関するご意見・お問い合わせは、三重県戦略企画部広聴広報課まで

〒514-8570三重県津市広明町13 ☎ 059・224・2788 FAX 059・224・2032 E-mail koho@pref.mie.jp