

「杉手桶盛器」 特に目の細かい良質の吉野杉の  
 柁目だけを使った手桶の盛器。寿司やオードブル、  
 菓子などの食品はもちろん、花器としても使えるフ  
 レキシブルな桶。香りや肌あいなど白木の清浄感と  
 温もりから、テーブルの主人公となりうる上質のお  
 もてなしの器です。

販売価格 47,000円(税抜)

「榎手桶ワインクーラー」 かつて必須の生活用具  
 であった手桶を現代生活の用に適うよう、ワイン  
 クーラーとして甦らせました。木の断熱効果により  
 氷が溶けにくく、また水分を吸収するため、水滴が  
 つかず機能的です。重さのあるワインクーラーも把  
 手がついているので、持ち運びもしやすくなります。

販売価格 45,000円(税抜)

「杉手桶七寸五分」 美しい柁目の杉を薄手に仕上  
 げ、長い把手をつけた手桶で、品のよい姿と繊細な  
 イメージに仕上げた桶です。茶の湯での水桶はも  
 しろん、花生けとして用いても上質な空間を演出し  
 ます。

販売価格 47,000円(税抜)



## 近藤 太一

1973年大阪生まれ。1998年京都精華大学大学  
 院美術研究科立体造形専攻修了。2002年木工  
 芸家・中川清司氏(人間国宝)に師事。桶や指物  
 などの技術を学ぶ。2009年、年季を経て独立し、  
 工房「桶屋 近藤」を開設。2012年「京もの認定工  
 芸士」認定。

〒603-8214  
 京都市北区紫野雲林院町64-2  
 桶屋 近藤  
 TEL&FAX.075-411-8941  
 HP <http://oke-kondo.jimdo.com>  
 Eメール [kondo-tr@jewel.ocn.ne.jp](mailto:kondo-tr@jewel.ocn.ne.jp)

桶は昔から私たち日本人に愛され続けて来た伝統工芸品で  
 す。国産の杉、榎などを用い、京都の伝統的な技法を受け継い  
 で制作された桶指物は、日本人が愛して来た木目の美しさと、  
 木肌のあたたかみが伝わってきます。手仕事から生まれた作  
 品は、壊れても職人の手によって修理されることで長い間ご愛  
 用いただく事が出来ます。おもてなしの器や、日常の暮らしに  
 もお使いいただける皿や盆、酒器をはじめ寿司桶やおひつ等  
 様々な白木の器を作っています。塗り物や焼き物とは違う木の  
 ぬくもり、木の香り、白木の美しさをお楽しみいただければと  
 思っております。

◆京もの認定工芸士とは…

京都の伝統工芸品(京もの)の製造に従事し、特に優れた技術を  
 有した意欲ある若手職人に京都府知事から授与される称号。

懐かしい白木の桶  
 その用と美を現代に生かす

京もの認定工芸士 第67号

こんどう  
 たいち  
 近藤 太一

