

海外メディア向け広報イベント

世界が認めるものづくりの聖地－新潟県燕三条

技を磨き、心を打つ ～ 燕三条のクラフトマンシップ～

日時：2025年10月22日（水）11：00～13：30頃

会場：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース



世界が認めるものづくりの聖地・新潟県「燕三条」エリア。長い歴史の中で培われた技術により、包丁や洋食器、工具など世界を魅了する製品を生み出してきました。このたび新潟県は、そのクラフトマンシップに触れていただくイベントを、海外メディア向けに、**2025年10月22日（水）に銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」（東京都中央区）**にて開催します。職人による実演や制作秘話を通じて、燕三条の“技と心”をぜひご体感ください。

■ 燕三条 — 600年のものづくりが息づく地

東京から新幹線で約2時間、新潟県の中央に位置する「燕三条」エリア。この地域には約600年にわたるものづくりの歴史が息づいており、金属加工をはじめとする多彩な技術が今も受け継がれています。包丁、洋食器、工具、アウトドアギアなど、世界に誇る製品の数々が生み出され、名だたるブランドの製造拠点として高い評価を得ています。

■ 技術を超えて — 想いと哲学

燕三条の魅力は「工業技術」にとどまりません。伝統を継承しながら革新を続ける職人たちの姿、そして“使う人”を想いながら心を込めて仕上げられる製品には、温もりと哲学が宿っています。

■ 語り、魅せる — 職人の技と想いを目の前で

燕三条を代表する職人として、三条市で刃物づくりを手がける日野浦刃物工房・日野浦司氏、そして燕市で伝統工芸の鎚起銅器を受け継ぐ株式会社玉川堂・山田立氏をゲストに迎え、トークセッションを実施します。進行は、燕三条地域を拠点に企画・プロデュース・ディレクションを行う株式会社 MGNET・武田修美氏が務め、「なぜ燕三条がものづくりの地となったのか」といった地域全体の背景を紹介。その後、ゲストのお二人と共に、ものづくりとへの思いやこだわり、製品が完成するまでの工程を、道具や製品を手に取りながら実演を交えて語っていただきます。

燕三条の技と心を間近で感じられる、非常に貴重な機会となります。



さらに、燕三条の商品や、県央マイスター制度の紹介、新潟県全体のものづくり情報などを展示、ご紹介いたします。また、燕三条の魅力を「食」で発信するイタリアンレストラン Bit の料理を、地元のカトラリーで味わいながらお楽しみいただけます。以下の要領を確認の上、メールにてお申込みください！

開催概要	
日時	2025年10月22日(水) 11:00~13:30 (受付開始 10:45)
会場	銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース (東京都中央区銀座5-6-7)
主催	新潟県 (運営協力: 公益財団法人フォーリン・プレスセンター)
参加費	無料 (定員 16名) ※定員を超える申込みがあった場合は、参加可否を事前にご連絡します
通訳	英語通訳付き (逐次)
プログラム	<p><説明・講演> (65分) ※会場には英語通訳が常駐しています。</p> <p>11:00~11:05 新潟県の紹介 11:05~11:45 トークセッション ・進行: 株式会社 MGNET 武田 修美 氏 ・ゲスト: 日野浦刃物工房 日野浦 司 氏 (三条市/刃物) 株式会社玉川堂 山田 立 氏 (燕市/鋳起銅器)</p> <p>11:45~12:05 質疑応答&フォトセッション</p> <p><休憩・準備> (10分) 展示の紹介</p> <p><歓談・交流> (75分)</p> <p>12:15~13:30 立食形式 ・新潟県産の旬の食材等を使った料理 (THE NIIGATA Bit GINZA) ・ドリンク</p>
申込み	<p>以下の内容を [sc@fpcjpn.or.jp] までメールでお送りください。 (締切: 2025年10月15日(水) 12:00)</p> <p>①参加者氏名 ②所属機関名 ※メディアの場合: 機関種別 (新聞、雑誌、TV等) / 機関国籍 ③携帯電話番号 ④その他 (アレルギーの有無、取材に関する要望など)</p>
お問合せ	<p>フォーリン・プレスセンター 広報企画課 担当: 石田 恵 TEL: 03-3501-5251 E-mail: sc@fpcjpn.or.jp</p>
その他	<p>・イベントの様子を撮影し、写真・動画を主催者のホームページや SNS 等に掲載することがありますので、あらかじめご了承ください。</p> <p>・主催者公式の記者が取材させていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください。</p> <p>・イベントに基づく報道 (記事・映像等) は、フォーリン・プレスセンターを通じてコピーの提出をお願いします。</p>

【会場】



📍 東京都中央区銀座 5-6-7 SANWA すずらん Bldg.

🚶 東京メトロ: 銀座駅 A2・B5 出口より徒歩 2分

JR: 有楽町駅より徒歩 8分

(https://the-niigata.jp/store_info/#access)

【登壇者】



武田 修美 さん（株式会社 MGNET 代表取締役）

2000 年、地元新潟の専門学校を卒業後、大手自動車メーカーに入社。

2005 年、家業である武田金型製作所に入社。

世代間や業界内外の意識差に課題を感じ、「脱却と還元」をテーマに広報活動、製品開発、販売促進に従事する。

2011 年、子会社として株式会社 MGNET 設立。

自社事業に加え、企業支援や地域活性、地域教育に事業を広げ、「より良い環境をつくる」ことを使命に、燕三条地域のソーシャルデザインに取り組む。

(株)geeks 社外取締役／(株)つくる 取締役／横浜商科大学特任教授／開志専門職大学非常勤講師／民間シンクタンク BEECL 所長／第 5 回 燕三条 工場の祭典 実行委員長



日野浦 司 さん（日野浦刃物工房）

商社勤務を経て 22 歳で家業の日野浦刃物工房に入り、2006 年に県央マイスター、2012 年「伝統工芸士」に認定、同年新潟県卓越技術者「にいがたの名工」を受賞。三条鍛冶集団の筆頭師範。これまで鋼の研究に費やした時間は計り知れず、科学的裏付けのもとに磨き上げた工程から生まれる刃物は、刃持ちがよく、研ぎやすく、使いやすい。その技術と実用性、機能美の素晴らしさは世界から高い評価を得ている。

日野浦刃物工房

新潟県三条市で 100 年以上の歴史を誇る鍛冶屋。叩くことに意義を見出し、伝統を受け継ぎながら新たな挑戦を重ね、時代が移っても失ってはならない仕事人の「魂」を守り続けている。熟練の職人が火と鉄に向き合い、一丁一丁手仕事で鍛え上げる刃物は、美しさと切れ味を兼ね備え、包丁をはじめとする製品には、長年培われた技と心が息づいている。



山田 立 さん（株式会社玉川堂）

新潟県生まれ。百貨店勤務を経て 2010 年にものづくりの街・燕三条で 200 年銅器を製作している株式会社玉川堂に入社。営業・企画全般を担当し、鋳起銅器の技術の伝承に力を注ぐ。地域の一大工場見学イベント「燕三条 工場の祭典」の運営を長年務め、ものづくりの文化や価値を伝える企画に積極的に携わる。2019 年に産業観光を推進する目的で株式会社つくるを設立し、2020 年に旅行業の免許を取得、燕三条地域全体のものづくり探訪ツアーを実施するなど活動の領域を拡げている。

株式会社玉川堂

1816 年に創業。200 年に渡り鋳起銅器製作一筋に歩んで来た。日常使いの銅器（鍋、菜缶）の製造から、徐々に工芸品的要素を加え、1873 年からは万国博覧会に出品。以来、国内外博覧会で多数出品受賞した。銅の板を金鋸で打ち縮め、器へと形を変える鋳起銅器。玉川堂はそこに特殊な着色技法によって多彩な色を表現する。

その技術は、文化庁と新潟県より無形文化財に指定され、2010 年には玉川宣夫（玉川堂 5 代次男）が人間国宝に認定された。

【料理】

THE NIIGATA Bit GINZA

ものづくりの街・新潟県燕三条を本拠地とするイタリア料理店。新潟の食の豊かさ、職人の魂に触れる体験、本物のサービス、これら 3 つの感動をお客様に提供し、飲食を通じて新潟の魅力を世界に発信している。

<メニュー（予定）>

- ・サラダ、メイン（肉、魚）、フォカッチャ、スープ、スイーツ
- ・ドリンク



※掲載中の写真はイメージです