

日本文化が育んだ和ガラスの魅力を 多彩なアプローチで伝え続ける

江戸切子 廣田硝子 株式会社

西洋の技術と日本の美意識が融合し、日本文化の中で育まれた「和ガラス」。廣田硝子は、職人の手による和ガラスの製品を作り続ける老舗のガラスメーカーだ。和ガラスの美術館や、製作体験もできる江戸切子の工房も運営する。多彩な活動の原点は「多くの人にガラスの魅力を伝えてほしい」という思いだ。



「大正浪漫硝子」は大正時代に流行したクラシックグラスの復刻版。一度は消えかかった技法を復興して作り上げた

明治32年創業 廣田硝子 株式会社

職人: 廣田達朗

所在地: 東京都墨田区錦糸2-6-5

T E L : 03-3263-8892

E-mail : hirota-g@hirota-glass.co.jp

U R L : www.hirota-glass.co.jp

廣田硝子の本社「すみだ和ガラス館」は、墨田区の錦糸町駅からほど近く、切子紋様の板ガラスがはめ込まれたドアが目印だ。1階には食器や照明器具などの商品が並ぶ店舗、3階には日本のガラス製品の技術や歴史を知ることができる「和ガラス美術館」が入る。さらに本社から徒歩3分ほどの場所に、伝統工芸品である江戸切子の工房兼ショップ「すみだ江戸切子館」

も構える。多彩な角度からガラスの魅力を発信する理由を、社長の廣田達朗さんはこう語る。

「日本でガラス食器が広く使われだしたのは洋酒や肉など西洋文化が入ってきた大正時代です。歴史が浅いこともあり、ガラス食器については意外に知られていない。もっとちゃんとした位置づけで、かといって専門的すぎず、親しみやすいかたちで多くの人に伝えてほしい」。



「和ガラス美術館」の窓には切り紋様の板ガラスが



戦後、駄菓子屋さんで使われたガラス菓子瓶の展示



直営店では日常使いできるアイテムがそろう



繊細な紋様と色合いがガラス器の魅力



「すみだ江戸切り子館」では職人の製作風景を間近で見られる



レトロな雰囲気照明器具



あぶり出し技法で作られたガラス器とそれを作る金型



ガラス製の醤油差し。廣田硝子が開発したヒット商品「元祖すり口醤油差し」も展示



豊かなアイデアでガラスの魅力を発信し続ける廣田達朗社長

自社で手掛ける商品も、作家の手による一点モノと大量生産品の中間に焦点を当てた、職人の手による「中量品」で、多くの人々が日常使いできる工芸品を目指している。ラインナップも多彩だが、とくに目を引くのは「大正浪漫硝子」など、レトロな風合いのガラス食器だ。社に伝わる貴重なデザイン資料を元に、伝統的製造技術で作られた復刻商品で、「日本文化の中で育

まれた和ガラス製品を、より良い形で次世代に伝えたい」という思いから生まれたものだ。

最近では、ガラスの有効活用にも目を向ける。「透明でアラが隠せないガラスは、不良品が出やすい。やむを得ず出てしまったB品を売っていく方法を考えなければ」と職人ステップアップ事業を活用し、販路を模索している。次世代へつながる新たな挑戦が着々と進行中だ。