

手づくりする木の器

日日 木食器

31位木作职人和
300件手感小物的好时光

探寻、创作、使用

实在且美的

生活器物



〔日〕西川荣明 编著

高梦昕 译



河南科学技术出版社

日日 木食器

31位木作职人和
300件手感小物的好时光

〔日〕西川荣明 编著

高梦昕 译

常州大学图书馆藏

TEDUKURI SURU KINO UTSUWA by Takaaki Nishikawa

Copyright © Takaaki Nishikawa 2012

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

This Simplified Chinese language edition published by arrangement with

Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing

版权所有，翻印必究

备案号：豫著许可备字-2016-A-0317

图书在版编目（CIP）数据

日日本食器：31位木作职人和300件手感小物的好时光 / （日）西川荣明编著；高梦昕译. —郑州：河南科学技术出版社，2018.6

ISBN 978-7-5349-9116-5

I. ①日… II. ①西… ②高… III. ①木制品-餐具-制作 IV. ①TS972.23

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第026039号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：（0371）65737028 65788633

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：李迎辉

责任编辑：李迎辉

责任校对：王晓红

封面设计：张 伟

责任印制：张艳芳

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：182mm×210mm 印张：6.75 字数：290千字

版 次：2018年6月第1版 2018年6月第1次印刷

定 价：59.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系并调换。

目录

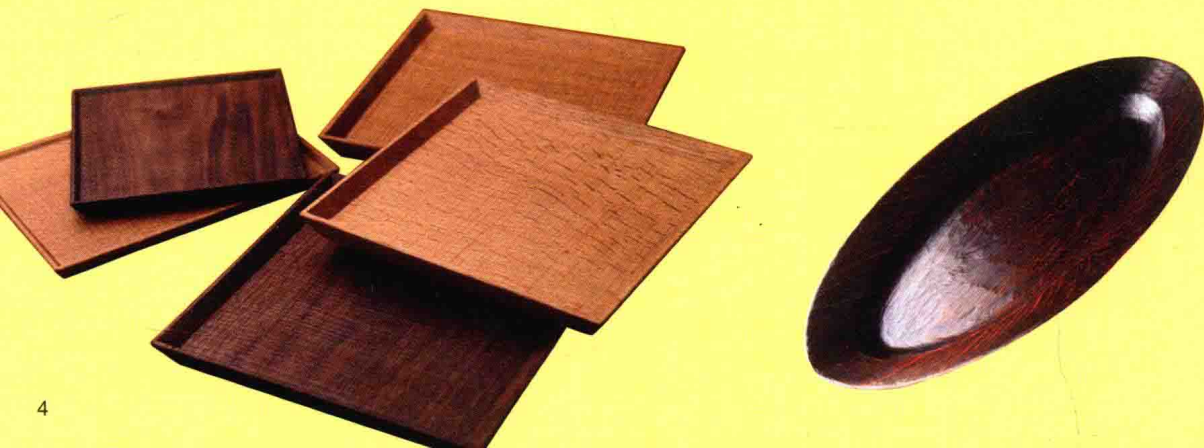


7 1 碟子

- 10 咖喱爱好者的作品，让人可以把米饭吃得干干净净 前田充的咖喱饭餐碟
- 14 放在桌上的美景 富井贵志的方碟、轮边碟、袖珍碟
- 16 去除厚重感后诞生的作品 杉村彻的平碟、圆碟、袖珍碟
- 18 木色的搭配、舒缓的线条与角度的完美结合 山极博史的三角形碟
- 20 盛放上料理后，碟子传达的表情瞬间改变 酒井敦的椭圆形大餐碟
- 22 不显突兀的细小的刨削纹理诠释着存在感的含义 芦田贞晴的棱纹方碟和面包碟
- 24 木作职人们的作品 各种类型的碟子
- 26 **动手做做看1** 袖珍碟
- 30 **动手做做看2** 面包碟

35 2 碗、盛器

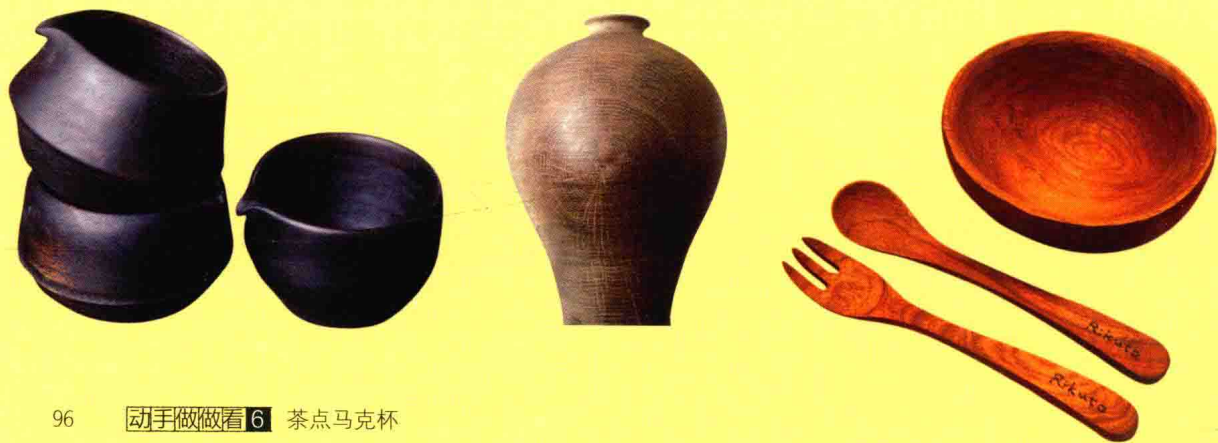
- 36 乐享实木的质感和色彩 岩崎久子的带支脚的盛器
- 40 在传统工艺中展现新的设计理念 露木清高的寄木抹茶碗
- 44 卸下压力后的创作，把轻松感传递到手上 濑户晋的“tall bowl（深碗）”系列
- 46 水波纹般的线条与木材的厚重感完美融合 “京都炭山朝仓木工”的行星盛器
- 48 用北海道产的鱼鳞云杉制作贯彻实用原则的简朴器物 佐藤诚的“OKE CRAFT”器皿





- 50 可以盛放各种物品的夏克式风格作品 日高英夫的 spit box
- 52 传统的编制工艺、素雅的配色、3 只支脚，这些要素让作品拥有独特的存在感 饭岛正章的龟甲竹编盛器
- 54 **动手做做看 3** 扁柏木盘卷餐碟
- 59 **3 钵、沙拉碗**
- 62 突显木材质感的同时创造出优美的线条 须田二郎的生木沙拉碗
- 64 将遭丢弃的日本柳杉在涂漆后获得重生 小沼智靖的截面纹木钵
- 66 保留树皮，创造出感性的造型 大崎麻生的白桦船形碗和圆碗
- 68 **动手做做看 4** 柿漆木钵
- 73 **4 方便易用的漆器**
- 74 在传统的木碗造型中融入现代感 落合芝地的外雕痕木碗
- 78 简单的造型和配色让料理提升了一个档次 山本美文的白色漆器
- 82 把自己想使用的器物，用旋床车制出来，涂漆后完成 山田真子的“HIGO”
- 86 **动手做做看 5** 涂漆竹碟
- 90 初学者也不会产生过敏反应的简单的涂漆方法
- 93 **5 儿童用的餐具**
- 94 木作职人们的作品 儿童用的餐具





96 **动手做做看6** 茶点马克杯

101 **6 盆、托盘**

102 强力的雕凿痕迹与栗木色调的完美融合 森口信一的我谷盆

106 佃真吾的我谷盆

108 **动手做做看7** 我谷盆

113 木作职人们的作品 盆和托盘

114 将翘曲的桧木板进行简单粗犷的加工 户田直美的长方形托盘

116 **动手做做看8** 长方形托盘

119 **7 杯子、片口碗、锅盖、锅垫……**

120 为了在山上喝到美味的咖啡，对木柴进行简单粗犷的加工 三浦孝之的马克杯

124 小巧中透着伶俐 古桥治人的木制瓶塞

126 **动手做做看9** 锅垫

129 木作职人们的作品 片口碗、水罐、荞麦猪口

131 **8 花器、罐、箱**

134 与裂痕和虫蛀共生的艺术 中西洋人的花器

138 展现不同木材的色彩风格，手工将它们组合在一起 宫内知子的木制罐和木制马赛克箱

140 **动手做做看10** 餐具盒

145 附录

146 本书收录木作职人

148 本书收录作品的销售工坊或店铺

152 可以购买木材的店铺

154 术语解说

155 工具解说

156 木材一览表

158 后记

日日 木食器

31位木作职人和
300件手感小物的好时光

〔日〕西川荣明 编著

高梦昕 译



前言

在书中，你会看到来自日本的木作职人创作的好用而美丽的碟、盘、碗、钵、杯、花器等作品。翻上几页，你就能体会到作者满怀诚意撰写的这本书的几个特点。

1 收录木作职人创作的充满个性的实木作品

书中收录的均是制作者的原创作品。他们会亲自使用自己的作品以试验是否好用，同时也主动听取家人和客户的意见，因而作品均拥有很高的完成度。这些充满个性的作品均用实木由手工制成，不是那种厂家大批量生产的产品。读者可以看到制作者的模样，清楚地知道作品的出处。

如果对某件作品感兴趣，书中还收录了作品相关木作职人的信息和出售这些作品的工坊或店铺的信息，可以进行咨询，或者到店里去看看、摸摸作品实物。

2 可以了解制作者创作的思考过程

并不是仅仅单纯地介绍作品本身，而是将制作者的思考过程也一一呈现出来，比如设计上的考虑，创作时采用的方式、方法，以及为什么要创作这样的作品等。这样读者对作品产生的背景也会有所了解。

3 都是可以实际使用的器具

从“实际使用”的观点出发，书中展示了很多器具被使用时的场景。这些场景是在制作者及其家人的协助下布置并且拍摄出来的，比如正在用餐的场景。有的制作者还借此机会展现了一下自己在料理制作方面的特长。

4 读者也可以跟着动手制作

为了满足一部分读者想自己动手制作的愿望，书中专门设置了“动手做做看”的板块。专业的制作者们为了让初学者也可以制作成功，做了耐心的传授和指导。这部分共收录了10种类型的作品。对非专业人士可能会感觉困难的部分，比如涂漆的方法等也专门进行了介绍。

对于使用刀具还不太熟练的读者，在制作中请一定要保持细心、谨慎。

接下来，就在阅读中感受木器的独特魅力吧。

目录

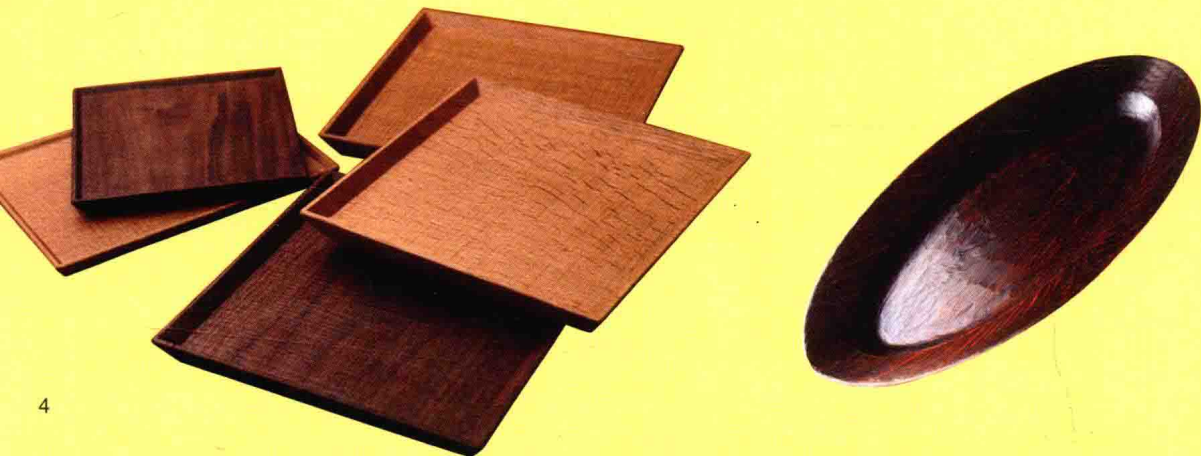


7 1 碟子

- 10 咖喱爱好者的作品，让人可以把米饭吃得干干净净 前田充的咖喱饭餐碟
- 14 放在桌上的美景 富井贵志的方碟、轮边碟、袖珍碟
- 16 去除厚重感后诞生的作品 杉村彻的平碟、圆碟、袖珍碟
- 18 木色的搭配、舒缓的线条与角度的完美结合 山极博史的三角形碟
- 20 盛放上料理后，碟子传达的表情瞬间改变 酒井敦的椭圆形大餐碟
- 22 不显突兀的细小的刨削纹理诠释着存在感的含义 芦田贞晴的棱纹方碟和面包碟
- 24 木作职人们的作品 各种类型的碟子
- 26 **动手做做看 1** 袖珍碟
- 30 **动手做做看 2** 面包碟

35 2 碗、盛器

- 36 乐享实木的质感和色彩 岩崎久子的带支脚的盛器
- 40 在传统工艺中展现新的设计理念 露木清高的寄木抹茶碗
- 44 卸下压力后的创作，把轻松感传递到手上 濑户晋的“tall bowl（深碗）”系列
- 46 水波纹般的线条与木材的厚重感完美融合 “京都炭山朝仓木工”的行星盛器
- 48 用北海道产的鱼鳞云杉制作贯彻实用原则的简朴器物 佐藤诚的“OKE CRAFT”器皿





50 可以盛放各种物品的夏克式风格作品 日高英夫的 spit box

52 传统的编制工艺、素雅的配色、3 只支脚，这些要素让作品拥有独特的存在感 饭岛正章的龟甲竹编盛器

54 **动手做做看 3** 扁柏木盘卷餐碟

59 3 钵、沙拉碗

62 突显木材质感的同时创造出优美的线条 须田二郎的生木沙拉碗

64 将遭丢弃的日本柳杉在涂漆后获得重生 小沼智靖的截面纹木钵

66 保留树皮，创造出感性的造型 大崎麻生的白桦船形碗和圆碗

68 **动手做做看 4** 柿漆木钵

73 4 方便易用的漆器

74 在传统的木碗造型中融入现代感 落合芝地的外雕痕木碗

78 简单的造型和配色让料理提升了一个档次 山本美文的白色漆器

82 把自己想使用的器物，用旋床车制出来，涂漆后完成 山田真子的“HIGO”

86 **动手做做看 5** 涂漆竹碟

90 初学者也不会产生过敏反应的简单的涂漆方法

93 5 儿童用的餐具

94 木作职人们的作品 儿童用的餐具





96 **动手做做看6** 茶点马克杯

101 **6 盆、托盘**

102 强力的雕凿痕迹与栗木色调的完美融合 森口信一的我谷盆

106 佃真吾的我谷盆

108 **动手做做看7** 我谷盆

113 木作职人们的作品 盆和托盘

114 将翘曲的桧木板进行简单粗犷的加工 户田直美的长方形托盘

116 **动手做做看8** 长方形托盘

119 **7 杯子、片口碗、锅盖、锅垫……**

120 为了在山上喝到美味的咖啡，对木柴进行简单粗犷的加工 三浦孝之的马克杯

124 小巧中透着伶俐 古桥治人的木制瓶塞

126 **动手做做看9** 锅垫

129 木作职人们的作品 片口碗、水罐、荞麦猪口

131 **8 花器、罐、箱**

134 与裂痕和虫蛀共生的艺术 中西洋人的花器

138 展现不同木材的色彩风格，手工将它们组合在一起 宫内知子的木制罐和木制马赛克箱

140 **动手做做看10** 餐具盒

145 **附录**

146 本书收录木作职人

148 本书收录作品的销售工坊或店铺

152 可以购买木材的店铺

154 术语解说

155 工具解说

156 木材一览表

158 后记

1

碟子





杉村彻的平碟和圆碟。



咖喱爱好者的作品， 让人可以把米饭吃得干干净净

前田充的咖喱饭餐碟

Maeda Mitsuru



前田充（まえだ みつる）

1969 年出生于东京都。曾供职于家具制作公司“WOOD YOU LIKE”，从事家具设计及制作的工作，后辞职成为独立木作职人。2008 年工坊“木の道具 ki-to-te”开始运作。在住所设立了直销店铺，售卖自己做的容器、餐具等（周末不定期开放）。

咖喱饭餐碟（樱桃木）、餐勺（黑胡桃木）、大碗（日本山樱）和花插（黑胡桃木）。

“可以吃得一粒米都不剩。”“可以不慌不忙轻松地盛取米饭。”“可以举止优雅地吃咖喱，真的好开心。”

这样的来自客户的心声，前田充通过 e-mail 和书信收到过很多。听说还有人把盛好咖喱饭的样子拍成照片寄过来。

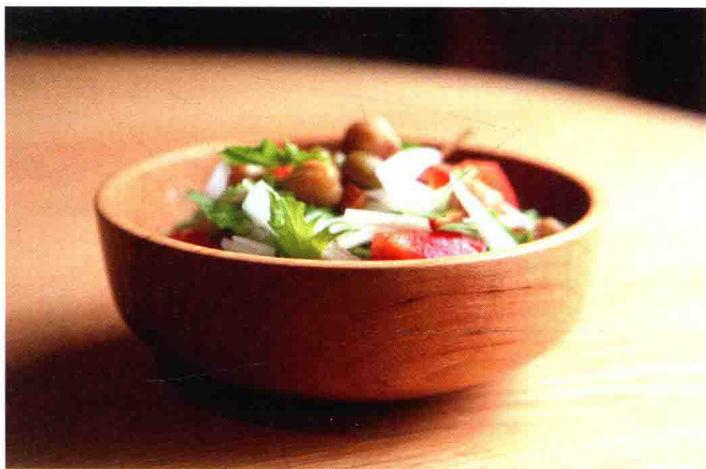
“与其他商品相比，从购买了咖喱饭餐碟和餐勺的客户那里得到使用感受反馈的比例是非常高的。”

虽然人们没有公开地谈论过，也不太会成为话题，但是如何把咖喱饭的最后几粒米举止优雅地吃干净，对

于一部分人来说是个大问题。

为什么可以把米饭盛取干净呢？诀窍就是餐碟内侧的边缘弧度与餐勺的完美匹配。

“因为非常喜欢吃咖喱饭，所以想做一个自己吃咖喱饭时用的碟子。那么，就要考虑做成什么样的碟子比较好。我个人侧重的点是，容易盛取米饭。平碟的话，随着米饭的减少变得很难盛取。于是将餐碟内侧设计成边缘稍微立起一些且有一定的弧度，从而容易盛取的形状。基本上没怎么费脑筋，一下子就做出来了。”



盛放着沙拉的大碗。

