

食卓は遊びの広場だ



長谷製陶株式会社



伊賀本店

企業概要

代表取締役社長

長谷 康弘氏



所在地 (本社)三重県伊賀市丸柱569

TEL:0595-44-1511 FAX:0595-44-1001

創業 1832年(天保3年)

設立 1963年(昭和38年)1月

資本金 1,000万円

従業員数 70名(2024年11月現在)

事業内容 製陶業(「暮らしの道具」という広がりです器、インテリア、
厨房器具まで総合的な製造をしている製陶メーカー)

URL <https://igamono.co.jp/>



美しき里山の丸柱地区

伊賀焼の名窯 「長谷園」の歴史

伊賀焼の伝統と技術を未来へと繋ぎ、日本の食文化の豊かさを世界に届ける

長谷製陶株式会社は、江戸時代後期の天保3年(1832年)に現在の伊賀市丸柱地区で「伊賀焼窯元 長谷園」として創業された。

三代目当主が京都などから職人を雇用し業務を広げて、四

代目が社を組織し生産業だけでなく商業を開始。六代目当主長谷彰三氏が1963年に長谷製陶株式会社を設立。それまでの土鍋や民具に加え、外壁タイルなど陶製外装建材の製造も開始し商いを大きくした。同時

に、伊賀土研究の試験所を作って陶土や釉薬の開発を進め、根拠と裏付けのある製品開発を開始。その志は七代目当主・長谷優磁氏に引き継がれ、長谷の商品開発の礎となった。創業193年を迎え、200年という節目も近い現在、社長の長谷康弘氏が八代目の当主をつとめる。

転機となった 阪神淡路大震災

長谷家の長男として「家を継ぐ」ことを意識し育った長谷社長は、「長谷の坊ちゃん」と甘やかされて育ってはいけないという、家の方針で中学から家を離れ、高校からは単身上京。トイレ共同、風呂なしのアパートでひとり暮らしを始めた。大学卒業後も、外の世界で研鑽を積むべく東京で就職した。

そんな矢先、1995年に発生した阪神淡路大震災で、世の中の雰囲気が一変した。外装タイ



土鍋焼き直しメンテナンス
(左:メンテナンス前、右:メンテナンス後)



窯出し市

作り手は真の使い手であれ

購入者へのアンケートで、約1割が「蓋が割れた」等の理由で土鍋を使用していないことがわかった。これを受け業界初の「パーツ販売」を開始。同じ規格でも焼き上げ時の収縮に個性が出る陶器の特性上、「一つひとつ対応しなくてはならない」「パーツ販売」は手間がかかり、当初は反対する

を併設。土鍋の使い方や食卓を囲む楽しさを伝える場所として、様々な企画を催している。中でも土鍋料理教室は募集人数の2、3倍の申し込みが来る盛況ぶりだ。「買っても使っていない」をなくすため、さまざまな調理法を季節を通して提案、暮らしの中の豊かさを求める顧客の心にと真ん中を捉えている。

1社から始めた「窯出し市」

1996年に七代目が「倉庫に眠った陶器たちが暮らして役に立てよう」という思いで「窯出し市」をはじめた窯出し市は、今や陶器の作家以外にも雑貨やフードなど100店舗以上が並び、3日間で3万人を超える大イベント

これらの取り組みを実現するには社員たちの度量と技術力の高さが不可欠であり、長谷園の工房訓「作り手は真の使い手であれ」の精神がまさに形となった。そして、「食を囲む楽しさを長谷園の商品でお手伝いしたい」という社長の想いに賛同し、「ここで働きたい」という職人も全国から集うという。

社員も多かったが「自分がお客様の立場だったらありがたいのではないか?」と問いかけた。

2024年には土鍋の焼き直しメンテナンス事業も開始。購入者の長年愛用する土鍋に目詰まりなどが生じた場合に、焼き直しにより土鍋の機能を復活させる。



土鍋を囲んだ食文化の楽しさ

温故知新の新たな取り組み

「土鍋を囲む日本の食文化を世界に」との思いから、2011年にニューヨーク国際ギフトフェアに出展。近年、エージェンシー契約を結ぶロサンゼルスのレストランでは「伊賀焼の土鍋」が予想以上の注目を浴び、さらなる広がりを生み出している。

何より大切にしているのは「お客様の声」。時代は大きな変革期を迎えているが、変わらぬ「食卓」への想いは、長谷園の道具づく

となった。「陶器を見ていただくだけでなく、この丸柱のロケーションを見てくつろいでいて欲しい」と長谷社長は語る。

実際に訪れた人々に土地の魅力を知ってもらうことが、伊賀焼のブランド力向上に繋がりを、地域を活性づけると長谷社長は考える。

**それぞれのキャリアを
活かし、家業を立て直す**

家業の立て直しに一人奔走する中、気兼ねなく無理が言えて

良いモノを作らなければいけない、売らなければいけない、次なる開発もしなければいけないと、二人もがいていた時期だった。

震災から2年後、長谷社長が当時務めていた会社を辞め家に戻ると、家業はどん底。倉庫には山のような食器類の在庫が残っていた。まずは食器類をお金に変えようと、長谷社長は陶器を詰め込んだキャリーケースを両手に曳き、全国に商談に向かったが、現実には厳しかった。当時伊賀焼の知名度は低く門前払いされることもあったといい、「悔しい思いをしました」と長谷社長は語る。

**唯一無二の伊賀土を
活かした「かまどさん」**

丸柱地区は400万年前、琵琶湖の湖底であったことから多くの微生物の化石を含む豊かな地層を持つ。その有機物が含まれた土を使つて製陶される土鍋

親族経営ならではの難しさについて聞くと「互いに信頼しているので、それぞれの分野には口出ししない。だからこそ上手くやれていると思う」とのこと。

弟妹が商品企画やブランディングなど企業革新を進める中、長谷社長は七代目である父・優磁氏と共に復活の一手となる新商品の開発に力を注いだ。



炊飯土鍋「かまどさん」

は多くの気孔を含んだ蓄熱性に優れたものとなる。長谷園はその伊賀土が持つ特性を活かし炊飯土鍋の開発に長年取り組んできた。土鍋で炊くごはんの美味しさは誰もが知るところだが、料亭でも「土鍋でごはんが炊けたら一人前」と言われるほど難しく、炊き上げ時の火加減が手間となり、家庭で使うにはハードルが高い。そこで社長は「火加減なし」で炊きこぼれなしで誰でも美味しくごはんが炊ける土鍋に商機を見出し開発を決意。土や釉の割合、二重蓋の構造、本体の厚みや形状、蓋の穴の数や位置などを工夫し、千点を越える試作品をつくるたびに「ごはんを炊いては試食をくり返し、2000年に4年がかりで炊飯土鍋「かまどさん」が完成した。



国登録有形文化財 長谷園 旧窯

突然やってきた逆転劇

「かまどさん」完成後も1年は苦戦の日々を過ごす中、ある日NHKの料理番組で料理研究家が「簡単に美味しいごはんが炊ける土鍋」として紹介したことで、電話やFAXでの問い合わせが殺到、大ヒットに繋がった。

業界初の「使い方・レシピBOOK」を付けたことも購入者の評価と口コミの向上に貢献し、「かまどさん」の窯元として信頼と認知度が上がり他の商品まで売れるようになった。

2004年に伊賀の魅力発信の場として構えた「東京店igamono」では、キッチンスペース

支店より一言

同社は伝統と技術を継承しつつ、時代に合わせた革新を続ける事で、「かまどさん」を代表とする優れた性能やデザインの商品を生み出している企業です。

近年は海外でも長谷ブランドの評価が高まっており、多数メディアで取り上げられる等、注目を集めております。

是非、伊賀本店にお越しいただき、有形文化財の歴史ある建物やロケーションを感じながら、素晴らしい商品の数々を手にとっていただけたらと思います。



百五銀行 上野支店長
兼 上野中央支店長
伊藤 竜一郎