

日本の伝統工芸と食文化が融合した新年の極上な贈り物

「新春干支玉手箱～生うに 暁～」が初セリに登場

ギネスに認定！2025年に総額1100万円を記録した羽立水産と漆琳堂によるコラボレーション第三弾



高級ウニの水産加工業者である羽立水産株式会社（所在地：北海道茅部郡森町 代表：羽立陽子）と、200年余り8代に渡り越前漆器を継承してきた株式会社漆琳堂（所在地：福井県鯖江市河和田 代表：内田徹）のコラボレーションから生まれた、干支である午をあしらった漆器に入った特上の生うに「暁」が、2026年1月5日に行われる日本の新年を祝う豊洲卸売市場の初セリに登場します。

「新春干支玉手箱～生うに 暁～」を、日本の伝統工芸と食文化が融合した新年の贈り物として、世界に向けて発信します。

●プロジェクトの概要●

「新春干支玉手箱～生うに 暁～」は、日本の伝統工芸と食文化を融合させ、伝統的な味わいを芸

術作品として昇華させるプロジェクトです。新年を祝う初セリにふさわしい漆器に、極上の生うにを贅沢に盛り込み、その美味しさとクオリティを世界へ発信します。

2024年の「龍」、2025年の「巳」に続き、今年は干支「午（うま）」をテーマに制作します。

2025年の初セリでは、700万円で落札された「暁」が「オークションで落札された最も高額なウニ」としてギネス世界記録に認定され、従来の最高額を大きく更新しました。この快挙を新たな原点とし、私たちは日本の美と食の力を、世界へ、そして次の時代へとつなげていきます。

●特上の生うに「暁」の特徴●

北海道から直送される『はだての生うに』は東京の豊洲魚市場でも最高値で取引され、ミシュランの星を獲得した人気店を含む多くの老舗寿鮨店で使用されています。「生うに 暁」は、羽立水産が年間扱う生うにのうち、わずか1%しか獲れない極上の生うに原料を使用しています。うに詰め人 羽立咲子による高い技術を要する手詰めで一つ一つ作る、色良し・味良し・仕立て良しの三拍子揃った逸品となっています。



●はだてのこころ: 臥薪嘗胆、次世代への継承●

創業者 羽立道則の座右の銘である「臥薪嘗胆」のもと、羽立水産は1963年の創業以来、常に自ら出向き、味を確かめ、改善を続けてきました。この姿勢が、見えないところまで手を抜かない品を生み出し、愛され続ける逸品となっています。

羽立水産3代目を担う姉妹、陽子と咲子がはだての魂を受け継ぎ、新春干支玉手箱第三弾を制作。今にも駆け出しそうな干支の馬は、国内外で活躍する美術家 Nao Morigo が新年の祈りと希望を込めて描き下ろしたアートワークをもとに、漆琳堂が日本の伝統工芸である蒔絵の技法で表現し、「生うに 暁」専用の木製総漆塗り箱～午～として制作しました。風を受けて靡く馬の立て髪や尾には贅沢に箔を施し、生命力あふれる勢いを象徴的に描出。背景には、Nao Morigob作品の特徴である湧き上がる緑青の青を、漆ならではの深みと艶で忠実に再現しています。

この箱は漆琳堂による特別あつらえで、現代の宝珠である『はだての生うに』を納める玉手箱となっています。



●漆器：大本山 永平寺御用達 漆琳堂 特別説●

『はだての生うに』を納める木製総漆塗り箱～午～は、大本山永平寺御用達の漆器工房・漆琳堂が制作しました。創業1793年（寛政5年）、初代・忠治郎から受け継がれる伝統の技を、漆芸家・内田徹が現代的なデザインへと昇華させています。

玉手箱の木地は指物の技法を用いて特注で制作し、塗りは黒本漆による“塗り立て仕上げ”。磨きをかけず、一度の刷毛塗りのみで深い艶を生み出す高度な技法です。加えて金箔による装飾を施し、形状から塗りに至るまで漆器の粋を凝縮した、格調高いパッケージに仕上げました。さらに本金粉を用いた専用の箸および匙も制作。今回新たな試みとして、うにを収める木折を白漆、ロゴを螺鈿で仕立て、木折そのものを一つの“食器”と見立てる演出を採用し、日本ならではの「見立ての文化」を体現しています。

玉手箱に描かれる干支デザインは毎年新作を制作予定で、コレクション性の高い商品としてもお楽しみいただけます。



●本作を支える匠とアーティスト●

絵図：美術家 Nao Morigo

漆器を彩る絵図は、国内外で活躍する美術家 Nao Morigo が、新年の祈りと希望を込めて特別に描いた干支「午」をテーマにしたアートワークです。

金具：大高製作所

玉手箱の金具は金属加工業の有限会社 大高製作所によって製作され、金箔を施しました。

風呂敷：山田纖維

玉手箱を包む風呂敷は、昭和12年創立・京都の山田纖維によって製作されました。角には午、はだての家紋・ロゴがペンテックスという技法で描かれています。

木札：書家 渡邊富岳

木札は漆琳堂の桐板に、書家の渡邊富岳によって一文字一文字に心を込めて書かせていただきました。

書・短歌：高柳景多

「春暁の 差し晴れ増す也 はだてうに 人の手が取り 人の手が織る」

初セリと共に届けられる天然自然の恵み「はだてうに」が皆様のお口に届くことで、晴れが益々増します様にという祈りが込められております。

また、うにを載せる木折を、希少な白漆仕上げで誂え、天面には「はだて」の書を螺鈿によって

表現しました。木折そのものを一つの器と“見立て”、自然の恵みを受け止める舞台として格を高めています。

●プロジェクトメンバー●

羽立水産株式会社

北海道茅部郡の1963年に創業された高級ウニの水産加工業者。キタムラサキウニを専門とし 豊洲市場において常に最高額で取引され、ミシュランを獲得する鮨店及び和食・フレンチと世界中で提供され海外でもHADATEブランドとして浸透。

株式会社漆琳堂

大本山永平寺御用達、1793年（寛政5年）創業。初代忠治郎より代々、漆塗師屋業を営み、八代目当主 内田 徹（伝統工芸士）に渡り漆塗り製造技術を継承。全国の料亭、和食割烹向け漆器を製造販売。

●報道関係者からのお問合せ●

羽立水産株式会社

<https://hadate-uni.jp>

info@hadate-uni.jp

080-3869-0797（担当：ヒガシムラ）