荒川の人

第267回

確かな技術と感性で荒川の街から世界に挑む。靴の造形美に魅せられた孤高のクラフトマン。

靴職人・アーティスト　三澤 則行さん

1980年宮城県出身。大学卒業後、靴職人として7年間の修業を積んだ後、渡欧。2011年にアトリエを兼ねた店舗を荒川区内にオープン。世界に顧客を持つ靴職人として活躍する一方、靴をモチーフにしたアート作品の創作にも取り組み、国際的な評価を高める。2010年国際靴職人技能コンテストで金メダルと最高賞の名誉賞を同時受賞。2015年第33回日本革工芸展で文部科学大臣賞を受賞。

宮内庁への納品実績をもち、世界各地でアート作品を発表するなど靴職人とアーティストの二刀流で自分だけの道を切り開き続ける三澤則行さん。荒川区に自らの工房を開くまでの道のり、靴づくりにかける想いなどについてお話を伺いました。

革靴に傾倒し、匠の道へ ウィーンでさらなる高みをめざす

「靴職人になりたいと両親に打ち明けた時は猛反対されましたが、大学でいい成績を収めることでなんとか説得に漕ぎつけました」と靴の造形美に魅せられ、靴職人になることを志した大学3年の頃を振り返る三澤則行さん。揺るぎない覚悟を態度で示し、周囲を納得させると、靴づくりの学校へ。ひたむきに靴と向き合い、2年後には念願の靴職人としてキャリアをスタート。

浅草の工房で7年の研鑽を積んだ後、伝統製法を用いた靴づくりの技術を習得するためオーストリアのウィーンへと旅立ちます。工房に出向き、弟子入りを志願するも門前払い。それでも三澤さんの熱意に親方が根負けする形で、ついに工房への出入りが許されることに。「海外はおろか、飛行機に乗るのも初めての経験でした。工房の人たちには相当物好きな日本人に映ったことでしょう」

工房での修業の合間を縫っては、美術館に足を運び、芸術作品を脳裏に焼き付ける日々。華やかな宮廷文化が色濃く残る都で養われた感性は靴職人、アーティストとして躍動する三澤さんの血肉となっています。

ちなみに、ウィーンにあるドナウシュタット区と荒川区は長らく友好都市の関係にあります。「ドナウシュタット区は緑豊かで暮らしやすい地域。もし自分が高校生だったら迷わず留学を希望していたと思います！」

抜群の環境で工房をオープン 創作意欲をかき立てる情景

1年半の武者修行を終え、晴れて独立すると店舗を兼ねた工房を荒川五丁目に構えます。三澤さんは「この界隈は昔から町工場も多く、ものづくりに理解があったことが大きな決め手になりました。整然とした街が増えていく中、いい意味で雑多な雰囲気にも惹かれましたね」と開業の経緯を語ります。

そんな荒川の飾らない街並みは、意外にも世界的なアーティストの感性も刺激することに。そのアーティストとはソルトレークシティ冬季五輪のメダルのデザインを手掛けたドン・キルパトリックⅢ世。親交があった三澤さんの下で靴づくりを学ぶ目的で来日したひと月ほどの滞在中、暇を見つけては工房周辺の情景を描いていたそうです。

アーティストでありイラストレーターでもあるドン・キルパトリックⅢ世さんのイラストは2020年のアメリカの美術賞「アメリカン・イラストレーション39」に選出された。

卓越した技術を駆使し 全身全霊で靴と向き合う毎日

「最高の技術力で一生ものを作る」を信念に掲げる三澤さん。一点一点丹精を込めて生み出されるオーダーメイドの革靴は納品までおよそ1年半待ち。ウィーンで培った伝統製法と芸術的感性が融合したエレガントなシューズは、国内外の靴好きたちの間で評判を呼んでいます。その一方で、靴を斬新な発想で表現した作品が海外の個展で喝采を浴びるなどアーティストとしても活躍。靴職人であり、アーティストでもある唯一無二の作り手だからこそ「ジャンルや世代に縛られることなく、あらゆる作り手を広くサポートしてほしいですね」と、ものづくりの街、荒川区に大きな期待を寄せていました。

靴づくり、創作活動以外では、靴職人を志す人が技術を学ぶための「シューメイカーズクラス」を区内に開講するなど後進の育成にも尽力。

惜しみない努力で夢をたぐり寄せてきた三澤さんですが、まだまだ叶えたい夢があります。「いつか美術館で展示されるようなアート作品を生み出したい。作品を通して、若い世代が靴をつくる仕事に興味を持ってくれたらうれしいですね」

靴職人として、アーティストとして、三澤さんの未来は格別の存在感を放つ革靴のように輝きを増していきます。

三澤さんが一日の大半を過ごす「ミサワヴェルクシュテッテ」。後進の育成をはじめてから靴づくりに対するモチベーションもアップしたそうです。

三澤則行さんのお気に入りの一冊

シド・ミードの画集

映画「ブレードランナー」などで有名なデザイナーの画集です。手に取るたびに新たな発見があります。

荒川区民限定
新型コロナワクチン接種者限定
SPECIAL LUNCH
《キャンペーン期間》2021年12月31日まで

ご利用時は各店舗にて割引チケットとワクチン接種票控えをご提示ください。
お一人様につき1回ご利用いただけます。

通常 ¥1,600 50%OFF ¥800（税込）

レストランセリオ SERIO
フォアグラと牛肉のエスカロープ 季節を彩る洋風会席仕立て
本日のスープ
フォアグラと牛肉のエスカロープ・ライス
夏野菜のジュレ仕立て
茄子の洋風揚げ浸し
季節野菜のベニエ（洋風天ぷら）

日本料理 天心
ミニ会席風 初夏の天心弁当
［造　り］鮪
［煮　物］炊き合せ
［揚　物］初夏の天婦羅盛り
［小　鉢］彩りサラダ
［食　事］ゆかり御飯 柴漬 味噌汁
［水菓子］フルーツ蜜豆

ハーフチャイニーズ コース弁当
エビと卵のチリソース
蟹肉豆腐
棒棒鶏
焼売／翡翠餃子
ライス
杏仁豆腐

〈仕入れ状況により、メニューは予告なく変更する可能性がございます。〉

ご予約お問い合わせ TEL.03-3803-1234（代表）
▼ランチタイム 11:30〜14:30（ラストオーダー）

HOTEL LUNGWOOD 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5-50-5 TEL.(03)3803-1234（代表）
選ばれるホテルは ホテルラングウッド 検索
【交通のご案内】日暮里駅南改札口 徒歩1分【駐車場】立体駐車場26台
※車体制限あり ※駐車場のご予約は承っておりません。※できるだけ公共交通機関をご利用ください。