

ものづくり・匠の技の祭典2016

事業計画

【日時】平成28年8月10日(水)・11日(木・祝)・12日(金) 10:00～17:00

【場所】東京国際フォーラム 展示ホール1・2 ロビーギャラリー1・2

～Traditional Skill & TOKYO～

開催主旨

2020年のオリンピック・パラリンピック開催で東京が世界の注目を集める中、東京のみならず、日本各地と連携し全国から優れた技能を一堂に集め、ものづくりと匠の技の魅力を、若者をはじめ、国内外の多くの人々に広く発信するとともに、実際に参加して体験できる機会を提供するイベントを開催する。

テーマ

「伝統と革新」
伝統と革新が交差しながら、常に新しいスタイルを生み出すイベントとする。ものづくりにおいては、伝統的な技と最先端技術が交差し、その時々の積み重ねが新たな伝統となる。

ターゲット

外国人
+
次世代を担う若年層などの
一般都民

企画のポイント

1 地方との積極的連携（All Japan & Tokyo）

東京のみならず、日本各地と連携し全国からすぐれた技能を一堂に集める。

2 オーガナイズされた統一感のある展示と運営

団体同士が「共通のテーマ」で構築する大規模な展示等により、イベント全体をオーガナイズする。

3 ものづくりに女性の視点を

女性ならではの視点を取り入れ、ものづくり業界に対する新しいメッセージを発信する。

イベントの構成

1. ステージイベント：エンターテインメント性も加えて訴求効果を高める多様なプログラムを展開

2. 展示：「本物」が持つ、美しさ・迫力・精緻さなどを効果的にディスプレイ

3. 実演：驚きの匠の技を間近で、或いはクローズアップされた映像で見る

4. 体験：匠の技・ものづくりの一端に触れ、来場者自らの手を動かして実体験

5. 販売：卓越した審美性・機能性・耐久性等を備えた逸品を販売、製品のデモンストレーション

テーマ設定型展示例

1 日本の家を築きあげる

① 伝統建築に見る匠の技

建築大工による棟上げを実演、伝統的な日本建築と匠の技を紹介。

② 伝統建築の匠の技の体験

左官、板金、塗装等の匠の技の体験。

③ その他

匠の技を支える道具、地方で継承されてきた左官の技の紹介。
例 燕市・三条市

2 日本の家でくらす

① 和のすまい方に見る匠の技

伝統的な和の住まい方を「茶室」と「庭」で構成した空間の中で展開。

② 和のすまいの匠の技体験

表具、建具等の匠の技の体験。

③ その他

懐石料理、茶の湯の体験、地方の匠の技の紹介。
例 石灯りの町（高松市）、天童木工（天童市）

3 未来を拓く町の匠

① 町の匠によるプロジェクト紹介

下町ボブスレー、ロボット等の未来志向の開発プロジェクトの紹介。

② 町の匠の技の体験

町の匠の技を活用した工作キットの体験。

販売の展開例

1 地方連携を前面に打ち出す

例えば「燕三条金物屋」といったように「ご当地」を前面に打ち出すネーミングと内容で販売ブースを構成するなどして、全国から集めて構成されたマルシェであることを強調。

2 マルシェ（青空市場）風の空間演出

市場の雰囲気や売り手と買い手が対面する販売スタイルで統一、通路を挟んで販売ブースを対面させる配置とするなどして、マルシェの賑わいを演出する。

3 ワークショップ等スペースでの展開

ミニステージを配置し、来場者に逸品を用いた体験をしていただくワークショップ、実演販売、販売品の作られ方、注ぎ込まれた「匠の技」を紹介する。

広報計画

訪日外国人と一般都民をターゲットとした広報計画により期間中の集客へとつなげる。

【広告＆プロモーション施策】

1. 空港内プロモーション

2. 空港と都心を結ぶ交通/車内広告

3. 外国人向け媒体

4. 都内主要路線交通広告

5. WEB広告

6. マスメディア（新聞、フリーペーパーなど）

7. 東京都メディア

【パブリシティ施策】

メディア露出獲得プロモーション
※プレスリリース発信等

1 ～ 3：訪日外国人向け

4 ～ ：訪日外国人・都民向け

展示ホール1・2（B2F）



ロビーギャラリー1・2（B1F）



ステージイベント展開例

- 1 塗りのスゴ技
～塗装と左官のカリスマ職人
「土のソムリエ」と呼ばれる左官職人、卓越したクラフトマンシップと感性で人々を魅了する。
- 2 和装の魅力を再発見
～ゆかた&着物 仕立&着付実演
着物の美しさを引き出すため、男仕立、女仕立の技を披露する。また、着付の実演や洋装と連携したファッションショーを検討。
- 3 次世代に伝えたい、部屋づくりの技
～内装、建具、表具など
和のすまいを彩る技術を、現代の名工による組子細工の実演や、屏風・掛け軸を仕立てる実演を通して知ってもらう。
- 4 華麗なる超絶技巧の世界
～貴金属、印章
繊細な技が光る貴金属加工、小さな印面に美が宿る印章彫刻。
- 5 和食の伝統技術
～庖丁式&刺身・むきもの
日本料理の技術の基礎「切る技術」に関して、伝統の庖丁儀式と、現在に伝わる名工の技を披露する。

