

「新島ガラス」と「新島ガラスアートセンター」

新島は東京から南に160kmに位置する白い砂浜と碧い海のコントラストの美しい島です。

「新島ガラス」は特産のコーガ石（黒雲母流紋岩）を砕いてソーダ灰を2割加え1400度で熔融された火山石ガラスです。コーガ石に含まれるアルミナ・カリ・鉄分などの酸化金属により、硬質で光沢・強度・化学的安定性に優れた温かみのあるオリーブ色が特徴の天然色ガラスです。

1988年に新島村は同センターを建設し、新島出身の野田収と野田由美子を中心に、竹内駿・香川雅人・佐藤芳樹ら若手スタッフの3名で企画運営しています。手作りの温かみのあるテーブルウェアを中心に照明具、屋内外のガラスオブジェ、東京アニメフェアのトロフィーなど幅広い制作を行なっています。またガラス教室指導や新島国際ガラスアートフェスティバルなど国際的に知られる人材育成・交流イベントを開設以来継続開催しています。

本年、「突き目の器」が「おもてなしセレクション 2021」を受賞しました。

新島ガラスアートセンター ディレクター 野田収



新島ガラス展

新島の美しい自然から生まれた
オリーブグリーンに輝くガラスのうつわ

Niijima Glass Exhibition

野田収 野田由美子 竹内駿 香川雅人 佐藤芳樹

会期：2022年1月8日（土）～16日（日）

時間：11：00～18：00（最終日は17時閉場）

場所：アートスクウェア観 <https://artsquarek.wixsite.com/artsquarekan>

東京都世田谷区梅ヶ丘 1-4-13 Tel 03-6413-1416

普段使いガラスの器からアーティスティックな作品まで展示販売致します。

お問い合わせはアートスクウェア観（近藤 artsquare.k@gmail.com）まで。



ホームページ



メール



火山石から生まれた

新島ガラス



新島特産の火山石「ユーガ石」を100%溶かして作った世界で唯一のガラスです。アルミナ・カリ・鉄などの成分により、硬質で光沢・表面強度に優れたオリーブ色の天然の色ガラスです。

1998年から新島ガラスアートセンターでは、新島ガラスの開発と産業・観光・教育など地域社会の活性と新たな文化創成の活動を行っています。またガラスアートによる人材育成と国際交流を目的に毎年、新島国際ガラスアートフェスティバルを開催して現代版「ガラスの島・NIJIMA」として注目されています。火山の贈り物・新島ガラスのテーブルウェアや受注作品は、手仕事と新島の森羅万象に触発されながら物語性豊かな形に制作しています。



主な受注作品

東京シティマラソン優勝杯 / 東京ヨットレース大会入賞杯 / 東京アニメアワード杯及び功労賞杯
世界アマチュアサーフィング選手権大会入賞杯 / 東京都知事杯 / 東京都知事室記念品
渋谷区民生委員記念品 / 新島トライアスロン大会入賞杯 / 産業技術総合研究所退職者記念品
フォーレーズンズホテル丸の内テーブルオーナメント及びデザート皿
伊豆大島ウルトラマラソン完走メダル / 都立新島高校壁画ガラス

ご使用上の注意

耐熱ガラスではありませんので熱湯や電子レンジ、食洗機のご使用はおやめ下さい。急激な温度変化を与えると破損することがあります。



新島ガラスアートセンター HP



新島ガラス Online Shop



お問い合わせ先：新島ガラスアートセンター
〒100-0400 東京都新島村間々下海岸通り
TEL : 04992-5-1540
FAX : 04992-5-1240
E-mail : center@nijimaglass.org

HP : <https://www.nijimaglass.org>
Shop : <http://nijimaglass.shop25.makeshop.jp>

新島の美味しい特産品のご紹介

新島ガラス展会期中、数量限定で販売致します。

各商品¥300～¥600です。

他にも新島には美味しい野菜や特産品が御座います。

詳しくは、新島村農協のホームページをご覧ください。

あめりか芋

一般的に「七福」といわれ、貯蔵性が高く、貯蔵することで糖度が増してくる「蜜芋」タイプのサツマイモです。焼き芋、芋ご飯、天ぷら、芋けんぴ…、様々な調理法でお楽しみください。

あめりか芋ジャム

特産のあめりか芋と林檎の手作りジャム

生とうがらし

お刺身や麺類、お鍋に幅広くご利用いただけます。

新島産青唐辛子・青ヶ島産食塩使用。

青唐辛子のさっぱりとした辛味調味料です。

乾燥島唐辛子

島の太陽を浴びて育ったスッキリした辛さが特長の唐辛子。

唐辛子味噌

新島産の青唐辛子を、無添加味噌、熟成本味噌、胡麻油など、国産材料をふんだんに使って煮詰めた甘辛味噌。

明日葉茶

新島産の明日葉は農薬・化学肥料不使用。茎を蒸して乾燥粉末にし、丁寧に焙煎。使いやすいティーバッグ方式です。



展覧会開催記念！
新島ガラスお買い上げの
お客様先着 20 名に
「七福」あめりか芋
プレゼント！

東京都の美しい島、新島

都心から近い、青い海と白い砂浜。
島の自然が心と体を癒してくれます。

★竹芝桟橋から高速船で 2 時間 20 分

★調布飛行場から 35 分

詳しくは「新島観光協会」ホームページをご覧ください。



おもてなしセクション
OMOTENASHI SELECTION
—2021 年度 受賞—

突き目の器

新島ガラスアートセンター（野田収）

OMOTENASHI SELECTION とは、
日本在住の外国人に選ばれた「おもてなし精神
にあふれた商品・サービス」に与えられる賞です。



OMOTENASHI SELECTION

— 2021年度 受賞 —

突き目の器

新島ガラスアートセンター（東京都）

吹きガラスの熱い内壁を一気に突いてかたちをつくる。

硬質で光沢がある天然の色ガラス「新島ガラス」が緊張感のある面
となって、成形プロセスの手応えがそのまま形状となる。

素材との瞬間の醍醐味が伝えられたらうれしい。



OMOTENASHI Selection とは

日本在住の外国人によって選ばれた「おもてなし精神にあふれた
商品・サービス」に与えられる賞です。

