

PAN 999

## ミラノのクラフトマンシップ 純銀のマジック

イタリアでつくられる純銀を使った珍しい調理用品。  
この鍋やフライパンでつくられる料理は何か違うのか?

文=永野正雄(本誌) 問い合わせ=サン・ロレンツォ社

<http://www.pan999sanlorenzo.it/>

古来より銀器が重宝されてきたのは、その重厚な美しさだけでなく、銀自体に優れた殺菌効果があるからだという。だが世の中に出回っている銀製品のほとんどには銅やニッケルなどの金属が含まれており、99.9%以上の成分が銀である、いわゆる純銀の製品にお目にかかることは滅多にない。1970年にミラノに創業したサン・ロレンツォ社は、そんな純銀製品を製造する、世界でも珍しい会社だ。今回、新たに発表されたのは「PAN999」という名の鍋やフライパンで、調理用品における純銀の素晴らしさを広く知ってもらおうと、先頃、日本語サイトがオープンした。もともと銀は人体に無害な金属として知られるが、殺菌効果のほかにも、防カビ作用、防ウィルス作用が認められている。また純銀は熱伝導に最も優れた金属なので、低温でもしっかり素材に火を通すことができ、無駄に栄養素を壊す心配がない。試しにこのフライパンで野菜を炒めてみると、野菜の旨みをしっかりと残した、シャキシャキとした仕上がりになる。純銀の鍋でつくられる料理は、健康的である以上に美味なのだ。



右はPAN999の鍋(10万5000円。直径30×高さ13cm)。その他の商品は、サン・ロレンツォ社のホームページで見られる。商品の注文はサン・ロレンツォ社までメールで(日本語対応)。info@sanlorenzsilver.it



PAN999の調理用品は外側が鉄100%で、内側が純銀となっている。上左がソースパン(4万5000円。直径16.5×高さ8cm)、パスタ料理をつくった上右がフライパン(9万



3000円。直径30×高さ6cm)。ミニマルで美しいデザインを手掛けるのはトビア・スカルバ。イタリアの著名な建築家、カルロ・スカルバの息子にあたる。

daikanyama photo fair

## 3回目を迎えた「代官山フォトフェア」 写真集が主役!

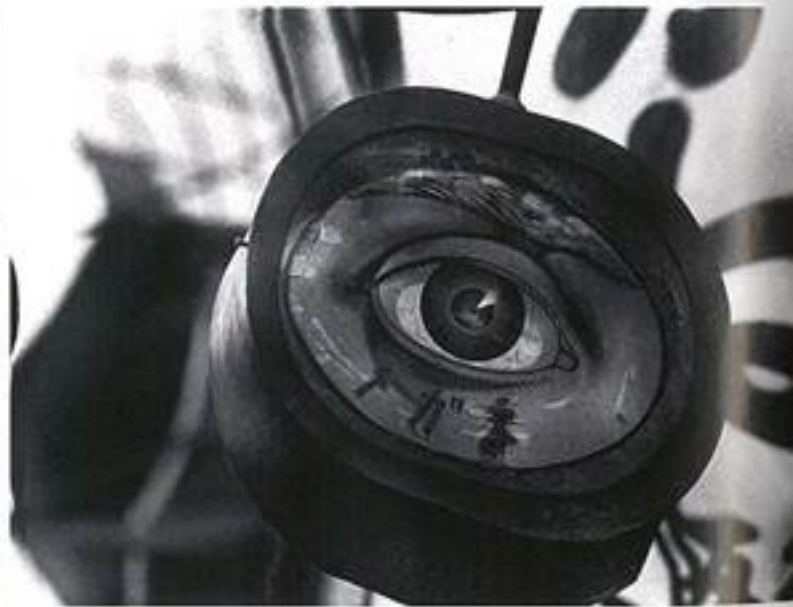
3回目を迎えた代官山の写真フェア。今年の目玉は、日本における写真集の歴史を紐解く異色の展示会だ。

文=永野正雄(本誌)

問い合わせ=代官山フォトフェア実行委員会

Tel.070-1442-0501 [www.fapa.jp/fair-2016/](http://www.fapa.jp/fair-2016/)

国内外のギャラリーや書店・出版社が中心となり、アートとしての写真の魅力を多角的に伝える「代官山フォトフェア」。3回目を迎える今年は、9月30日から代官山ヒルサイドフォーラムで3日間かけて行われる。期間中は写真にまつわる様々なイベントが用意されているが、中でも注目したいのは、写真展ならぬ「写真集」展「The Photobook」。写真史家・金子隆一氏の貴重なコレクションなどから、世界的にも独自の発展を遂げてきた日本の写真集の歴史をフィーチャーしていくという意欲的な試みだ。たとえば写真家・細江英公が三島由紀夫を被写体にした「薔薇刑」には、各時代を代表するデザイナーが手掛けた4つのヴァージョンがあることをご存じだろうか。また作品が酷評されたことで、一時期、写真の世界を離れていたロバート・フランク。彼を写真の世界に呼び戻すきっかけをつくったのは、日本の小さな出版社の編集者だった……。これらの話が共通して裏付けるのは、日本の印刷・造本技術が世界のトップレベルにあったということ。その歩みを手に取って確かめたい。



今年も写真集の歴史を紐解く代官山フォトフェア(写真右下)。10月2日には写真家、川田喜久治のトーク・セッションも行われる。左下/ Kikujii Kawada "Geisha, Izunagaoka" 1952。右上/ Kikujii Kawada

"Glasses Advertising, Osaka" 1952。左下/ Kikujii Kawada "Muddy Road, Ikebukuro" 1953。© Kikujii Kawada/Courtesy of P.G.I