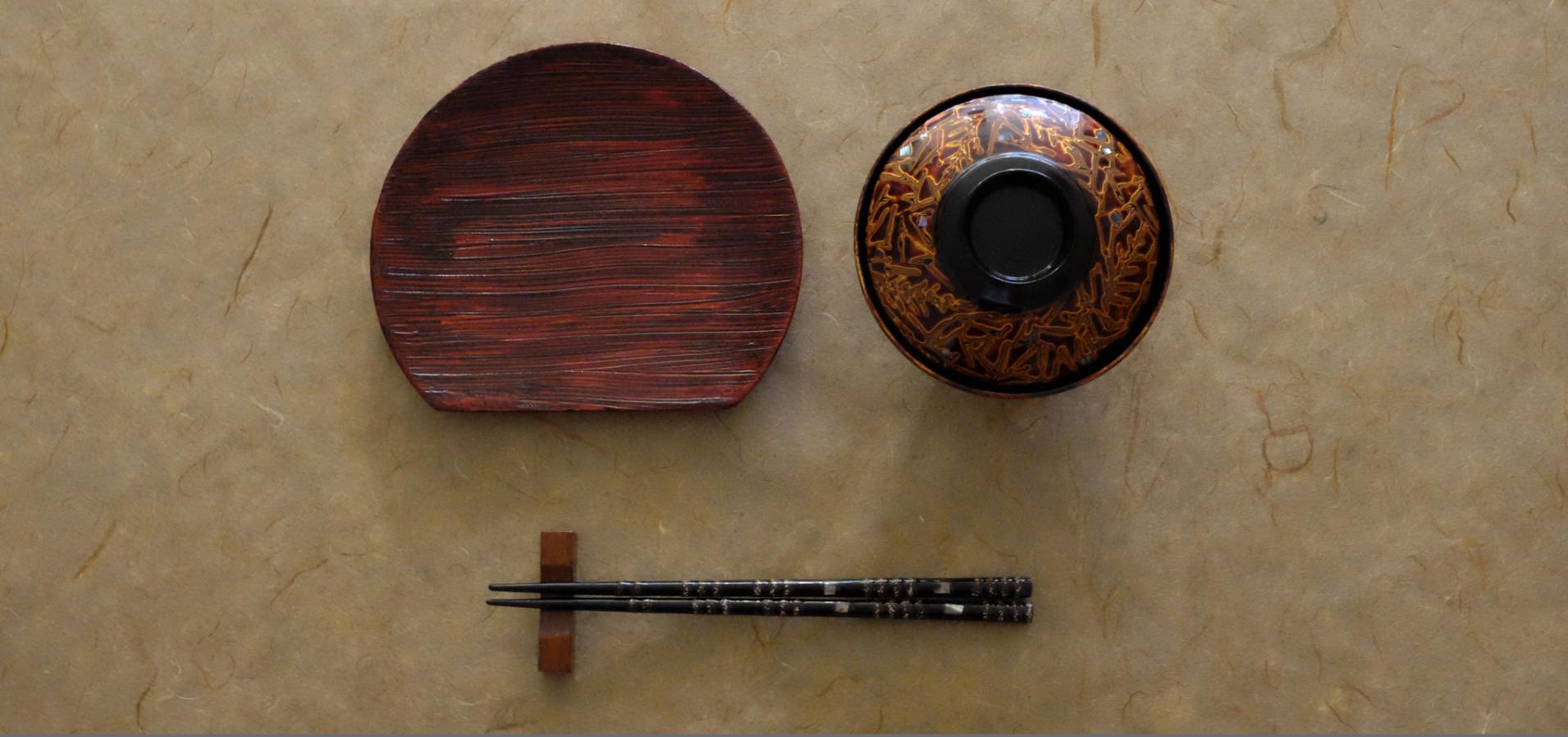


若狭塗 — 受け継がれる魂

400年の歴史を持つ小浜を代表する伝統工芸「若狭塗^{わかさぬり}」。その製品は、全国的にも高い評価と人気を得ています。しかし、伝統を守ってきた若狭塗の伝統工芸士は現在、わずかに5人。大きな時代の転換点を迎えようとしています。

■問い合わせ 商工観光課 ☎ 53・9705



まちが誇る伝統工芸に迫る危機。今、わたしたちにできることは

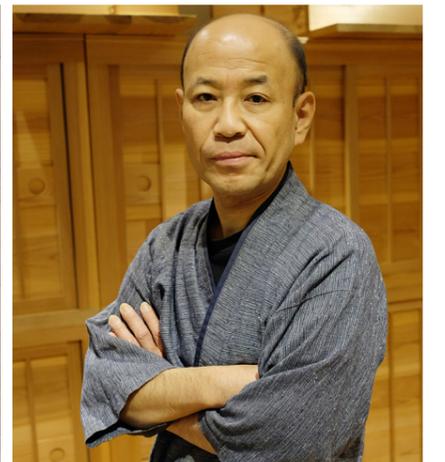
一人一人がこの問題を考えるときが来ています。形を、今、わたしたちは失おうとしています。市民が400年かけて築き上げてきた、まちの先人が400年かけて築き上げてきた、まちの形を、今、わたしたちは失おうとしています。市民一人一人がこの問題を考えるときが来ています。

後継者不足、迫る危機
伝統工芸は、手工業性と伝統性を現代に伝え、わたしたちの生活に豊かさや潤いを与えてくれます。その中でも、若狭塗は、小浜のものづくり文化を象徴し、「小浜らしさ」を表す顔といえる存在として、地域の生活、風土と深い関係を持ち、地域経済においても重要な位置づけにあります。

江戸時代から続く歴史
若狭塗の歴史は、約400年前に小浜藩の御用塗師・松浦三十郎が、支那漆器をヒントに考案したのが始まりとされています。当時の小浜藩主・酒井忠勝がこれを「若狭塗」と命名し、藩の中心産業として奨励。江戸時代中後期にかけては、2百種類以上の塗手法が生み出されるなど、黄金時代を迎えます。

若狭塗 唯一無二の輝き
若狭塗は、海の底をイメージしたとされるデザインが特徴的な、国指定の伝統的工芸品です。箸や食器、お盆、名刺入れなどその用途は幅広く、大相撲の行司軍配にも使われているのは有名な話です。

特に、塗箸は、小浜が舞台となったNHKの連続テレビ小説「ちりとてちん」放映時に、改めてその存在が知られ、伝統工芸士が作った作品を買い求めに、全国から多くの観光客がまちを訪れました。



若狭漆器協同組合の皆さん 写真右上/加福漆器店3代目の伝統工芸士・加福清太郎さん(70歳・一番町)と息子で4代目の伝統工芸士・宗徳さん(41歳)、左上/羽田漆器店の伝統工芸士・羽田浩一さん(52歳・玉前)、右下/青野漆器店の伝統工芸士・青野英夫さん(56歳・酒井)、左下/古川若狭塗店の古川勝彦さん(38歳・板屋町)

唐草模様の風呂敷をひぎの上に敷き、集中力を最大限まで高めて、目の前の塗箸から模様を研ぎ出していく。若狭塗の伝統工芸士・羽田浩一さんのスタイルです。

由緒ある若狭塗の店に生まれた羽田さん。伝統工芸士の父親の背中を見て育つうちに、自然と自分も職人になると思っていたそうです。22歳のときに塗りの基本を学ぶために、鯖江市の漆器職人に弟子入りし、7年間修行を積みまします。

「修業時代は住み込み、無給で大変でした。でも、本当につらかったのは、塗りを失敗して商品をダメにしてしまい、親方がお客さんにお詫びの電話をかけているのを見たとき。あれは一番つらかった」

修行を終えて、小浜に帰って来た羽田さんは、父親の要一郎さんから、本格的に若狭塗を学びます。平成15年に、要一郎さんが亡くなると14代目を継ぎ、その後、国の伝統工芸士の資格を取得。平成19年には、活動が評価され、県内初の伝統的工芸品産業功労者等の経済産業大臣表彰奨励賞を受けます。



羽田漆器店の職人が代々受け継ぐデザイン

「貝殻、卵の殻、松葉、糸など、使う材料は昔も今もほとんど変わらないうのですが、デザインは職人ごとの腕の見せどころ。羽田漆器店にも代々の職人が考案した塗りのデザイン約80種類が残されています」

そうやって羽田さんが取り出した箱からは、実際に塗りが施された木の板が何枚も出てきました。「わたしたちと違い、昔の人は何もないところからやり方を生み出し、後に残る技法として確立させてきました。尊敬もあるし、現代人としてなおのこと頑張ろうと思いますね」

「もちろん、歴代の職人に負けないとも思うし、これまで誰もやってこなかった技法を、現代を

「修行から帰って来て、父の下で学んでいたとき、最初は父のやり方をまねながらやっていました」しかし、羽田さんは、徐々にそれでは満足できなくなっていました。「年数が経つと、父の作品に対して、もっとこうしたらいいのにな、と思う自分の感性が顔を出すようになりまし。例えば父は、桜の花びらの模様を赤で表現していましたが、わたしは、ピンクの色を漆で作って塗りました。桜の色はピンクだろうと(笑)。血がつながっている親子でも、感性というものは違います。そして、職人とは自分の感性から作品を生み出すものです。父も含めて歴代の職人もきっとそうしてきたのだと思います」

新しい地平を開く

伝統と格闘

若狭工芸士会 「小浜の今を追う」

若狭塗一取子継がれる魂



若狭漆器協同組合 理事長
羽田 浩一さん(52歳・玉前)
若狭塗伝統工芸士。14代
続々羽田漆器店の現当主。

生きる職人として確立したいです」そんな羽田さんに、やりがいを探ねると、「自分が作ったものが、お客さんに喜んでもらえたときに、やりがいを感じます。塗箸は毎日使うものなので、先端がどうしてもはげてきます。そんな箸を持つたお客さんが、『長く使いたいから』と、修理を依頼しに来てくれるんです。その言葉は職人みょうりにつきますね。わたしは、現代の生活に応じた商品を作り、現代人が喜んで使いたいと思えるものを作りたい。そのために、常に自分に厳しく、妥協しない商品づくりを心がけています」と、優しく笑って答えてくれました。



店舗兼作業場で若狭塗箸を作る羽田さん



若狭工房で塗箸の研ぎ出し体験を指導

今年4月、若狭塗の職人で作る若狭漆器協同組合の理事長に就任。伝統工芸体験のできる「若狭工房(食文化館内)」の運営にも携わり、若狭塗の普及に取り組んでいます。

「工房を訪れる県外の人はこちらも、地元の人からも、『作るのがこんなに大変だとは知らなかった』という言葉ももらうなど、若狭塗を身近に感じてもらえる場所になっています。学校での出前授業や県外のイベントでの研ぎ出し実演など、積極的な活動を通して、多くの人に小浜が誇る伝統文化について知ってほしいと思います」

若狭塗の後継者不足にも、日に日に危機感を募らせます。

「時代とともに社会や価値観が変わっていくのを感じています。安定した収入を得づらい職人になろうという若者は正直少ないです。ただ、400年続いた若狭塗の伝統を絶やしたくない、次の後継者を育成したい、という強い思いがあります」手をこまねいている訳ではありません。いま、組合の理事長として、羽田さんは、県や市と連携することで、修業中の職人への助成についての検討を進めています。

「若狭塗の修行は1年で覚えられものではなく、最低5年は必要。その期間を無給の弟子として辛抱するのは非常に難しく、そこが後継者不足の原因の一つになっています。一定期間の給与を保証できると若い担い手も増えるのではないのでしょうか」と、期待をよめます。

「親方や父がわたしを育ててくれたように、わたしも一人前の職人を育てることが、あのときの恩を返し、次世代へバトンをつなぐということだと思っています」

伝統、時代、高い壁にぶつかりながらも、羽田さんは挑み続けます。

魂の継承

父から子へ
若き職人の
チャレンジ



写真上/日々研鑽を積む古川若狭塗店4代目の古川勝彦さん。この日は名刺入れを作っていた 左上/勝彦さんが初めて作った若狭塗箸のデザイン「松葉起こし」。若狭塗では基本デザインの一つ 左/3代目の光作さんが使っていた店舗併設の作業場。現在は勝彦さんが使っている



8月、西津地区の街道沿いにある古川若狭塗店(板屋町)を尋ねると、4代目店主の古川勝彦さん(38歳)が迎えに来てくれました。創業140年の若狭塗店の次男に生まれた勝彦さん。3年前に当時勤めていた静岡県の自動車会社を辞めて、妻の茉実さん(30歳)とともに小浜に戻ってきました。

若狭塗の伝統工芸士で、父の光作さん(73歳)の跡を継ぐためです。「最初は僕の兄が継ぐと思っていたのですが、継がないと聞き、じゃあ自分が若狭塗の職人になりたいと思いました。親父にそのことを伝えたときは、『そうか』と言われただけでしたが(笑)。跡継ぎをどうするかという心配はあったと思うのですが、親父は僕たち兄弟に無理強いをしたことは一度もありません。『あんたらの人生なので無理には言わない』と言ってくれるような父親でした」

職人になる決心をした勝彦さんを試練が襲います。小浜に帰ろうとしていた矢先に、母のすみ枝さんが亡くなります。さらに、職人

の修行を開始して、5カ月経ったとき、光作さんが脑梗塞で倒れます。幸い一命は取り留めましたが、光作さんの手には後遺症が残り、若狭塗を作ることができなくなりました。

「修行をやり始めた矢先のこと、正直この先できるのか、不安でいっぱいになりました」と、勝彦さんは当時を振り返ります。復帰した光作さんはリハビリを重ね、椅子に座った状態で勝彦さんに指導できるまでに回復。古川さん親子の二人三脚での挑戦が始まりました。

「最初に親父から学んだのは若狭塗箸の作り方。初めて模様付けをしたのも塗箸の『松葉起こし』という、松葉と菜種と貝を使ったデザインでした。今は塗箸以外に、箸箱や名刺入れなどを作っています。若狭塗の技法について親父に聞く、すぐに答えが返ってきます。親父の修行時代は、聞いても教えてもらえず、見て技を覚えたそうです。僕はもう親父の仕事を見ることができないので、その分聞く

ことで、経験を吸収したいです」職人としての道を歩み始めた勝彦さん。作品を作り続ける中で、大きなやりがいも感じています。「思い通りに品物ができたときは、もちろんうれしいですが、お客さんに喜んでもらえるのが一番。品物を手に取ってもらい、『きれいやなあ』と、言ってもらえると素直にうれしいです。お客さんに満足してもらえるものを届けたいですし、親父のときから来てくれて

いるお客さんに『落ちたな』と言われないように、頑張りたいです」自分を支えてくれる家族への感謝の気持ちも忘れません。「妻は静岡県出身なのに、全然知らない土地について来て、いちから仕事を始めた僕を支えてくれました。とても感謝しています。亡くなった母には、職人としての自分を見せられませんでした。母も親父の仕事の手伝いをしてたのを覚えています。自分がやるようになって、初めて、母もこうやって仕事をやっていたんですよ。と、思うようになりました」

かつて光作さんが使っていた作業台に、今は息子の勝彦さんが座ります。使い込まれた道具に囲まれながら、積み重ねられた若狭塗の伝統とじっくり向き合います。「親父は小さいころから仕事ばかりのイメージでした。趣味が仕事だと公言していましたので(笑)。自分も職人になってみたらこそ、改めてすごさを感じています。僕が作ったものを親父が作ったものと見比べると、まだまだ追いつかないなど。自分の中では目標にしている、もっと教えてもらって、早く追いつきたいです」

将来像を尋ねると、穏やかな笑みを浮かべて、答えてくれました。「正直、僕は職人としてはまだまだだと思います。今は、親父の下で、若狭塗の基礎となる行程を一つ一つしっかりやることに注力しています。学ぶことは多いので、とにかく一生懸命。将来のことは考えられませんが、腕を磨いて、よいものを作っていきたいですね」

その瞳は、まっすぐ前を向いていました。

明日を作る仕事



移り行く時代の中でも輝く価値がある

「職人」を就職先に！

■問い合わせ 商工観光課 ☎ 53・9705

弟子入り体験を希望の人はこちら

【伝統工芸士が教える本格的体験教室】

体験内容 若狭塗のお箸のデザイン・製作
期間 6カ月程度(全7回・1回約1時間)
 ※スケジュールは相談のうえ決定
対象者 中学生以上
参加費 中学生・高校生 無料
 一般 1膳6千円
 ※参加費は1回目の教室で集金
定員 先着10人
講師 加福清太郎さん(若狭塗伝統工芸士)
体験場所 若狭工房(川崎三丁目・食文化館2階)
申し込み 商工観光課まで

働きたい熱意のある人はこちら

【若狭ものづくりプロジェクト後継者育成事業】

若狭塗の製造に専門的に従事する意志を持っている人を対象に、伝統工芸士が、若狭塗に関する全般的な基礎知識や技能習得のための指導を行います。
 ものづくりが好き、日本の文化が好き。入口はさまざまです。仕事を探している人は、この機会にご連絡ください。
内容 伝統工芸士の下、マンツーマンの指導で技能習得を目指します。習得期間中(5年)は、生活費負担軽減のため、一定額を支給します
場所 市内の伝統工芸士の工房
募集定員 1人(男女不問。選考のため面接などを実施)
応募期限 10月31日 ☎ ※定員に満たない場合は再募集
 ※詳しくは、商工観光課までご連絡ください

特集シリーズ 「和食の今を追う」

若狭塗一受け継がれる魂

若狭塗 世界への可能性

「和食」ユネスコ無形文化遺産登録の立役者が語る

世界に誇る日本の食文化と、塗箸に代表される若狭塗とのつながりについて、静岡文化芸術大学の熊倉功夫学長にお話を聞きました。

箸(ハシ)の語源については、諸説があります。「ハシ」と発音する「橋」が水の流れなどのこちら側と向こう側をつなぐものであり、「梯」も地面と高いところ結ぶ「はしご」や「かけはし」を意味することから、「箸」も「向こう側」と「こちら側」のふたつの世界をつなぐ橋渡しの役目を持つ道具として、このような名称が付けられたのではないかと言われています。

箸は、中国から日本へ渡来して、日本では、神様がいる「向こう側」と人間の世界である「こちら側」、つまり、人と神を結ぶ道具になったと思われまます。このようなことから、箸は、わたしたちの身体の一部として、手では出来ない繊細な所作を担うだけでなく、心の一部でもあるように思います。

そもそも、「若狭塗」とは大変高級な工芸品であり、昔は殿様など位の高い人しか扱えなかったものでした。それを、小浜の地で、同様の技法により「箸」を作り、庶民も日常使いができる美しくて機能的な「若狭塗箸」を生み出したことは、日本の食文化にとって重要な役割を果たしたのではないのでしょうか。

日本は、箸食文化圏の中でも唯一箸だけを使う国です。奈良時代以降、さじを使う伝統が消えて、箸だけを使うようになったことで、熱い汁物は椀を持ち、直接口をつけてすすめる文化が確立されました。そのため、一人一人が自分の椀や箸を所有するようにもなりました。

昨年、「和食ー日本人の伝統的な食文化」がユネスコ(国連教育科学文化機関)の無形文化遺産に登録されました。料理だけでなく、器や箸などにも心を寄せて、それを愛でながら、おいしく頂く、そんな感性も日本人が世界に誇れる伝統的な食文化です。

静岡文化芸術大学 学長
 くまくら いさお
熊倉 功夫 さん(71歳・京都市)
 「和食」文化の保護・継承国民議会会長として、「和食ー日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録に大きな功績を果たす。

