

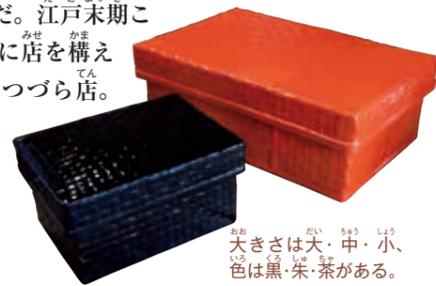
# 江戸から伝わる職人技

江戸時代には、たくさんの職人がいた。現在は数えるほどになってしまったが、中央区にはまだまだ活躍中の職人さんがいらっしゃる。200年以上続いてきた、職人技を見せてもらおう！

大きい、小さい、あなたはどちらがほしい？

## つづら

昔話『舌切りすずめ』にも出てくるつづら。おもに着物を入れる箱だ。軽くてしょうぶで、通気性もよく、着物を保管するのにもってこいだ。江戸末期ころから日本橋人形町に店を構えたと伝えられる岩井つづら店。人形町の発展と共に歩んできた店だ。



大きさは大・中・小、色は黒・朱・茶がある。

### つづらができるまで

1 つづらとなる竹かごは、佐渡(新潟県)、館山(千葉県)、京都から仕入れる。



2 まず竹かごの内側に和紙をはり、形を整える。和紙は、昔、いろいろな店でつけられていた帳簿の紙！リサイクルだね。



3 内側と外側に和紙をはったらかわかす。天井につるして、1日置いておく。



4 柿渋(虫よけにもなる液体)を和紙の上に2回塗っていく。塗り終わったらかわかし、カシュー漆(カシューナッツの殻からしぼり出した光沢が出る塗料)を塗る。

5 再びかわかす。



6 仕上げに箱の本体とふたの内側に、きれいな和紙をはる。



7 紙でつくった型で、家紋を入れる。かわいたらお客さんの名前を入れる(この作業は岩井さんのお母さんが担当)。



完成!

家紋は家のシンボルマークだよ。



### つづらの歴史

つづらは、元禄(1688~1703)のはじめ生まれだ。金粉などをあしらった高級品もあったが、多くはどの家庭でも使われている日用品だった。だんだんとつづらをつくる材料も道具もなくなってきて、かつて250軒ほどあった店も、今では都内では岩井つづら店だけとなった。



『職人歌合画本』にえがかれたつづら職人

## 江戸の長屋暮らしにぴったりだった江戸箒

ほうき屋は江戸にいくつかあったが、「江戸箒」とよばれるのは白木屋傳兵衛がつくったものだけ。1830年に銀座に創業し、その後京橋に移転。原材料のほうき草には、おもに国産のホウキモロコシという草をつかっている。軽くてコシがあり、はきやすいのが特長だ。



「手ほうき四つ玉」。4つの「玉」からできている。

### 江戸箒ができるまで

材料 ●左：ほうき草。つくる前に水につけ、水分をふくませておく。かわくと、しっかり束ねられない。右：柄にする竹。



2 麻糸をほうき草とカラの1本1本に編みこんで、じょうぶな玉をつくる。これで1玉。



3 4玉つくって束ねる。左は「耳」とよばれる部分で、江戸箒の特色。ここが軽いのが、しっかりはけるほうきのひけつ。

4 玉の根元を麻糸でギュッと束もってしぼる。



5 柄の竹を胴の中心に打ちこむ。



7 綿糸をほうき草に10回巻いてから畳用の太い針でぬう。このあと、さらに綿糸を細かくぬいこむ。



6 柄をクルクル回しながら胴をきつくしめ、麻糸をカラの1本1本に編みこむ。



9 「実こき」という小さなのこぎりのような道具でほうき草を整える。

10 はしを切りそろえてできあがり。

完成!

### 江戸箒の歴史

ほうきは1000年ほど前から使われているという。昔は豊作をいねるときなどに用いられる神聖な道具でもあった。江戸時代、長屋に置がされるようになると、町人にもほうきがふきゆうした。



『江戸職人歌合』にえがかれたほうき売り。

道具も独特の形をしているねー。



うるしぬり職人がつくる、こんにやくもつまめる箸

# 江戸箸

江戸箸は、丸でも四角でもなく八角形をしているのが特色だ。「黒檀」「紫檀」というかたくてじょうぶな木をつかい、こんにやくや小さな豆もつまめる一級品の箸だ。できあがるまでに20工程以上もある手間と時間のかかる作業で、現在、この箸をつくれるのは漆芸中島の中島泰英さんだけだ。



File.03

うるしぬり 漆芸中島  
伝統工芸士・中島泰英さん

創業は18世紀前半で徳川吉宗の時代といわれる。中島さんは11代目。1943年、佃の生まれ。中学卒業後に築地の漆器店に弟子入りし、2年間修業したあと、家業の漆芸中島をついだ。現在はおもに江戸箸と漆塗りのアクセサリや、くしなどを製作している。

●漆芸中島  
佃1-4-12



## 江戸箸ができるまで

1 原材料の木棒を八角形にけずる工程を見せてもらおう。先代から受けついでた特別な作業台に木棒をセットする。



2 はじめに木棒を四角形になるように、かんなでけずる。次に四角の角をけずり、八角形にしていく。



3 右が四角形の箸。左が八角形にけずられた箸。



4 箸の先にやすりをかける。



5 「ふき漆」という仕上げ用の漆を塗り、1日おいて完全にかわくまで待つ。その作業を何回かくりかえし、1週間から10日間かけて完成する。左が紫檀、右が黒檀の箸。

完成!



きれいな色になるのね!



漆の塗りかた 江戸箸にはふつう下のような漆は塗らないが、特別に漆を塗った箸を見せていただいた!

1 漆塗りの道具。右の器に入っている真っ赤な液体が漆。下の写真は塗る前の箸。



2 作業台の上で赤い漆をレビン油で溶いていく。箸に、へらですばやく塗る。



3 漆をかわかす。日によってかわく時間はまちまち。1日1工程しか進まないことも。



## 江戸漆器の歴史

江戸時代には殿様から武士、町人まで食器や重箱などの日用品に漆器(漆を塗った器)を使った。そのため江戸の町にはたくさんの漆器店があり、一流の職人が集まっていた。



「江戸市中世渡り種」にえがかれた漆塗りの職人。



秘伝のたれで、ぐつぐつといねいに煮こむ

# 佃煮

佃一丁目を歩くと、しょうゆの香ばしいにおいがする。こんぶ、アミ、シラス、アサリ。あまからくて、ごはんのおかずぴったりの佃煮は漁師の町、佃島で育まれた伝統の味だ。使う道具や仕入れる材料は時代によってちがうけれど、つくりかたと味の決め手、代々伝わるたれは変わらない。



## 佃煮ができるまで

1 海老原さんがとくにこだわりをもつ「こんぶの佃煮」の原料は、北海道の日高こんぶ。



2 日高こんぶをゆでて切る。ゆでる時間は季節によってちがうが約3時間。

3 味つけの材料は砂糖(左)、しょうゆ(右)、秘伝のたれ(下)の3つだけ。



4 大きな鍋に材料を入れて煮つめていく。鍋のようすを見ながら、火加減と味の調整をする。



ぐつぐついってるね  
いいにおいだな〜。

5 1時間から1時間半ほど火にかけると、しるがすっかり減って煮つまる!



6 つやつやの佃煮のできあがり! さましてから店頭へ並べる。

完成!



## 秘伝のたれってなに?

佃島の佃煮の風味は、お店によって少しずつちがう。それはつかうタレがちがうから。どの店も先代から受けついでたれをだいにじにつかっている。佃煮を煮こみ終わったら、鍋に残ったたれを容器に戻す。こうして秘伝のたれは、味を深めながら受けつがれていく。たれの成分? もちろんひみつ!

