

伝統に生きる

—あらかわの工芸技術—



す だ れ

こ やま こう じ
小 山 孝 治

(平成10年度作品)

16^{ミリ}映画・ビデオ
カラー・21分

プロフィール

住所、荒川区町屋2-5-17

昭和2年(1927)、鹿児島県生れ。

平成9年度、荒川区指定無形文化財保持者に認定される。

父・直次郎さんは、祖父・万作さんに技術を学び、鹿児島をはじめ、佐渡(新潟県)、都城(宮城県)などで修業を重ね、竹割りの技術をはじめすだれの技術を修得した。昭和5年に万作さんの住む日暮里に移転し、4人の職人さんを抱え、すだれ作りに励んだ。

小山さんは、小学生の頃からすだれ作りを手伝っていたが、学校卒業後、軍需工場で働き、昭和20年、敗戦にともない父が疎開していた那須(栃木県)に疎開した。その後、昭和22年より父について本格的に修業を始め、技術を修得した。昭和30年より現在地に店を構えている。

小山さんは、真竹を仕入れ、蕎麦用、寿司用、だし巻き用など小物すだれを中心に、長物すだれからオリジナルの作品まで幅広い製品を手掛けている。現在小物すだれは、食生活の変化から需要が減り、小山さんには後継者がいないという。3代にわたり続けられてきた技は幕を閉じるが、小山さんはいつものようにシャンと背筋を伸ばし、竹割りの音を響かせている。

企 画 東京 都 荒 川 区 教 育 委 員 会 ・ 制 作 株 式 会 社 文 化 工 房
著 作

用具・工具

真竹、分差し（6～36mm、30種）、切り出し、なた、かんな、コンパス、大ばさみ、花ばさみ、弓のこ、せん、丸のこ、木綿糸、ひご抜き機、突出し機、すだれ編み機（小物用・長物用）、もみから、墨汁など。

工程 ——蕎麦用すだれの場合——

(1) 【竹洗い】

- ・竹を1m半程度に切り、洗剤を混ぜたもみからで、竹の表面を傷つけないように汚れを洗い落とす。

(2) 【幅きめ】

- ・作る製品の竹幅に合った寸法の分差しを用いて、切り口に竹割りのための印を墨で付けていく。

(3) 【竹割り】

- ・分差しで付けた印に従って、なたで二つ割り、四つ割り、八つ割り…と、用途に応じた幅に小割りしていく。

(4) 【竹ひごづくり】

- ・小割りした竹を、ひご抜き機、突出し機を使って削っていく。
※竹ひごは、なると用、だて巻き用、のり巻き用など用途に応じて、断面を三角形、半円形、矩形に削る。

(5) 【乾燥】

- ・かびの発生を抑えるため、2～10日ほど天日にさらし十分に乾燥させる。

(6) 【編み】

- ・すだれ編み機で、木綿糸を撚りながら竹ひごを一本一本編み込んでいく。
- ・【耳かけ】…のり巻き用やだて巻き用など巻きしめて使用するすだれは、竹ひごを編み込んだ後、両端の糸を手で二重に編み込み補強する。

(7) 【仕上げ】

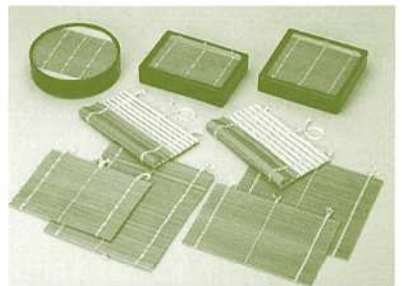
- ・【結び】…木綿糸の端を結んでいく。
- ・ざる蕎麦用すだれは、円形に仕上げるため手製のコンパスで、すだれ上に円を描き大ばさみを使って円に沿って切っていく。
- ・すだれの縁を切り出しで丸みを出し、形を整える。



(用具・工具)



(竹割り)



(蕎麦用すだれ 他各種小物すだれ)

この記録〈ビデオテープ〉は、荒川区内の各図書館で貸し出しています。なお〈16^{mm}映画〉は、荒川区立南千住図書館で貸し出しています。〈ビデオテープ〉の貸し出し期間は、1回15日間です。

〈16^{mm}映画〉の貸し出しは1回5日間です。但し、団体登録と16^{mm}映写機講習修了者の操作が義務づけられています。お気軽にご利用ください。

〈問い合わせ先〉

荒川区立荒川ふるさと文化館・・・3807-9234

南千住図書館・・・3807-7114

町屋図書館・・・3892-9821

荒川図書館・・・3891-4349

日暮里図書館・・・3803-1645

尾久図書館・・・3800-5821