

種継人の会

vol. 3
平成27年
2月12日



「中津箒の市民蔵常右衛門」訪問 (神奈川県愛甲郡愛川町)

いったんは途絶えてしまった産業としてのホウキ作り、後世に伝えるにはどうしたらいいか、戦略をきちんと立てて復活させるために、職人さんの生計が成り立つシステムを作り上げてきた「中津箒の市民蔵常右衛門」を訪問してきました。一旦衰退したものをそのまま復原したのでは、世の中のニーズに合わず「売れる」残るはずがないと、生活に密着した道具にどんな付加価値をつけるかを熟考したうえで、デザインと用途を考へ直すことにしたそうです。ただ、生活の道具である箒を、高級工芸品にしてしまうのではなく、ちよつとがんばれば手が届く価格にすることも合わせて大事にしています。現在五反歩の畑にホウキ



草を栽培、箒の材料をしまう蔵を改装したというギャラリー兼店舗に展示されていた箒を拝見すると、今まで見聞きしてきた箒の概念の上を行っている製品というより作品の数々でした。「良質な箒と文化を残そうと活動を行っている」その言葉通りの箒でした。

「松本商店」訪問 (東京都品川区)

河合の箒の特集で紹介いただいたフォオンズを通じて新たな出会いがありました。東京は品川の箒・簾店、松本商店さんが、ちょうど知人に会いに常陸太田へいらして、そこでフォオンズを見て、連絡をくださったのでした。地元が広がりに、さらに外とのつながりが生れています。そして年が明け、念願かなって松本商店さん訪問が実現しました。松本商店では先代の職人であった榮さんが急逝されたから技術の伝承に乗り出され、今は三代目の飯塚美知男さんご夫妻が箒と簾作りを続けてらっしゃいます。東京

では夏は簾、冬は箒を作るというスタイルで箒作りは展開されてきたようですが、現在この形態の箒店は松本商店のみ。製造されている箒は、先代のカタチを継承して質実剛健。虚飾を排し用の美に徹したデザイン。そんな中からも少しずつ新たな形を模索されています。私たちも現在技術継承の瀬戸際に立つており、飯塚さんご夫妻の経験に基づかれたお話は大変勉強になりました。かつ勇気づけられるものでした。ちよつど訪問の数日前から、横山さんご夫妻に本格的な片手箒作りを草の選別から習い始めたばかりで、飯塚さんの手業や仕事の段取り表などを見せて頂いたり、興味は尽きませんでした。昨年



今後の予定

毎週月・金の夜、横山さん宅で会の有志による箒作り勉強会を行い、本格的な「河合の箒」作りの技術習得を目指します。また、三月から月に一回、学んだ技術を活かして、公開でワークショップを開き、地元が広がってゆければと考えています。

「あずきフェス」開催のお知らせ

前回の会報でもお知らせしましたファーム&キッチン(以下F&K)がいよいよ二月二十日(金)から三月八日(日)まで開催となります。今回このF&Kで、「娘来た」という小豆をテーマ食材として取り上げていただきました。

市内15前後の菓子店、レストラン等で二週間にわたって娘来たを使ったメニューを提供いただくため、収量増が課題でした。会員総出で収穫作業を行ってきた。機械による選別ができない品種のため、サポーターの皆さんにまでお手伝いをいただき、手選別で百kg近い小豆の選別も行いました。地元店舗の皆さんに、この小豆がどのような評価をいただけるのか、また、今まで表に出ることがなかった在来種がこのような形で皆様の前にお見せすることができて大変嬉しく思っています。各店舗では「娘来た」の販売もいたします。ご家庭で小豆の食味などお試しになりたい方は、この機会にぜひ常陸太田在来品種、「娘来た」のこくのある甘み・美味しさをお楽しみください。

*各店舗の詳しい情報は、F&Kのウェブサイトを「ご覧ください」。 <http://ho-fk.com/>

● 交流会を予定しています

5月に交流会を予定しています。今までの活動の報告を兼ねまして、皆様と交流できる場になりたいと考えています。詳細につきましても改めてお知らせいたします。

種継人の会は会として継続した、自立的な活動を進めるため、会員会費をお預かりすることで合意しました。入会ご希望の方はお手数をおかけしますが、お近くの会員に会費をお預けいただくか、あるいは下記口座まで会費の納入をお願いいたします。また、今後のご連絡は基本的にメールで、活動の報告はウェブサイトを中心に行っていきたいと考えています。メール連絡へのご理解とご協力も併せてお願い致します。

会員年会費：1,000円

ゆうちょ銀行 種継人の会(タネツギビトノカイ)
記号：10630 番号：15285671