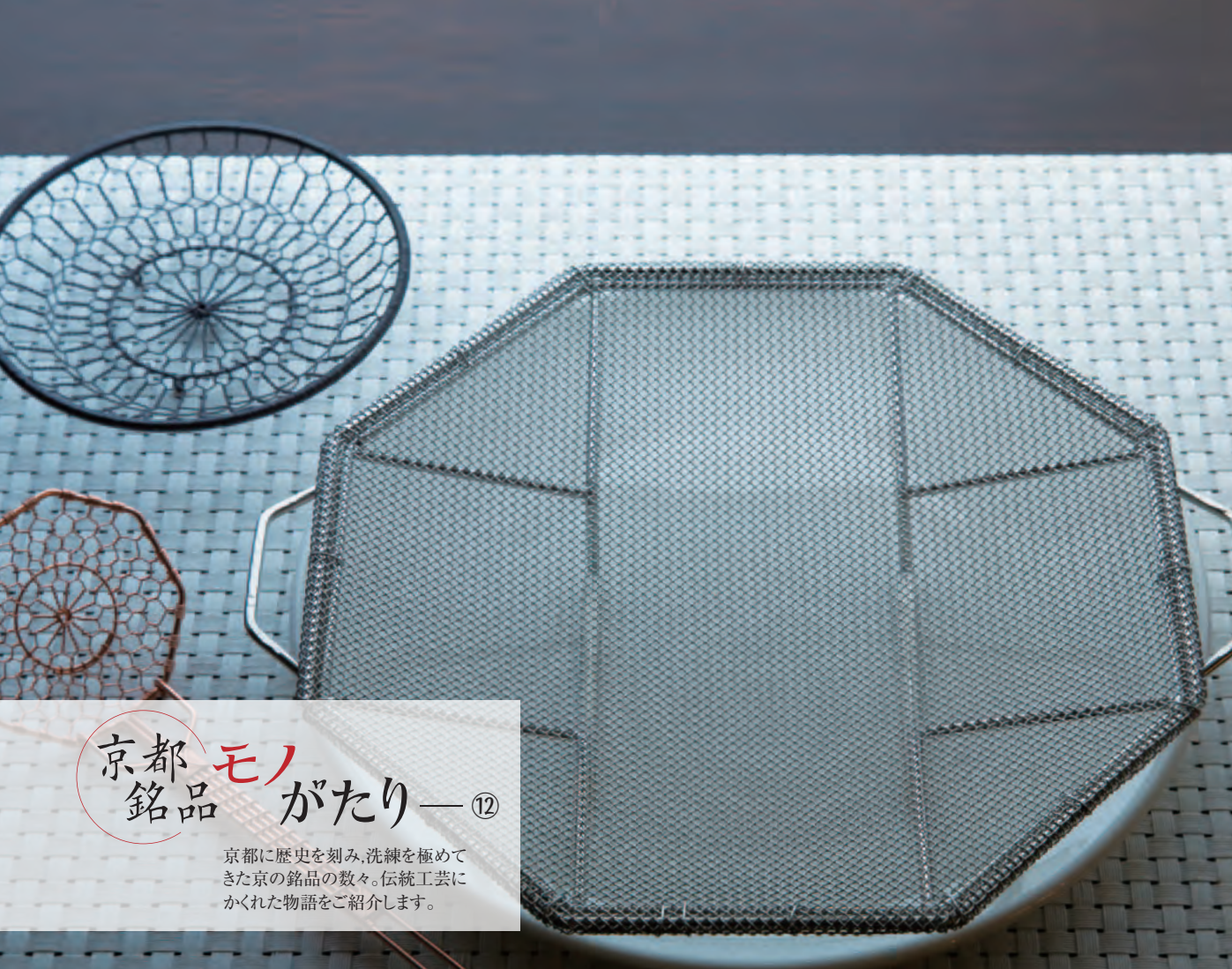




京都モノ銘品がたり—^⑫

京都に歴史を刻み、洗練を極めてきた京の銘品の数々。伝統工芸にかかれた物語をご紹介します。

HACHIKAKUはざるそば、刺身、天ぷらと何を盛っても映える盛り網。足にシリコンが付いており、うつわの上に乗せても傷つかない。ステンレス製。

京金網

目で、舌で楽しませてくれる繊細な京料理や、二十四節気に合わせて親しまれている和菓子。京都の食文化を長きに亘り陰で支えている道具のひとつに、京金網がある。

金網の起源は平安時代にさかのぼるといわれ、鳩よけや香炉火屋として身近なものであった。京金網は調理道具として重宝され、豆腐すくいや曲げ輪のうらごし器がこれにあたる。

京金網は3つに分類される。ひとつは、最初から最後まですべて手編みでつくるもの。設計図や木型をもとに底の部分から順々に編みすすめていくもので、京名物の湯豆腐をすくう豆腐すくいや、茶こしなどに用いられている。もうひとつは、機械で編まれた網に手で加工を施すもの。足を付けて溶接をするなどの手作業を加え、焼き網や盛り網、ざるに姿を変えていく。3つめは、曲げ輪などにステンレスや馬毛を張るもの。和食や和菓子に使われるうらごし器がこれにあたる。和食では出汁や豆腐をこしてなめ

らかにしたり、和菓子では練りきりやきんとんづくりに欠かせない。こうして金網は京都の日常にしかと根付いてきたのである。

手編みならではの美しさとしなやかさ

京金網のうらごし器は、今も料理人や和菓子職人の必需品。さらに、京料理店の多くは、うつわやしつらえなど客をもてなすため細部にまでこだわっており、客前に登場する豆腐すくいもそのひとつ。京金網は長らくこの地で愛されているのである。

豆腐すくいは、手編みでつくられる京金網の代表格。設計図が敷かれた網台を用いて、底の部分にあたる「菊出し」を編んでいくところから始まる。銅線をねじる、引っかける、ねじる、引っかける……設計図に基づきこれを繰り返して、見事な菊の形に編んでいく伝統的な模様だ。

「菊出し」から口の部分に広がって編まれるのが「亀甲編み」。種類、大きさ別につくられた木型に



「菊出し」は、コーヒーさじや茶こしなどの底にあたる部分に施される。ねじり方や回数で大きさや形が変わる。



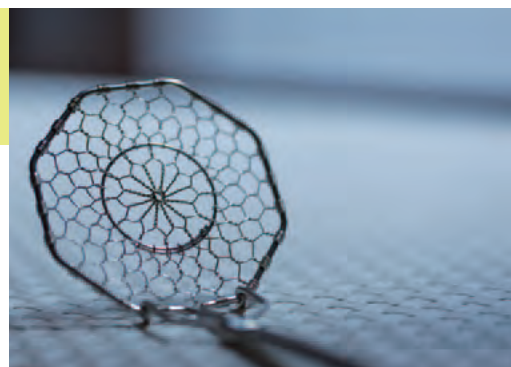
木型は100種類近くあり、つくるものに合わせて使い分けている。



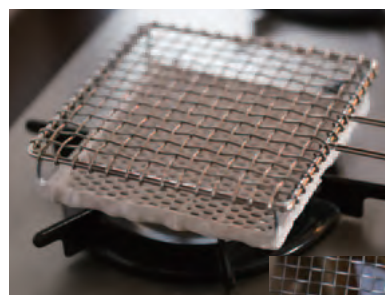
高台寺の店内には、網がかかった看板が。網目からあかりが透けて美しさが際立つ。



絶妙な力加減は指先の感覚によって完成されるもの。徐々に菊の形ができあがっていく。



縁起物としても人気の八角形のとうふすくい。食洗機が使えるステンレス製、経年変化が楽しめる銅製は人気を二分する。



機械で編まれた網をていねいに加工していく焼き網。用途が多く、重宝される一品。



はめながら、亀の甲羅のように六角形に編み込んでいく。亀甲が連なりきれいに整列していながらも、どこか柔らかさが漂うのも手編みならではの。

編みあがると仕上げに外枠をはめ、銅線を巻きつけて余分な部分を切れば完成だ。安価なものにはない風合い、しなやかさ。そして、なにより惚れ惚れするような造形美。道具にまで美を追求する、これぞ京都と言えよう。

手作業だからこそ広がる可能性

30軒はあった京金網店がいまでは5軒ほどに減少。利の薄い卸業だけでは厳しく、さらに安価な調理道具の台頭に苦しみ店を畳むところもあった。しかし、それは問題ではないと語るのは金網つじの2代目・辻徹さん。父・賢一さんの元で10年前から修業をはじめ、卸業を7割カットし、使う人の顔が見える小売り業メインに転じた。「私たちは値段で競われるような仕事はしていません。いいものを作っ

ている自負があったので、理解してくれる人がきっといるはずだと思っていました」。この思いが少しずつ実を結び、京金網は今では用の美として国内外から注目されるまでになった。

将来が不安視される伝統産業において、この決断はとても勇気がいるものだ。しかし2代目は「家業は継ぐ側の気概の問題。先細りなら、打開策を考えればいい」と語る。伝統の技を活かして今のライフスタイルに合わせたものを作る——その最たるものが、コーヒーさじだ。小さな網目で豆をすくうと、皮や砕けた豆をふるい落とせる。見た目も実に美しいが、それでも主役を引き立てるのが道具の使命。「脇役の品格を忘れてはならない」。この精神が、数少ない京金網の技をしかと守り、新たな道を開いている。

(取材協力：金網つじ

<http://www.kanaamitsuji.com/>)