

京都モノ銘品がたり— ⑱

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



鎚目が美しいピアマグやワインクーラーなど酒の器が豊富。冷たさが際立つ錫のタンブラーは夏にうれしいアイテムだ。

金工

金属を使って細工を施す工芸品・金工。熱を加えると溶け、叩くと延びて広がるという金属の特性を利用した工芸で、叩いて成形する鍛造^{たんぞう}、型に流し込んで成形する鑄造^{ちゅうぞう}の技法が代表的。古くから金、銀、銅、錫^{すず}、鉄のいわゆる「五金」が、単体で、あるいは混ぜて合金として材料に用いられている。

なかでも錫は、奈良時代に伝来したと考えられており、正倉院には錫製の蓋付小型薬壺が保管されている。鑄造品であることから、この時代には金工品が伝わっていたことがうかがえる。

京都では、多くの錫工房が軒を連ね錫師が活躍していた。茶壺、食器、神仏具の製作がおもな仕事で、神社仏閣、宮中のご用品を承っていたという。現存する日本最古の錫工房もここ京都に残っている。

道具を巧みに使い分ける

錆びない、朽ちない金属として重宝される錫だが、

融点は231.9度と低く、やわらかい。ゆえに熱に弱く、傷がつきやすいという属性があり、錫工房 清課堂では98%の錫に2%前後の銀を加えている。これにより、強く弾みのある素材となるだけでなく、清潔感のある白く美しい色へと変化するという。配合された素材は、鍛造の場合はローラーで延ばして板状に、鑄造の場合はガス火で溶解して用いる。

鍛造は打ちものとも呼ばれ、金鎚で叩き、延ばし、縮め、立体的に成形していく思い描いたものが形作れる技法だ。まず、木台の上に錫地金^{もくだい}を置き、木台のくぼみ部分に当てながら木槌や金鎚^{すずじがね}を使って膨らみを持たせ皿状^{あてがね}にしていく。膨らみが出てきたら、成形する形を決める当金と呼ばれる道具を木台に立て、金属を載せ金鎚などで叩き径を小さくしていく。当金の形、向き、木台に立てる角度が重要で、作るものの曲面や大きさにより使い分けている。「打ちものは木台と当金があればできる」といわれるほど



工房には形や向きの異なる当金がたくさん準備されている。



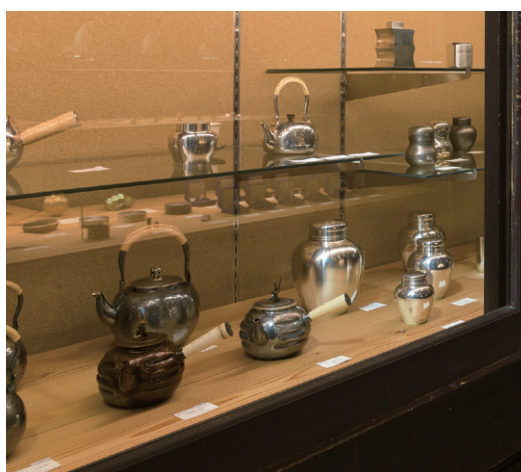
7代目の山中源兵衛さんのもと、5人の職人が働く工房。寺町の工房では打ちものをメインに製作している。



石目とよばれる肌に仕上げる工程。口をつける部分、くぼんだ腰部分、下の部分など箇所によって金鍬を使い分ける。



金鍬は蹠鉄の鍛鉄のものを使用。この金鍬は入手困難で、今後のためにストックしてある。



ギャラリーのような店内には様々な商品が並ぶ。錫製品のほか銀製品もある。

茶の器は、昔から製作しているもののひとつ。なかでも急須は口や底など部位によって厚みが異なり、高度な技術が求められる。

重要な道具だが、無論、金鍬も重要。打ちたい面積、箇所、仕上げたい厚みによって、大きさ、形、重さの異なる金鍬を巧みに使い分け、また、鍬目と呼ばれる金鍬の打ち跡で模様をつけるためにも、使い分けている。作る大きさや形状によって道具ややり方が異なるので、いわゆる定型がない。

他方、鋳造は溶解した錫を鋳型に流し込み、固めた後にろくに固定してカンナで細やかに挽く技が求められる。ぐい呑み1つを作る場合なら粗削り用、形を微調整する用、美しい鏡面を出す用など、4～5種類のカンナを使い分ける。いずれの技法も適した道具選びと、叩いたり削ったりする際の繊細な力加減が必要で、当主の作品を手本に、反復しながら感覚を体得していくより上達の道はない。

リユース、リペア、リサイクル

日本最古の錫工房である清課堂は、天保9年の創

業時から寺町通で暖簾を掲げ、現在は7代目の山中源兵衛さんが継いでいる。昔と変わらず御神酒德利や水を供える水玉、供物を供える高坏などの神具を納める一方、食卓を彩る美しい酒器やワインクーラー、茶器などを作っている。打ちものを得意とし、ざらざらとした肌に仕上げる石目、きらきらと輝く丸鍬目、木の皮のような杉目といった模様を施すなど、美しさを追求する。「工芸の本質は生活を豊かにすること。錫だから美しいのではなく、美しいものを追求するなかで素材は手段のひとつ」と7代目は語る。「リユース、リペア、リサイクル。これができるのが日本の工芸品のいいところで、代表されるのが錫の器でしょう。有限な錫を人間の知恵と工夫で違うものに生まれ変わらせたり、形を変えたりできるのは素敵ですね」。技の結晶・金工品、錫製なら姿・形を変えながら長く使っていけそうだ。

(取材協力：清課堂) <http://www.seikado.jp/>