

淡い色味の春らしいつまみ細工の数々。右下の鈴がついたかんざし は七五三用。左下の櫛には約600個の丸つまみが施されている。

つまみ細工

色鮮やかで可憐なつまみ細工。正方形の布を折り、つまみ、複数個を糊で合わせて花の形などを作り、かんざしなどに組み上げる工芸だ。京都では、春の「をどり」のシーズンに舞妓の髪にゆらゆらと揺れる、桜や藤のつまみ細工の花かんざしで目にした人も多いのではないだろうか。

つまみ細工は江戸時代には存在したと考えられて おり、かんざしや櫛に施され、日本髪を美しく彩っ てきた歴史がある。しかし、縫製をしない製法上、 水濡れや湿気に弱く、型崩れを起こしやすいことか ら、現存するのは古くても明治時代のものだそうだ。

同じものを同じように作る難しさ

つまみ細工の技法は、とてもシンプル。折り目の 付かない折り紙というと伝わるだろうか、正方形の 布を、ピンセットを巧みに使いながら3回折ってつ まみ、糊で留めるのが基本。紙と違うのは、布の繊 維は力がかかるとズレ、角が合わなくなるところ。 折った形をそのまま留めておけない点だ。

使う布の多くは、薄くて光沢のある羽二重や凹凸のあるちりめん。これを作るものに合わせて5ミリから数十センチ四方に裁断する。繊維方向を見極め、歪みなくロータリーカッターで裁断するのだが、1ミリのズレも許されない神経を使う作業である。

続く「つまみ」の工程に入る前に、でんぷん糊を 糊板の上に2ミリ程度の厚さに伸ばしておく。つま んだ布を順にここに載せていくが、糊の水分は少な くしてあり、生地に水分が染み込まないよう計算さ れた固さになっている。伸ばした糊はすぐには乾か ないものの、100分が限界。その間にいかに美しく 早く、たくさんつまめるか、鍛錬が求められる。

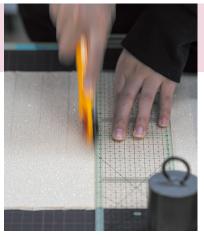
つまみの技法は「丸つまみ」と「剣つまみ」の大きく2種類があり、これを組み合わせて花鳥風月などが表現される。



20ミリの小さな布をつまむのは熟練の技。



目で見るよりも手で覚えた感覚でテンポよくつまんでいく。



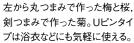
裁断は3枚重ねてロータリーカッターで切る。金 糸が入っていると刃はダメージを受けやすい。



最小限の糊でキープされた花を,角度を揃えて糸で束ねて組み上げていく。



道具の数も少ない。ピンセットは布の大きさにあわせて使い分ける。





丸つまみは、まずピンセットで布を対角線で挟み下から半分に折り、次に下からピンセットで挟み直して右から半分に折る。角をしっかり合わせて布がズレないように整え、最後は頂点が右側に来るように布を反時計回りに45度回し、頂点より少し上を挟んでピンセットの両側をそれぞれ折り上げる。ピンセットを抜き、端を内側に返して丸みを作り、重なった布を切り揃えれば完成だ。できた丸つまみは、すぐに糊板の糊に突き刺すように置き、後ろからピンセットで突いてふんわりとさせる。

剣つまみは、2回目の折りまでは丸つまみと同様で、 3回目に頂点をピンセットで挟み、手前から半分に角 を合わせて折り、切り揃えて糊の上に置く。

つまみが終わり糊が乾けば、土台の上に花びらを 1つずつ載せて一輪の花にする「葺く」工程へ。菊 のように多弁の花は支え合い形が保てるが、花びら が少ない梅や桜は高さや大きさの違いが目立つ。薄 い生地は糊が乾くと形が変わることもあり、微修正 をしながら葺くのもまた難しい。出来上がった花は、 かんざしなどに組み上げられ、ようやく完成となる。

つまみ細工の可能性を広げる

京都おはりばこは、モダンなデザインのつまみ細工を手掛ける店。代表の北井秀昌氏は、職人一人にすべて任せるのではなく、工程ごとに職人を分け、若手が早くから技を覚え、技術が継承できる体制を組む。職人界にも、やりがいや効率化が必要だと考えているからだ。「古典の技やデザインを後世のために継承しながら、現代に即したつまみ細工を作りたいのです。髪を飾るだけではない、インテリアになるように空間を飾るものもできれば」。小さなつまみで作り上げる、新たな世界が始まろうとしている。

(取材協力:京都おはりばこ) https://www.oharibako.com/ **本記事の無断転載を禁じます。