



京都モノ銘品がたり— ⑰

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。

茶筒は鉄力、銅、真鍮、銀製があり、サイズもさまざま。コーヒー缶やバスタ缶もある。

茶筒

蓋を本体に合わせると、すーっと沈むように静かにスライドし、ピタリと閉まる。風味や香りを損なわない、気密性の高い手作りの茶筒は140余年前に、ここ京都で生まれた。

江戸時代まで、お茶は茶壺に保管されていたという。これは、将軍に献上されていた宇治茶が茶壺に詰められ、宇治採茶使によって運ばれていた様子を「御茶壺道中」と呼んでいたことからもうかがえる。

明治に入りお茶が庶民の中で根づきはじめると、茶壺に代わって保管する容れ物が求められたのがきっかけで、手作りの茶筒が生まれた。素材は、文明開化によってイギリスからもたらされた鉄力フリキを使ったものだ。

全国有数の茶の産地である宇治や和東わづかを有し、現在も「お茶の京都」として茶文化を発信している京都において、手作りの茶筒が生まれたのは必然だったのかもしれない。しかし、秤屋はかりを生業にしていた

開化堂の初代が手がけなければ、当時の形状の茶筒が現代まで受け継がれてはいなかっただろう。

130の工程を経て作られる気密性

茶筒は昔ながらの製法で、130の工程が手作り業で行われている。材料を切る工程では、微妙なズレが後々に響くため、同じ力加減で切らなければならない。蓋と外側の胴体部分に同じ直径の物を使うため、それぞれに番号を書いて切断。歪みや返りを整えたら、丸める工程へ。三本ロールといわれる特殊な道具で1枚ずつ真円に丸めるのもまた技術を要する。

丸めた胴体や蓋の部分は、ハッソウと呼ばれる独自のクリップのようなもので糊代部分を留めて挟む。10人ほどの職人で分業しているが、すべての工程ができるのは5代目と6代目のみ。特に缶の直径を決めるこの作業は2人にしかできないという。

ハッソウで挟まれた胴体や蓋は、繋ぎ目をハンダ



材料は一度切ってガイドに合わせ、天地をひっくり返して再び合わせ、まっすぐ切れているかを確認する。



内向きに叩き押し上げて底を入れていく。6代目隆裕さんは、祖父から譲り受けた年代もののツキアゲも大切に使っている。



缶の大きさごとに鑊を変え、ハンダづけ。この段階できれいにつけなければならない。



茶さじは真鍮、鉄力、銅製がある。本店で茶筒を購入すれば茶さじに名入れをもらえる。



喫茶店を開くのが夢だった5代目は、午後からカフェでお客さんに茶筒の説明をしながら過ごす。

茶筒は撫でるほどに味が出て、自分仕様に育てながら経年変化が楽しめる。写真はすべて鉄力製。

づけして固定し、その後、底を入れ、縁を木槌で軽く叩いて押し上げてから底もハンダづけ。続いて銅製の鑊を熱して底入れハンダづけをする。炎の色と溶剤を付ける時の音で、状態を判断しながら作業を進めるのだが、熟練の職人になると、些細な音の違いで均等に叩けているか、一定の温度でハンダが回っているかが判断できる。職人の世界は、音から学ぶ部分も大きいのだ。

いよいよ終盤、「調子を見る」工程へ。蓋と、キイといわれる胴体の内側の鉄力が見えている部分との調子を合わせながら、相方を決める。相方が決まれば、ハンダづけをして仕上げへと向かっていく。蓋がぴったりと合うように、わずかな膨らみをつけ、砥の粉と種油で磨くのもまた至難の業である。

技を繋いでこそ職人である

日本最古の手作りの茶筒を作る開化堂は、5代目

八木聖二さんと6代目の隆裕さんが暖簾を守っている。2000年ごろまで斜陽気味だった茶筒だが、現在は海外でも徐々に高い評価を受け、有名ブランドとコラボレーションするまでになった。さらに、クリエイティブユニット「GO ON」を結成。京金網、朝日焼、西陣織など京都の伝統工芸を担う若手6人がコラボレーションし、伝統工芸品の新たな価値を発信している。

開化堂は2016年、カフェをオープンした。「カフェは開化堂の応接間のみです。うちの茶筒に入ったコーヒー豆を金網つじさんのドリッパーで淹れ、朝日焼さんのカップで飲む。身近に伝統工芸を感じてほしい」。職人は続けていくこと、技を繋ぐことが使命だと語る隆裕さん。伝統工芸をいろいろな形で未来へと繋ぐ、若手ムーブメントから目が離せない。

(取材協力：開化堂)

<http://www.kaikado.jp/>