小屋名の伝統文化 しょうけ作り

名人　谷口　又藏（89）　岐阜県大野郡久々野町
聞き手　田口　大介　岐阜県立郡上高等学校3年
平成15年取材

「森の名手・名人」とは、森に関わる仕事や地域生活に染み込んだ営みのうち、優れた技をもってその業を極め、他の模範となっている達人で、毎年、全国で約100名が選定されています。岐阜県においては、現在、23名の「森の名手・名人」がいます。
この「森の名手・名人」を「森の"聞き書き甲子園"」に参加した高校生が「聞き書き取材」をしたものの中から誌面の関係上要点を抜粋したものです。なお、年齢、住所、学年は取材当時のものです。

1．私の生い立ち

まあ小さい頃からやな、「お前も一人前になったら、しょうけ作りをせなあかんのやで今の内にちっとだけでもいいで覚えとかなあかんで」と言って冬親達が作るんで稽古しとったんや。私の子供の時はな、母親はしょうけの縁巻きをせるし、父親は竹を割ったり作りなはったんよ。で冬の内は私も猫じょうげと言ってな、このしょうけより小さいやつを作っとったんじゃさ。

しょうけは昔から作りおるけども、しょうけに使う竹やマタタビは元からこの小屋名という所には全然なかったんや。ほいで昔の人が三重県とかどこそか行って、そっちからしょうけ作りを習って来たんや。そしてこの小屋名の部落の人に教えたんやさ。

2．昔からの道具、作業場

しょうけ作りは冬はここでやるんや（ビニールハウスの中）。夏はここの上に小屋あるんや。そこで作業をするんや。父親が生きとった頃からあったんや。そやで40年、50年になるんやさ。小屋の周りに木が立ち組んどるもんやで涼しいんや。まあ逆に冬になると暗いし、寒いんじゃさ。ほんで冬はここに出てきたんや。春先の4月頃になりゃ今度はまた小屋にいくんや。作業場は季節によって変えるんじゃさ。

ほんでな、しょうけを作る道具はこれを使うんよ。竹を割るだけのツマキリなんや。他にも竹の細かいやつを引くツマキリや、平たい竹を引く物もあるんやさ。マタビを四つ割りにする物や、皮を取るやつもあるんや。この道具は昔のナタって言ってな、親たちが作ってくれたんや。カマは草刈がまをとってきて、そいで少し削ってこういう形にするんやさ。ほいで昔の人は砥石を使って、今はやすりか何かで、ツマキリをといで作ったりするんやさ。

3．しょうけは根気のいる作業

しょうけ作りはな、まあしょうけの編み目を編むだけならな、これなら、普通はまあだいたい1日に編みよるさ。

そのかわりにこれを全部こしらえるには、竹を割ったりせなあかんでな。そしたら2日かかるさ。早う作ろうと思ってワッーと慌てたって駄目やな。なかなか出来る物やないで、ゆっくり慌てずにやるんやさ。

まあでもな、私も歳がいったもんでがさ（丁寧に出来なくなる）になるんやさ。そいつはやっぱ隙間が出来るんやさ。まあしょうけは根気強くゆっくり丁寧に作ることが大切なんやさ。

しょうけは秋になると竹を伐ってきたり、マタビの根を採ってきたりして作り始めるんや。竹はな細かいやつ、これスズ竹と言ってな、これをしょうけ作りに使うんやさ。

しょうけ作りにはな、タテ竹とヨコ竹があるんや。このタテ竹は短い竹で作るんや。短いのをタテ竹に使って、長いのをヨコ竹に使うや。まあ竹を編んでいく時はつなぎ（竹を固定する所）を作らなあかんのや。つなぎをせるには竹を編んでいく時の折り返しの時に竹をポキッと折って作るんやさ。だいたい私は3つずつ空いて作るんやさ。つなぎめを入れる時に使うやつが長い竹で、気をつけて作らな節でつなぎ目を作るとプシッと折れてまうで、節でない所に合わせて作るんや。

4．竹の性質

竹はな、成長して二年物から三年物までがいいんじゃさ。節が柔らかいし、使いええんやさ。

ところがこういう節が無いやつがあるし、今度は節が堅いやつがあるのよ。そういうやつは割っていく時や、作っとっても脆いもんでポロッと折れてしまうんやな。

じゃけど堅い物でも出来ん事はないのよ。最初は良い物だけ採ってきたんやけど、今はどれでも採ってきて7割くらいはこういうやつ（固い竹）を使っとるんやさ。

竹はな、冬の内に採ってきて柔らかいのがええんや。竹のな、節がもう大体黄色になったやつは古竹と言うんやさ。大方こういうやつで作っとるからな。でこの青いやつはまんだ二年物か三年物ぐらいのやつやけど、使いええんや。

ほいでこれが早年こと言って今年出た物やな。今年出た物は、まんだ駄目やボロボロでな。

堅い竹は4年か5年たったやつ、それでこれは枝も早や出とるやろ。ほいで二年物、三年物のやつはちっともまんだ枝が出とらんしな。

5．マタタビ

マタタビはしょうけの縁を巻くやつなんよ。マタタビを4つ割りにして使うんや。けどもまず水にふやかいてから細かく薄くひいて使わったんやさ。寒い冬なんか1ケ月くらい水につけとかな皮が浮かんのや。夏は10日から15日くらいでいいんや。だいたい10月頃からマタタビを切って来てこの作業をするんやさ。

マタタビは藤に似とるんや。まあ木みたいなもんやけど、これが大体一年物が一番いいの。2年も3年も過ぎとるものは枝が出て使いにくいんや。

6．しょうけは一生物

しょうけは5年や10年は使えるでな。まあ使い方が雑やと早くボロボロになってしまうけど、気をつけて使いさえせりゃ何や私がしょうけ作りを始めた頃のしょうけがあるでな。少し切れとるけど使えるんや。しょうけは穴があいとる方を口と言って、穴のあいてない方をケツと言うんやさ。

昔はな、口が大きなものが良かった。口が小さいとしょうけも小さく見えるで駄目やと言われたんや。じゃから昔は口が広いのが好かれたんや。口が大きいとしょうけも大きくなるしな。昔はよく野菜とか、餅を作るにしたっても、大きなしょうけの方が使いええで必要やったんや。

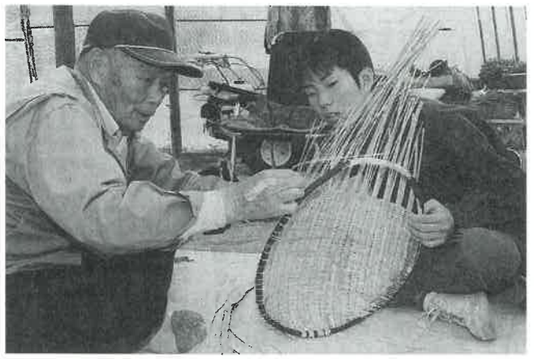
最近はしょうけなんかを使ったりせんでな。じゃから今は余り口の大きな物やと、そこに入れたものが落ちてしまうと言って、小さい物の方がええや。

口だけ昔と比べると少し変わったな。ケツは全然昔から変わっとらんけど、ケツの方が作るのに難しいんや。ケツは深く作ると、ケツが曲がってかっこ良くみえるんや。なかなか上手にいかんけどな。

今はプラスチックやああいう物は安いやろ、まあこのしょうけやと3,500円で売っとるんやさ。けどプラスチックとかやとしょうけと同じくらいの大きさの物でも、2,000円そこからでも買えるでな。そのかわりにプラスチックなんかは湯を掛けたり、温めたりせると曲がったり変形したり熱に弱いやろ。

でもしょうけはどんな熱い湯をかけたっても絶対曲がったりしんし、ほいでどんな物を入れても自然とこの水が入って落ちるでな。まあ米洗うにしたっても、野菜洗うにしたっても水切りもええしな。

この前の二十四日市で、昔からその日にはしょうけを売っとるけど、最近は小さいしょうけは売れるけど、大きなしょうけはなかなか買ってくれんのや。



▲岐阜新聞（2003年11月16日）より

7．竹割りは難しい

一番しょうけ作りに難しいのは竹割りなんよ。私はみんなに教える時にこの竹割りが難しいて言うんじゃさ。竹を同じ幅に割らなあかんでな、竹を編んでいく時よりも難しいんや。そりゃ慣れてまえや世話ないけども一人前になりたかったら竹割りをポツポツ割れるようにならりゃ、なれるでと言うや。

まあ大体な太い竹やと5つくらいに竹が割れるんやな。まあ（1本直径1cm程の竹）4つか5つくらいに竹を分けるんじゃ。しょうけ1個作ってまうに竹が12～13本ありゃ作れるな。猫じょうけなんかは竹1本くらいで出来るけどな。

8．失われる伝統文化

私は小さな時からしょうけを作っとったけど、本格的に作りだいたのは70歳過ぎてからなんや。ほんで82歳になった時に私一人やったんや、小屋名でしょうけを作る人は。

そしたら役場が「この小屋名しょうけっていうのは200年前からの伝統をもっとる。ほんで小屋名しょうけを失くしたらアカン」と言って保存会っていうのを作ったんや。そしたら7人、8人やったか作ると言って集まったんや。ほいでまあ、しょうけ作りを教えとるんやさ。保存会で子供にしょうけ作りを見せたり、学校へ行って、しょうけ作る所から竹を割ったりしょうけの縁をマタタビで巻く所なんかを教えとるんやさ。

私は、70歳になる人が4人おって、その人らにしょうけ作りを教えとるんやさ。まあでもしょうけ作りなんてのも後5～6年でのうなってしまうかもしれん。

今の70歳になった人が今度は若い者に教えてくれりゃあええけどな。

9．元気の秘けつ

私は今年の11月で89歳になるけどな御陰様で元気やな。こうやって豆でおれるだけでありがたいんや。

ほいでまあ、ありがたいことにはしょうけ作ったりせるもんで、飲んだり食べたりする銭が取れるでな。しょうけを作るで元気でおれるんやさ。

谷口又藏さんは平成21年6月6日、享年94歳で天寿を全うされました。
謹んでご冥福をお祈りいたします。

※原本は長文のため、文章の一部を割愛しています。

【森の名手・名人編集担当
㈳岐阜県緑化推進委員会　佐藤正吉】

名人　谷口又藏（たにぐちまたぞう）さんのプロフィール

- 生年月日：大正3年11月2日生まれ
- 出身地：岐阜県大野郡久々野町
- 職業：しょうけ作り

谷口又藏さんのしょうけは農山村家庭で現在もちょうほうしており、殆どの家庭でも使用されている。製作者の第一人者であり、県伝統文化継承功績者顕彰を受賞されており、地域での技術伝承にも熱心でした。