森の名手・名人シリーズ 38

名人 早川 松雄（59）
岐阜県中津川市

聞き手 小森 大空
岐阜県立飛騨高山高等学校 一年
平成22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、45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。

曲げ物づくり 天然に勝るものなし

1. 守る ～ヒノキの里 東濃の曲げ物～

曲げ物っていうのは、曲げたヒノキの薄い板を重ねて作った「蒸籠（せいろ）」とか、炊いたご飯を入れとく「おひつ」、「わっぱ」なんて言われる弁当箱、それから「柄杓（ひしゃく）」。神社とかで、水汲むやつね。大相撲で使われる柄杓は、全部うちで作っとります。日本でうちだけ。相撲で使う柄杓は普通のより小さくて3寸（直径約9㎝）。だいたい3年に一度、東京の問屋を通して100本ほどずつ納めてます。

料理長とかは、特に木のもの（蒸籠）がいいと店の方に言いますけど、今ステンレスの鍋とかに変わっちゃったんですよ。そうやもんで、問屋から結構うちに指名がきます。作る人がいないもんでね。1個2個でもうちは作りますよと受けてます。まぁだいたい10個ぐらいはきますけど。おかげで仕事は1年中あります。

1日に、一番大きい蒸籠だと10個ですね。小さいものだと50個はできますし、種類によって違ってきます。一番小さいのだと1個15分ぐらいでできますけど、大きいのになると10個から12個ぐらいしかできないんですよ。3寸が一番小さい寸法やね。3寸のおひつはないんですけど、4寸から5寸、6寸、大きさはいくらでもあります。

今まで作った中で一番小さいのが、3寸の柄杓。一番大きいのが、1m20㎝の太鼓。でもそんな大きいやつめったに来ないので、普通の太鼓は、20㎝ぐらいの持ってたたくやつ。そのでかい太鼓を作るのには、もう1週間ぐらいかかりましたよ。金沢の浅野太鼓っていう有名な太鼓屋さんから注文が来てやってます。ものは九州から北海道まで全部出してます。数は少ないですけど、昔からの縁で、問屋に交流の店がありますんで。

2. つくる

ヒノキの薄い板を湯で煮るわけ、1時間ぐらい。そうすると、柔らかくなってぐるっと曲げられるようになる。ろくろという機械で曲げるんです。うちは仕上げ専門で、材料は全部問屋から買っています。蒸籠を作るための型が100種類ぐらいあるんですよ。小さいやつから大きいやつを作るためには最初の型を作るんですよ。

柄杓とおひつは強い板を入れて、蒸籠は板（側：がわ）の線を少しずらして、親板というのに叩き込みます。その感覚を覚えるのが熟年の勘ですね。木によって、強いとか弱いとかがあるんです。でかいほど難しいです。逆に小さいほど、強くすると割れちゃうし、その加減が一番難しいです。底板はサワラです。

側のつなぎ目には、マッチというのをいれます。これがないと桜の皮を通すために穴をあけるときに割れてしまうんです。見た目もきれいだし。最初にマッチをかいて、それからつなぎ目を合わせて、桜の皮で留める。桜の皮も幅を広くしたり、狭くしたり。穴に入るように、桜の皮の先をちょっと斜めに切って細工します。小さいものは奥さんにやってもらうんです。

桜の皮は曲げ物の命です。付知の山でも、ヒノキになって、ヤマザクラがなくなっちゃったのよ。どこの業者でも桜の皮探してるんですけど、ビニールじゃ味気ないもんね。うちは奈良から桜の皮を仕入れとります。桜の皮は、熱に強いし、耐久性もありますんで、10年ぐらいはもちますけど。ビニールのは2、3回使うとのびちゃうんです。丈夫に作ってあるんですけど、1時間ぐらい熱すると、どうしてもびちゃうんですよ。

3. 思う

今、中国製品が結構入ってきてるんですよ。ホームセンターへ行けば木のやつもあるけど、ベニヤみたいな薄っぺらのを見ると、なんかたるいなって感じがします。感じが柔らかいのは、ヒノキですんでね。

つなぎ目は、注文によっては機械でやってもいいやつもある。でもなんとなく味気ないっていうか…、機械やとたくさんできるけど、見た目は桜の皮のほうがほんとの蒸籠っていうかね。家庭で使う場合には、桜の皮で留めたやつの方が絶対、良いって思います。ある程度高うても…。

機械じゃないもんで、1個1個、使う人の身になって作ってます。せっかく高いお金出して買ってもらうんやで、1つハチマキ余分に巻くとか、2段にしてとか、釘を1本余分に打つとか、丈夫に作ってます。その人に合ったやつをどんなふうでも使いやすいようにって思って作ってるんですけどね。

使ってもらってやっぱり「良かった」って言ってもらえれば一番いいし、うちのは「なかなか壊れんで」って言ってくれる人もおるもんで、嬉しいですね。そういうのを聞いてるもんで作りがいがある。

手作りやで、自分的にはちったぁ気持ちが入っとると思いますよ。買ってくださったお客さんには、1回限りじゃなくて、一代使えるように作っておりますんで、なるだけ大切に使って欲しい。乾かすにもなるだけ日なたに当てないようにしてもらえるとありがたいんですけどね。

機械だと、パンパンパーンとやってまって、ある程度同じものができますけど、うちは変わったものの注文が来た場合に対応できるってことですね。深いものが欲しいとか。そういう時どういうふうにすればいいか大体頭に入ってますんで。機械だと難しいけど。そのへんがちょっと違うと思いますけど。職人としては、何とかして注文に合わせてできればいいなって。

4. 伝える

息子も、物心ついたときからやってたんで、継ぐことに抵抗は無かったと思います。けど今、木工業界でも、跡取りが少ないのかな。同業者も伝統工芸が難しくなったって…。息子くらいの人はもう2、3人しかいないんですよ。機械で一人、曲げ輪自体は5軒も無いかな。

息子には大体のことは教えますけど。説明したところでそのときの状態によって加減が難しいんで、どうするか分かるようになって一人前。1回か2回は見ないと分からないんで。ぱっと見て、どのくらい強くすればいいなってのは、その木にもよりますんで。考えとっちゃだめ、見た瞬間に分かるようになって一人前。種類とか強さの加減が数あたると分かってくるんですけど。

5. これから

息子たちの頃になると、竹がなくなってきたり、材料の曲げたやつがすぐに入らなかったり、だんだん材料の調達が難しくなるんじゃないかなと思ってるんですけど。曲げるのもだんだん難しくなってくるし…。だいたいどこの業者でも手で作るっていう人が少ないし…、特にこういう仕事は地味っていうか、なかなかやるって人が少ないんですね。手仕事のものはどこも減ってきているみたいですね。

今、蒸し器のブームがきてますけどね。そのままテーブルにも出せるし。うちでは、自分で作ったのを使います。これでやると味がちがいます。使う家庭も少なくなりましたけど、1つ買ってもらって使ってもらえると、良さが分かると思いますけどね。

こっちの方は、木曽五木（アスナロ、サワラ、ヒノキ、ネズコ、コウヤマキ）、有名なのは木曽ヒノキ。終戦直後に1回切っちゃったもんでね、今あるのはもうほとんど天然じゃなくて人工林ですね。50年くらいたって、最近やっと杉の人工林が増えてきて切れるようになってきた。ヒノキもだいぶ増えてきたと思いますし。いいものはだんだんなくなってく。加工しやすいものがなくなってく。いろいろ考えて、節のあるものは、昔は捨ててまっとったけど、今は節や曲がったところをポイントになるように工夫してものを作っとる。

材料が一番の問題ですけど、材料がなくなった時は何か代わりのものが出てくるとは思いますけど、人工のもので天然のものに勝るものは無いと思いますんで。「昔からずーっと」つながっとるもんで、仕事が切れることは無いと思っとる。

（左）完成品　（右）材料の曲げ物

深さに合わせて元の側を割る

名人 早川 松雄（はやかわ まつお）さんのプロフィール

●生年月日：昭和26年10月18日生まれ
●職業：曲げ物師

高校を卒業後、東京で1年間曲げ輪の修業をする。以来曲げ物づくり一筋。材料に代用品を使う曲げ物が多い昨今、天然の素材だけを使って作る早川曲物には、料亭やホテルの一流料理人からの注文が絶えない。また、大相撲で使用されている柄杓も製作している。

早川松雄さんは森の名手・名人に選定された直後に体調を崩され、現在では息子の勝利さんが曲げ物づくりの伝統をしっかりと受け継ぎ、三代目として活躍中である。

※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
公益社団法人
岐阜県緑化推進委員会　事務局長　黒﨑隆司】