

指物師 下田脂松細工職人・嶋崎繁明さん

黒松の美を輝かせる精緻な技巧

良質の黒松を使って小抽出や銘々皿などをつくる下田脂松細工。

脂を豊富に含む黒松ならではの透明感のある美しさが特徴だ。静岡県の郷土工芸品にも指定されている

その下田脂松細工を、嶋崎繁明さんは祖父の代から受け継いできた。

釘などの金物を使わずに精緻に仕上げる技法は、まさに匠の技と言える。

松は扱いにくい

静岡県下田の名が歴史に大きく登場するのは、幕末のことである。1853(嘉永6)年、ペリー率いる米国東インド艦隊が浦賀沖に来航。翌1854年、再び来航した米国艦隊は幕府と日米和親条約(神奈川条約)を結び、下田と箱館(函館)の2つの港が開港された。200年以上続いた鎖国がついに解かれたのである。

当時、下田は関西と関東をつなぐ中継点として栄えた全国でも有数の港町であった。と同時に伊豆は山林資源も豊かで、良質な木材が切り出され、建築や建具などの材として使われていた。そのため下田には、たんすや長持、箱火鉢などを、板を差し合わせてつくる木工品専門職人の指物師が多くいた。そして彼らの中には、江戸指物の伝統技術を習得するものも少なくなかった。

嶋崎繁明さんの祖父・嶋崎秋吉さんもそうしたひとりであった。

「祖父は三宅島や御蔵島の桑を使って仕事をしていました。でも、下田ではいい黒松が採れるので、松を使って欲しいという注文も来ます。それで黒松を使って硯箱や盆などもつ

くるようになったのです」

と嶋崎繁明さんが語る。

18歳のとき指物師になった嶋崎さんは、父・敏夫さんの下で修業した。敏夫さんは黒松細工に本格的に取り組んでいて、嶋崎さんもその影響を強く受けた。

「針葉樹の松は、夏と冬で木目に大きな差ができます。だから逆目を削るのがすごく難しいんです。しかも松はもともとねじれて生えているので、切ったり削ったりした後でも狂いやすい木です。脂が強いと鉋が動かなくなってしまうこともあります」

つまり松は、指物の材としては扱いにくいということだ。

赤松は女松、黒松は男松

それでも嶋崎さんは、松にこだわっている。それも、赤松ではなく黒松がよいと言う。その理由を嶋崎さんはこう説明する。

「赤松は女松、黒松は男松と言うように、赤松と黒松では目の強さが違っています。脂は赤松にもありますが、黒松は目がはっきりしています。しかも黒松には、他の木にはない明るさ、透明感、派手さがあります。そ

れが黒松の魅力です。特に脂が強い黒松の透明感は際立っています。品物に仕上げても脂が出てくるような木もありますが、そういう場合はいいに拭くと光沢が一層増します」

指物に使う松は、丸太を一定の板に製材した後、4~5年間、日陰で自然乾燥させる。それからある程度の大きさに切ると、木口に紙を貼ったうえでさらに3~4カ月乾燥させる。本格的に形をつくっていくのはそれからだ。

「数カ月乾燥させている間も木は寸法が狂います。木は常に動いているのです。木の難しさはそこにある。その動きをちゃんと見ながら細工をしていかないと、いい仕上がりになりません」

指物は、金物を使わないのが基本。ほぞ溝やほぞ穴にほぞをはめ込んで組み立てていく。溝や穴とほぞの寸法が合わないと、組み立ててもがたついてしまったり、逆に穴にほぞが収まらなかったりする。だから仕上げの段階に近づくほど、細心の注意を払って鉋や鑿を使う。

「たとえば抽出ものは、前面に出る部分が全部きれいな平面に揃っている



しまごき しげあき 1949年、静岡県下田市生まれ。高校卒業後、父親の嶋崎敏夫さんに師事して指物師としての腕を磨く。1999年、静岡県で第50回全国植樹祭が開かれたときには天皇皇后両陛下への献上品を製作した。2000年、静岡県優秀技能者表彰を受ける。鉋などの道具も自分でつくっている。



土台のあて板は、二代目が使っていたもの。桜の板で昭和25年につくられた。

作業は道具の状態を確認してから。「手入れを怠ると必ず失敗する」。



注文を受けてつくった魚籠。寸分のズレもなく、仕切り箱が魚籠本体に吸い込まれる。



見た目も可愛い六角の小抽出。アクセサリーなどを入れてもよさそうだ。



黒松でつくられた小抽出。抽出の木目が見事に揃っている。

ないと美しくありません。小匏で、削りかすがほとんど出ないくらい微妙に削りながら調整していきます」

失敗を重ねることが大事

1980年に、黒松を使った指物細工が県から郷土工芸品に指定され、下田脂松細工という名称が正式につけられた。

それ以降、嶋崎さんは展示会などにも出展するようになり、松を使った品の注文が増えて「松専門のような形になりました」と言う。

1999年、静岡県で全国植樹祭が開かれたとき、嶋崎さんは天皇皇后両陛下に献上する小抽出を製作した。2003年、国土緑化推進機構によって「森の名手・名人100人」にも選ばれている。

そんな嶋崎さんも修業を始めた頃は「どこをどう削れば平らになるのかさえ分からなかった」と言う。

「父は厳しい人ではありませんでした。分からないことも聞けば教えてくれました。でも、教わったことはなかなか身に付きません。やはり自分で体験し、失敗を重ねることが大事です。

簡単なものでも、きちんとつくれるようになるまでには3~4年かかりました。父と同じようにつくれるようになるまでには20年かかりましたね」

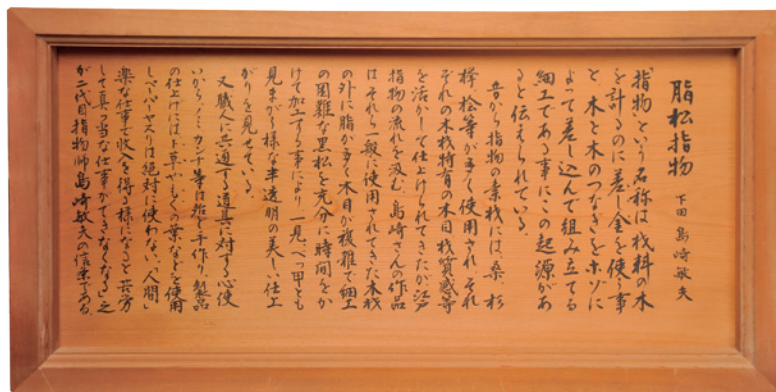
敏夫さんと一緒に仕事をしていた頃は、伝統工芸品を扱う東京の2軒の店から切れ間なく注文が入り、忙しい日々が続いた。下田でも脂松細工を得意にしているのは嶋崎さん親子だけで、他の指物師が松を使った品の注文を受けると、嶋崎さんのところに頼みに来たほどだった。ひとつ10万円で販売するオサザリ硯入れを100個つくって欲しいという注文が来たこともあった。

いい木がいい指物師を生む

注文の品をつくるだけでなく、嶋崎さんは下田駅のそばに店を構え、ペンダントやブローチなどのオリジナルの小物もつくって土産品として販売した。

だが、いつ頃からか、潮目が変わった。東京の工芸品店は在庫を持つのを嫌うようになり、以前は5個、10個とまとめてきた注文が1個、2個の注文になっていった。

「7年ほど前のことだったと思います。デパートの伝統工芸品展に出展したときのことです。木竹品と金工品が展示されていて、金工品は半分くらいが売れたのですが、木竹品はほとんど売れませんでした。それを



嶋崎さんの父上、二代目・嶋崎敏夫氏の仕事と信条が書かれたプレート。

見て体の力が抜け、もう展示会に出すのはやめようと思いました」

やがて、東京の工芸品店からの注文もほとんど来なくなりました。今はインターネットなどで知った個人客がときおり注文してくる程度だ。

いい黒松は下田でも希少になった。銘木店などでの売値も以前と比べるとずいぶん高くなった。

「いい木があるほどいい指物師が生まれる」という嶋崎さんは、材料で妥協する気はさらさらない。

黒松を使う脂松細工は、つくるのに時間と手間がかかる。だから材料費と製作時間をもとに決める売値は決して安くない。御蔵島産の島桑の箸1膳が2万円ほどにもなる。一方で生活様式が変わり、小抽出や鏡台、

硯箱などを使う人はどんどん少なくなっている。下田脂松細工に限らず、多くの伝統工芸品は市場の縮小にあえいでいる。

「弟子にして欲しいという人が来たことも何度かありました。でも、苦勞してようやく一人前になっても食べていけるかどうか分からないのに、弟子を取るわけにはいきませんよ」

「私の代で終わるかもしれない」

嶋崎さんは今年、東京のサラリーマンから魚籠びく籠をつくって欲しいと頼まれた。祖父の秋吉さんが生前手に入れながら、もったいなくて使えなかった御蔵島の最高の桑を使い、嶋崎さんは全身全霊をかけてつくり上げた。細かいところまで神経の行き届いたその魚籠は、驚嘆するほど美しく、細部まで徹底してつくり込まれている。

「そのお客さんは、『こういうものをつくって欲しい』と、似たものを持ってきたんです。でも、それと同じもの

をつくったのでは、指物師として面白くないじゃないですか。どういうものをつくろうかあれこれ考え、眠れないときもありましたよ」

うれしそうに話す嶋崎さんは、しかしそのあと、ぼつりとつぶやいた。「下田脂松細工も、私の代で終わりがかな……」

透明感のある美しい木目、見る角度で変わる色、細部まで手の込んだ丁寧なつくり、そして木のぬくもり。

嶋崎さんの工房には、自分だけでは使いきれないほどの量の板どりに黒松が眠っている。にもかかわらず、下田脂松細工の素晴らしい品々がもう見られなくなってしまうとしたら、あまりにも惜しい気がするのだが。