日本の伝統美の結晶 箸の魅力にふれる。

毎日何気なく使っている箸。
箸は私たちの生活の中に溶け込んだ必需品であると同時に
日本の食文化に根付いた重要な道具でもあります。
全国から職人による手作りの箸を集めた数少ない箸の専門店
箸ギャラリー門に、日本の箸の魅力を聞きました。

スネイクウッド八角箸

輪島塗箸

津軽唐塗箸

若狭塗箸

箸ギャラリー門の箸は、日本国内の箸の産地で作られています。
手前の朱盆の上から、土倉昭夫作 スネイクウッド八角箸 税抜¥12,000、輪島塗 沈金七宝朱箸 税抜¥3,000、対馬誠一作 津軽唐塗箸 税抜¥3,400、若狭塗磯貝錦箸 税抜¥4,500、浅井源一郎作 朱盆 税抜各¥4,000、江戸切子箸置き 税抜各¥3,600

箸ギャラリー門 MON

箸はとても身近で贅沢ができる道具。毎日使うものだからこそ贅沢なものを。

漆芸家・浅井啓介さんは、輪島で蒔絵の修業後、家業を継ぎました。現在は、父・源一郎さんと共に、小牧に構えるギャラリー兼工房「漆galleryあさい」で漆を使った工芸品を制作しています。

和紙で漉した「生うるし」を刷毛で何層にも重ね塗るのが塗りの仕事。下地から上塗りまで塗っては乾かしを10回ほど繰り返します。乾燥させるに6〜12時間もかかるため、箸が完成するまでに約1ケ月もかかるのだとか。

いい箸と出会うため箸の産地を訪ね歩く

日本各地で作られた様々な箸を取り揃えている箸ギャラリー門。箸の奥深さに魅せられた会長の高橋隆介氏が、1999年に銀座で箸の専門店を開いたのが始まりです。「箸は大きく分けて2種類のタイプに分かれます。天然木のものと漆塗りの箸。とくに、漆は英語でJAPANと訳されるほど代表的な日本の伝統工芸。ところが、輸入品に押されて次々と漆器の工房が閉鎖されています。元々骨董集めが趣味で、漆器も好きだった会長が、この状況をなんとかしたいと店を開き、日本の箸を広めることで伝統工芸を応援しています」と語る店長の伊藤知里さん。箸ギャラリー門で扱う箸はすべて国産で、約1500種類が揃う。高橋会長が箸の名産地である福井県小浜や会津、弘前など、全国の職人の元を訪ね歩き、仕入れ先を見極めてきたのだとか。「輪島塗は豪華な蒔絵に目を奪われますが、軽くて丈夫で全てにおいて高品質。津軽塗は、模様を何層も重ねられているため、使い続けるうちに下から飾りが出てきたり、色の変化が楽しめます。若狭塗は貝や卵の殻を使って深海をイメージさせる模様が特徴です」。店内の壁面には産地別に箸がディスプレイされ、その違いを見比べながら箸を選ぶのもここでの楽しみです。

現在では希少になった尾張漆器にもスポットを当てて

元来、漆器を取扱う店は城下町に必ず一軒はあり、名古屋でも400年ほど前から漆器が作られ、戦前までは「尾張漆器」として盛んに生産されていました。しかし、時代の移り変わりと共に、廃業したり、仏壇仏具の製造業に転職する人が多く、いまではほんの僅かな人が従事しているだけとなりました。箸ギャラリー門では、尾張漆器の数少ない担い手、浅井源一郎・啓介親子の作品を取扱っています。浅井啓介さんが小牧に構えるギャラリーを訪ね、お話を伺いしました。「私は「あさい」の3代目になります。初代は約100年前に名古屋市正木町で創業し、昭和19年に戦災に合い、小牧に移りました。尾張漆器の特徴は、茶人好み、武家好みのあっさりとした意匠です。表面に無数の割れ目が入る亀甲塗りは、初代浅井嘉翁が考案した秘伝の技。これらの伝統的な技法を大切にしつつ、新しい感覚を取り入れて、新しいものを創り出すのが楽しいですね」と語ってくれました。

アジア一帯では、食事のときに箸を使いますが、箸とスプーンをセットで使うのが大半で、箸のみで食事をするのは日本独自のスタイル。また、自分だけの箸・マイ箸を持つのも日本だけの風習なのです。毎日使うものだからこそ、本物の贅沢な箸を使いたいもの。いいお箸を使えば毎日の食事がとても豊かな気分に変わりそうです。

尾張漆器にモダンなデザインをプラスした浅井啓介さんの箸とお椀。

現代アートの作家としても活躍する浅井啓介さん。これは今年、日展へ出品した作品『その向こうへ』。手前とその向こうの世界の対比を描いたもので、震災後に制作意欲を失った後、ようやく作り上げた作品です。

✳ Shop Information

箸ギャラリー門
Hashi Gallery Mon

［箸・和小物］

- ミッドランド スクエア B1F
- TEL／052-527-8884
- 営業時間／10:00〜20:00
- URL／http://www.hashi-gallery-mon.jp/　◎MSメンバーズカード加盟店