

地域活性化という「遊び」

56

京都市
福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

地 道な努力を積み重ねてきた子供たちのコース料理。

おかげさまで

予約が増えつつあります。

材料の調達から下ごしらえ

器選び盛り付けまで

子供たちが隔々まで気を配ったコース料理の内容と同じくらい

高い評価をいただいているのが

手作りのお箸。

食事していただいたお客様のなかから

毎回のようになりたいとおっしゃる方が

いらつしやいます。

素材は竹。

田舎では耕作放棄地と同じく問題にな

っている放置竹林。

ちよつと1本切らせてくださいとお願い

すると

断られるどころか

1本と言わずついでに10本くらい切

っていつてよ!

と冗談抜きでお願いされます。

そういうわけで

彼らが3歳でノコギリやナイフを使

い始めた頃から

最も親しんだ材料は

間違いなく竹でしょう。

1本切り倒しても

引きずれば子供一人でも運べるほど

軽く

切ったり割ったり熱で曲げたり

そのあとの加工が容易なもの

子供たちにはうってつけ。

お箸はもちろん

刀や弓やコップに柄杓。

非常に丈夫なので

土壁の下地にも竹小舞と言って竹が

使われています。

数年前

古民家の土壁の補修を見学させてい

ただいたことがあるのですが

そこのおばあさんは

百姓が竹なんか断じて買うもんじゃ

ない!

山で自ら切り出した竹で

あつという間に小舞の材料を作つて

しまったそうです。

ホームセンターで

中国製の竹が売られているのを見て

うちの子たちは

竹なんか買う人いるの?

とびっくりしていますか

うね。

子 供たちのお箸作りの話に戻ります。

竹箸作りのゴール果てしなく

創作の秋の夜は更けていく



木型は大工工事などで出た木っ端を使って作ります。

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動。そのかわらオーガニックレストランを営むも食材を種から作ってみたいとなり、京都市内で畑を始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダツシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。土と向き合ううち田畑と山や川、個人とコミュニティの関係やその重要性に気がつき、田舎も都会もすべて含めた「大きな意味での自給」を強く意識するようになる。この考え方は、美術家時代にドイツの現代美術家ヨゼフボイスのすべての人々が参加して創り上げる社会彫刻という概念に影響を受けた。現在みわ・ダツシュ村副村長。

以前は切り出した竹を割った後一本一本ナイフで削り紙やすりをかけていたのですがあまりに時間がかかるのとその方法だとうとうしてもしも形や大きさが揃いません。大人からするとそこがまた子供らしいというか



鉋屑を頭に乗せて真剣にやっていますが
やっぱまだまだ子供ですね。



鉋の刃研ぎも難しいですが
刃の出方の調整もなかなか大変です。



竹カップにラテアートを描いてみました。



見た目の良さと
使いやすさは
一致しないことも
あるので
必ず実際に使って
確かめます。

手作りの良さでもあるのですが
作者である子供たちは
やはり不満足。
いろいろ考えた結果
今は鉋くわを使って作っています。
木で型を作ると
ナイフで削る何倍ものスピードで加
工でき
形や大きさもほぼ一定になります。
さらに鉋くわというのは
大工さんがかつとも大切にすると
いう道具だけあって
きちんと手入れし
削った鱗かぶ節せつの表面が光るほどに研ぎ
あげた刃で削ると
お箸の表面はあたたか塗装を施した
かのようなツヤが出るため
表面の仕上げは不要。

ここから以前のように
サンドペーパーを使うと
かえって表面の傷になってしまっ
どの美しい仕上がります。
表面の仕上がりに加え
長さとお箸のバランスから生
まれる
見た目の美しさにも注意を払いつつ
最後に面取りをしたら完成ですが
持った時の手触りを確かめ
できたお箸を使って実際に食べてみ
た結果
全て面取りをするのではなく
先の方は食べ物が滑らないように
3センチほどあえて角を残した方が
良いのではという意見が出ました。
実際にやってみて
確かに豆や麺類など滑るものは
角がある方が良いのですが
お箸自体が口に入った時の舌触りも
考えねばならず
そうなるとうメニューによって仕上げ
を変えたらどうか
いやメニューごとに変えるのは面倒
なので
お箸自体を八角形にしてみましたら
どうだろう
という新たな意見もどんどん飛び出
して
子たちが目指すゴールは果てしなく
我が家の創作の秋の夜は
更けていくのであります。