



③江戸更紗のテーブルセンターが完成!

■一般社団法人 染の里おちあい
〒161-0034 東京都新宿区上落合2-3-6
TEL: 03-3368-8133
営業時間 ● 11:00~17:00 (月曜休館)



「染の里おちあい」には、江戸時代からの貴重な型紙が約5,000枚保存されていますが、和紙でできているため劣化も進んでいます。それを次代につなぐため、型紙をデジタル化するための費用をクラウドファンディングで募集中。日本の誇る染めの技術の継承にぜひ、ご協力ください。

染物の街で、江戸の粋を体験!



②半分くらいの染めが終わったところ



①刷毛で型紙の上から染料を塗っていく

のん
ちやん
いろ
いろ
体験記

東京にも、様々な伝統文化があるのをご存じですか? 今回は、染めの技術や伝統を伝える「染の里おちあい」で、型を使って図柄を染める「型染め」を体験し、江戸更紗のテーブルセンターを作りました。江戸更紗は、江戸小紋と並び江戸染色の代表的な文様で、インドなどから伝わったエキゾチックな図柄をまねて作られたものです。さつそく、型紙の上から、鹿の毛でできた刷毛で染料をのせていきます。コツは、肩をリラックスさせ、肘から下だけをすばやく動かすこと。恐る恐るのせていると、布に染料が付きすぎて、滲んでしまいました。型紙を見ただけでは、最終的な仕上がりは想像もつきませんが、作業を進めるにつれ徐々に美しい図柄が表れて、テンションが上がります。

今回は7色の染料で、14枚もの型紙を使用しました。職人さんは、着物1反を作るのに30枚以上の型紙を使い、2日半ほどで染め上げるそうですが、気が遠くなる作業です。しかし、手染めの一番のメリットは、仕上がりの美しさ。江戸小紋や江戸更紗の繊細な色や文様は、印刷では表現できないのだとか。染色が終わわり、蒸気で熱を加えて染料を定着させると、少し鮮やかな色味になりました。

かすれや滲みも味わい深く思えて、すてきな仕上がりに大満足です。子どもでも参加できますので、ぜひ体験してみてくださいね。

小浜の食文化を支える伝統のお酢



上: 中野ご夫妻 (左から裕子さん、中野代表)、小浜支部の大同厚子さん (右)

下: 店頭では、ポン酢や飲むお酢も人気

■とば屋酢本店
〒917-0232 福井県小浜市東市場34号6-2
TEL: 0120-56-1514
■とば屋酢直営 酒井店
〒917-0063 福井県小浜市小浜酒井95
TEL: 0770-52-0211
HP: <https://tobaya.com>

目の前に若狭湾が広がる福井県小浜市。豊富な海の幸・山の幸に恵まれ、古代には、宮廷に食物を供給する「御食国」と呼ばれていました。また、小浜は「鯖街道」の起点。京都に運ばれた鯖を始めとする海産物は、「若狭もの」として珍重され、京都名物「鯖寿司」を生むなど、都の食も豊かに。江戸時代には、北前船が寄港し物流の拠点としても繁栄し、今でも当時の街並みの残る美しい街です。

福井県小浜支部の代表・中野貴輝さんは、創業300年を超える「とば屋酢店」の12代目。とば屋のお酢は、江戸時代から変わらぬ製法で作られ、小浜名物「小鯛の笹漬け」を作るメーカーのほとんどが使用するなど、地域の食文化を支えています。

とば屋のお酢の特徴は、米と麹からできた仕込み液を壺の中でじっくり発酵させ、

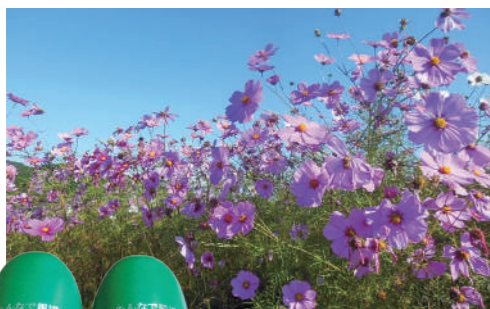
壺のまわりを米の粉がらで敷き詰めることで保温する、雪国ならではの製法で作られていること。さらに、原料の3分の1に「種酢」とよばれる前回発酵が終わったお酢を使用。これによって、前回のお酢と蔵にいる菌が300年もの間、代々継承されています。

すべての工程を経て、商品となるまでに約4カ月。大量生産品の何十倍もの時間がかかりますが、途方もなく長い間受け継がれたお酢が、味に深みを与えてくれているのでしよう。とば屋のお酢にはツンとくる感じが無く、うまみとコクがたっぷり。

長い歴史の中には存続の危機が何度もありましたが、中野代表はお酢づくりを現代につないでくれたご先祖様に、とても感謝しています。そして、「自分がやるべきことをやるのが社会への恩返し」と、伝統を守り伝えるほか、家族一丸となって今の生活にあつた新商品の開発、レシピの考案にも意欲的に取り組んでいます。



地域によって異なる「雑煮」を始め、各地の食文化を学べる展示が豊富



見事なコスモス畑

「小さな親切」スリッパを寄贈

小浜支部の活動

昭和56(1981)年に発足した小浜支部(事務局:小浜市生涯スポーツ課)では、自治体、地元企業が協力し、美しく住みやすい街づくりを進めています。日頃から親切や思いやりを意識してほしいと、平成9(1997)年から毎年、「小さな親切」の文字が入ったスリッパを学校や公共施設などに寄贈。要望があれば、古くなったスリッパは新しいものに交換し、地域の方に喜ばれています。

また、発足当時から特に力を入れているのが「日本列島コスモス作戦」。近年は猛暑により開花が芳しくない年もありましたが、昨年は見事なコスモスが咲き誇り、地域住民の癒しとなりました。

小浜市では、食の歴史と伝統を「食育」を通じて次世代に受け継ぐとともに、観光資源として全国に発信し、豊かなまちづくりにつなげようと「食のまちづくり」条例を制定しています。その拠点となるのが、「御食国若狭おばま食文化館」。様々な伝承料理のレプリカが展示されているのが大きな特徴で、展示からは小浜だけでなく日本各地で、四季ごとに地元の食材を取り入れ、豊かな食文化を育んできたことがわかります。

また、「食のまちづくり」の中でも特に力を入れている「食育」の場として、「キッチンスタジオ」を併設。市内の幼稚園・保育園児は全員、年長組になるとここで調理体験をし、料理だけでなく五感を使うこと、友達と協力することの大切さも学んでいます。