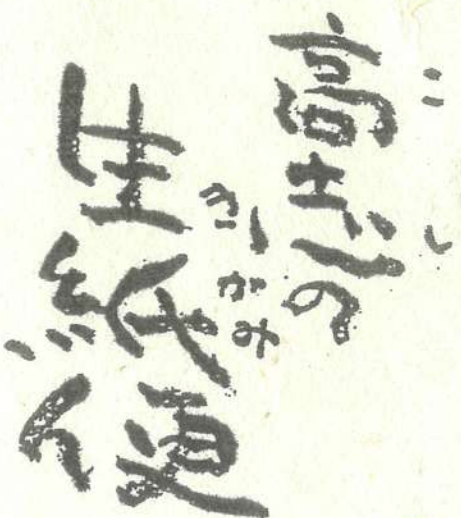


10/3 大開の棚田

我が家、孫四郎家の2反歩分の稲架



第56号
2021年10月18日発行
越後 門出和紙 小林康生
〒945-1513 新潟県柏崎市高柳町門出
☎0257(41)2361②0257(41)3024
e-mail info@kaidowashi.com
http://www.kaidowashi.com
年4回発行 年会費920円

文月

コロナ禍は、今年も村行事の稲虫送り中止させた。ここまでラクを覚えてしまうと、段々氣力を失い中止癖が付きそうで怖い。

市役所に申し込んでいた、電気柵が末になって配布された。イノシシ被害は年々ひどく、申し込みが殺到しているという。楮畑のシカ除けは自分が初めてのような。受け付けていたのはありがたかったが、五月末の新芽が出てくるのをシカは得てないので、慌てて自分が保有している、わずかばかりの電気柵を設置して……。そこは大丈夫だったが生育は極めて悪い。シカに毒でもあるのだろうか？残りは全滅。よくぞ、食い尽くしてくれたものだ。重機で株を掘り起こし、来年から少しずつ植え替えていくことにした。

長月

今年の稲刈りは、のめる(倒れる)ことなく、そうした田んぼを目にするものがない、威張ったままの稲穂で刈取りは楽だったが、収穫量が少ないことが約束されている。我が家の自給の二反もいつものメンバーに新婚の二男、悠生たちも手伝ってくれた。

野乃花さんは初体験、鎌の使い方から、稲もじり(結束)を教える。ありがたきことである。先祖から受け継いできたほんの一分であるが引き継げる喜び……。たぶん自分が今もって手作り田んぼに拘っているのは親たちと同じ難儀や喜び、空気を感ずる、過去と今を分かち合い、繋がりたいと思う心がそうさせているのかも知れない。

それにしても、また長靴から水気が入ってくる。今どきの長靴は消耗が早い。ただ、前回と違う右側なので長さは違いますが、まだ片方は使える。女房は嫌がるだろうが、何よりあつたなもん(もったいない)。ライターもまだガスを使い切っていないのに壊れてしまったモノとガスを切り切ったが点火ができるモノ、二つ合わせれば使える。すこぶるもったいないガリのくせにモノを大切にしない悪い癖がある。

また、散らかし専門で工房のスタッフに迷惑をかけている。親分でなかったら追い出されているかも知れない。天性の性格か親の教育が悪かったか？両方かも知れない。しかし、まあ考えて

みればもし、自分がキッチンとできる人間だったら人のやることも一々気になるだろうし、こんなにも仲間恵まれていなくても先ずストレスでパンクするかも知れないであろうから、このくらいが折り合いかと納得するしかないのである。だから、キッチンとする人常に尊敬しているのも事実である。

そういえば、この頃は若いもんだけではなく、賞味期限の切れた方でも賞味期限の日付を見て食べている。

もちろん、人間は死ぬまで心は成長するので期限なるものはないのだが……。缶詰工場の方々は古い日付を探して買っているという。その方がより馴染んで美味しいのだとか。自分には今もって悲しい癖がある、何かを食べるとき、無意識に箸にとらえたものを一瞬、匂いを嗅ぐ癖がある。我が家ならいいが、他者の家でご馳走にあずかる時でもひよつとしたら……。と思うときがある。

すべては、その匂いをかいで食べるか食えないかを判断してきた。

日付を見て食うことが文明の発展というのだろうか。

神無月

一日、東方文化支援財団の理事長、中野善壽氏が当工房にお出でになった。

何と、ASIAN CULTURE AWARD 2021に自分が受賞して、その賞状と賞金を携えてわざわざお出で下さったのだ。文化、芸術など主に裏方として活躍のあった方々を表彰するもので三名が選ばれ、その中の一人で恐縮なことだった。しかも推薦して下さった方が限研吾さんであったことも嬉しいことだった。人はなぜ生きるのか人生観から社会観、そしてこれまでの生い立ちなど初めてお会いするにも関わらず、突っ込んだお話を五時間も交わしたのは久しぶりのことだった。中野氏はうらやましいほどシンプルで余計なものを持たない。余分な金があれば貯金することなく、若い頃から常に寄付を続けてきたそう。自分で決めた仕事はいつもその一瞬一瞬に全集中、真剣に挑戦し続けてきた実業家です。今、熱海の老舗旅館の再生を任せられ、大きな挑戦が始まったばかりだという。何とも切なくもうらやましい生き様であらうか。



10/17 生紙工房裏の隠れテラス。手前はウワミズザクラ、奥はヤマボウシ(イツギダンゴ)9月、赤い実はとても甘くて南国の香りがする。

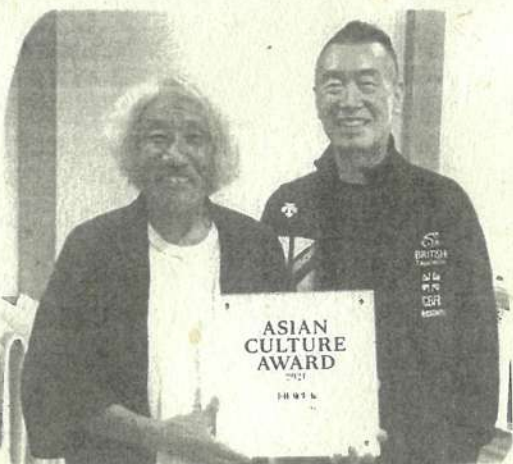
九日、豊田国際紙フォーラムが催された。本来は昨年の開催であったが、世界三十六ヶ国、五〇〇名程で構成される手漉き紙のアーティスト、JAPMAの会議に合わせ、全和連や手漉き和紙青年の集い等、すべてを併せ持つ集いのはずだった。コロナ禍で今年に持ち越されたが、結局 Zoom のオンラインでの開催となってしまう。

いつもはおしゃべりするだけの講演ですが、今回は世界を相手にしていることでもあり、漉き簀、楮皮、それらを使ったサンプルの紙、また写真などを紙芝居のように台紙に張り付けて見ていただいた。「育てる紙とつくる紙の間で」というテーマで。

今日、和紙の定義が崩壊して古来からの製法、特に原料は木の皮(韌皮)を使用することで洋紙と和紙に分けていたこと。それが強靱性、光沢のある美しさ、長期保存に欠かさないこと。

明治になって洋紙が入ることで差別化して付けられた和紙も進化？して今や何でもありになってしまったので、自分のところでは昔の名前に戻って生紙(きがみ)と呼んでいること。

また、楮原料の加工による多様な表現を皮と紙のサンプルで説明、また裏方であるその用具の緻密でよくよく計算



10/1 生紙工房にて、中野善壽氏が来られて賞状を受け取る

された目的の紙に合わせた用具を支えている人たちがいること。

同じ薄紙であっても、水の流れに逆らわずゆっくり、ゆっくりと自然の摂理に合わせて漉く美濃紙とこれでもかというほど水を激しく叩きつけるような人為の極みである土佐典具帖紙、それぞれの用途における、一枚の紙の奥深さを知ってもらいたかった。

また、今日は竹ヒゴの簀が主体であるが、昔の萱(カヤ)ヒゴの紙は紙面にも

凹凸が薄つすらと表れて明かり紙に使うと深みがとても情緒性を生み出すことなど話した。

現場のスタッフの方々が、カメラをすぐ自分の脇で構えてくれたり、資料を差し出してくれる黒子係をしてくれたりと、初めての試みを取り入れた講演も主催者のスタッフに支えられてとてもありがたいことだった。

また、同じ紙漉き仲間の中北喜得さんが一緒に心強かった。終わってホテルに帰ると、イズハル(イスラエル人)から電話が入り、みんなスーツ姿なのにいつもの作務衣で小林さんらしく、ありのままに良かったと……。実は自分がここに居るのは弟子であったイズハルが総合プロデューサーの青山禮二さんに問い合わせをしている中で決められたという。

青山さんからは翌日、久しぶりに「小原和紙のふるさと」をご案内していただいた。青山さんとは何だかこれからもお付き合いが長く続くような気がする。

《あとがき》

コロナ禍で生紙工房での行事もストップ。いつもなら女房から原稿の催促があるのでそれがそれもストップ。しっかり楽を覚えて一年ぶりの発行になりました。

三十年前、高知から古い紙煮の大釜を譲ってもらったことで両親をトラックに乗せ、途中の岡山県で下ろし帰り道倉敷、大原美術館で合流して積んできた。レンガを自ら積んで熱効力を上げるため二重構造に作った紙煮釜であったが、小さな穴が開き止む無くボルトで止め表面にコンクリート、ただ、コンクリートは熱に弱いので困っていると親戚の人が確かニガリを入れると強くなるはずだという。豆腐屋からニガリを分けてもらって……。取り敢えず今のところ無事のようにだが次の世代に引き継ぐことを考えるとそもそも何でも屋の知恵や技術が無くなっていくのでボイラーを入れてステンレスの釜を作ることに。なんだか寂しい気もするが。そろそろ引き継ぎの時を迎えている。大きな変化の時を迎えている。どうか、人間が自然の子供でありますように折らずにはいられない。