

小浜市ってこんなところ

その1

鯖街道



鯖街道の起点として知られる「いつみ町商店街」の中には、起点を示す石碑があります。また、熊川宿(若狭町)などの宿場町も栄えました。

その2

小浜よっぱらいサバ



近年サバの水揚げ量が激減している小浜。「鯖街道の起点」である小浜のサバを復活させようと、市が主体となり、酒粕を混ぜた餌を使った養殖に取り組んでいます。

その3

食のまちづくり条例



豊富な食材を朝廷に献上する「御食国」と呼ばれた歴史を背景に、全国初の「食のまちづくり条例」を制定。キッズ・キッチンなどを通じて「義務食育」を行っています。

塗箸の生産量日本一！

福井県 小浜市

小浜市は全国の8割を生産する塗箸の産地。
江戸時代からの伝統を持つ若狭塗箸は、美しい模様が特徴です。
匠の技が生み出す逸品が、和食の味を引き立たせます。

取材・文／丸山こずえ 撮影／川本聖哉



日本一にズームイン

何重にも漆を塗り重ねる「塗り込み」



貝殻、卵の殻、松の葉などでつけた模様の上に、漆を何度も塗り込んでいく

「研ぎ出し」を繰り返して模様を出す



石、サンドペーパー、炭と次第に目の細かいもので研ぎ、表面をなめらかに整える

「摺り」で艶を出し、磨き上げて完成



海底をイメージした繊細な模様が美しく輝く、若狭塗箸

繊細で手間も掛かる分 丈夫で長持ち

若狭塗箸は、木地に下地漆を塗る作業に始まり、模様をつけ、漆や金箔を重ね、「研ぎ出し」や艶を出す「摺り」を繰り返して、1年かけて作ります。何重にも漆を塗り重ねるので、熱や水に強く、長持ちするのが特徴です。また、漆器の産地の多くは分業制ですが、ここでは工程を一人でこなします。若狭塗箸の要は「研ぎ」。特に「研ぎ出し」は、漆の厚さの微妙な違いを感じ取りながら、模様がバランス良く見えるように少しずつ研いでいく繊細な作業で、手間もかかります。模様を思った通りに出せたときはうれしく、一人ですべての作業をする醍醐味も感じることが出来ます。

新しい挑戦を続けファンを増やしたい

代々若狭塗職人の家に生まれましたが、後を継ぐように言われたことはなく、高校卒業後は洋服店などで働きました。昔から好きだったものづくりを仕事にしたいと考え、この道に進んだのが22歳の時です。最初の3年間は「研ぎ」を修業しました。「手を抜かず、質を落とさなければ、あとは好きにしたい」という師である父の言葉に後押しされ、鮮やかな色合いの塗箸やパソコンのマウスなど、現代的な商品にも挑戦しています。皆さんに触れてもらおう「道具」づくりにもこだわり、若狭塗を次代に残せるよう、若狭塗のファンを増やしていきたいと思っています。

おみやげにも人気 小鯛の笹漬け



日本海で獲れた小鯛を三枚におろし、塩と酢でしめて樽漬けにした小浜の名物。生に近い風味なのでお刺身のようにも楽しめます。

加福漆器店
加福宗徳さん(左)
加福清太郎さん(右)
4代目に当たる宗徳さんは、22歳で父・清太郎さんに師事し腕を磨いた。2人とも伝統工芸士の認定を受けている。



DATA



福井県 小浜市

若狭湾に面し、古代から大陸との交易で栄えた町。港で陸揚げされた日本各地の食材だけではなく、大陸文化なども、「鯖街道」を経て京都や奈良へ運ばれた。

若狭塗が誕生したのは、江戸時代初期のこと。小浜藩の漆職人が、中国の漆器をヒントに、海底の様子をイメージして模様を考案したのが始まりです。以来、歴代藩主によって手厚く保護されて発展を続け、江戸時代の中後期には、200種類にも及ぶ塗りの技法が完成していたといわれています。明治以降もその技は受け継がれ、1978年には経済産業大臣から「伝統的工芸品」の指定を受けました。

若狭塗の最も特徴的な技法が、貝殻などにつけた模様の上に漆を何重も塗り重ねた後、表面を研いで浮き上がらせる「研ぎ出し」。キラキラと漆に映える美しい模様に、職人の技が光ります。

海底をイメージした 美しい模様が特徴