

特集

岡山・倉敷

時を超える ガラス

文＝瀬戸内みなみ
Setouchi Minami

写真＝阿部吉泰
Abe Yoshitao



縁側で涼やかな音色を響かせる風鈴、

どこか懐かしいかき氷の器……

夏はことに、現代の暮らしに欠かせないガラスは、

日本ではおよそ2000年前の

弥生時代から作られ始めたのだとか。

全国に数多ある

産地のなかで、今回は

ひとの息を吹き込んで生まれる

吹きガラスを訪ねて倉敷へ。

当地では、実直に素朴な器を作り続ける名工、

新しい表現に挑む次世代の作家、

そして彼ら「作り手」の作品を、

「使い手」である私たちにつなぐ

「配り手」たちが

しっかりと手を携えているのです。



倉敷美観地区にあるサイドテラス
(日本郷土玩具館併設)の窓辺に
並べられた「倉敷ガラス」

倉敷ガラス

——民藝との出会いの物語

名もなき職人が作った暮らしの道具に宿る美を尊ぶ
「民藝運動」。その拠点のひとつ、倉敷に根づいた
ガラス工芸は、民藝を愛するひとびとの情熱と
炉中の火と向き合い続けた職人の手から生まれました。

ガラスとはもつと親しくなれる。

日本人とガラスは、もう2000年くらいにもなるのかという長い付き合いだ。それほどはるか昔に、人間がおこす火のなかでいくつかの物質が溶けて混じり合い、生まれたのがガラスである。

光を受けてさまざまな色に輝く美しさから、古代では宝石と同じくらい貴重で高価だったガラス。いまは私たちのまわりに当たり前にあり過ぎて、生活を支えてくれていることさえ忘れがちだ。だが辺りを見回してみれば、スマートフォン、ディスプレイ、薬品を封じ込めるアンブル、グラスファイバー、さらには宇宙船から地球を眺める窓に至るまで、ガラスは実に頼もしい。

なかでもいちばん身近なのは、毎日の暮らしで使う器だろう。冷たい水をいっぱいに入れたコップ。真っ赤なトマトをくし切りにして盛るガラスの小鉢。アイスクリームやかき氷をこんもりと載せた脚付きの小さなデザートカップ。

「ちょうどよい厚みと重みがあつて、潤いのあるガラスが生活のなかにあつたらどんなにいいだろう」

工場で大量生産された均質なガラス器に飽き足らず、そう考えたひとが、岡山県倉敷市にいた。そしてそんなガラスを作りたいと願ったひと。

その想いは、使いやすく、眺めていて楽しく、いつも身近にいてほしい友だちのような「倉敷ガラス」を生むことになる。

運河のほとりに立つ 倉敷民藝館

江戸時代には幕府の直轄地「天領」として、その後も繊維などを扱う商都として栄えた倉敷には、膨大な物流を担う運河が造られた。それがいまも、のびやかな景観の中心となっている倉敷川だ。米俵やさまざまな商品を満載した川舟が絶え間なく行き交い、兩岸には豪商たちの蔵屋敷が立ち並んだ。すぐそばには代官所が置かれ、時代が移るとそれは巨大な紡績工場に変わった。

地域のひとびとが手をかけ、大切に保存してきた建物は、いまでは美術館、ギャラリー、雑貨店や飲食店となり、年間



【上】倉敷美観地区を流れる倉敷川 写真＝アフロ 【下】「館内には初代館長・外村吉之介の美意識があふれています」と倉敷民藝館の学芸員、平松香緒里さん



倉敷民藝館の中庭。白壁を飾るのは平たい貼り瓦で、この施工は外村が切望したもの。白と黒のコントラストが美しい



[右] 自らの工房「ぐらすたTOMO」で制作も販売も行う水口智貴さん

[左] 吹き竿は長短さまざまなサイズが。工房では吹きガラスをはじめ、ガラス体験もできる



岡山のガラスの未来②

水口智貴さん

倉敷の特産品との出会いが生んだ自分だけの色

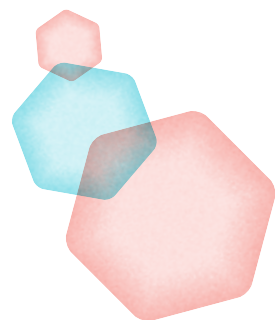
吹きガラス工房「ぐらすたTOMO」を営む水口智貴さんみなぐちともきも、倉敷芸術科学大学の出身だ。

「小谷先生には、大学を退職される最後の年に教わりました。優しいおじいさんでしたよ。学生のことをいつもほめてくれるんです。……でもそれは先生として

の顔であって、職人としての顔は全然違うことも、知っています」

窓辺で生き生きと緑色に輝くのは、工房を代表する作品「いぐさガラス」のグラスだ。倉敷市とその周辺は古くからイグサの栽培が盛んで、畳表やゴザなどの特産品に加工されて全国へ出荷されてきた。そのイグサを焼き、灰をガラスに混ぜて発色させたものを「いぐさガラス」と名づけた。

植物系の着色剤を使えば緑色が出ることは事前に予想できていたが、試作を繰り返し、理想の色にたどり着くまでに1年かかったという。倉敷で唯一、イグサの栽培から製品の開発・製造までを一貫して手がける「IGUSALABO（イグサラボ）」との交流があったからこそ実現できたことだった。IGUSALABOの代表を務める今吉俊文さんいまよししゅんぶんさんは、イグサ製品を製造する今吉商店の5代目。高齢化のため倉敷のイグサ栽培農家が





世界にふたつとない表情を楽しめる
平井さんの小皿。深く削られた模様
だからこそ生まれる陰影も魅力

毎日の食卓に
ときめきを
届けたい



みやざきタオルの いまばりタオルTシャツ

今日も日本のあちこちで、職人が丹精込めた逸品が生まれている。これは、世界がうらやむジャパンクオリティーと出会いたくて、てくてく出かけるこだわりの小旅行。さてさて、今回はどちらの町の、どんな工場に出かけよう――



みやざきタオル株式会社
愛媛県今治市中寺632-1
☎0898-32-1776
HP <https://www.miyazaki-towel.co.jp>

イラスト=なかむら るみ

ポ ケット付きのTシャツ（ポケット）

が好きで夏はそればかり着てしまう。ポケットが付いているだけで、Tシャツ1枚でもサマになる。お手本は米国の著名な写真家のブルース・ウェバーが撮った俳優のサム・シユパードのポートレートだ。ジーンズにポケットを着た写真が実にカッコいい。ただ自分は汗っかきなので、すぐベタついてしまうのが難点であった。

たまたまインスタグラムで、いい感じのポケットを見つけた。「みやざきタオル」というメーカーが愛媛県の今治で作っている、タオル生地のパケットだ。今治といえば、日本を代表するタオルの生産地。これなら汗をかいても着心地がよさそう。ネットで検索してみると、みやざきタオルはタオル生地のマフラーも考案して商品化した老舗のタオルメーカーである。公式のインスタグラムには、今治で暮ら



薄くて肌触りがよく汗も吸うウォーキングなどに最適な「いまばりタオルマフラー」全120色

す日常の風景を撮った、映える、写真が毎日アップされている。

商品を作って売るだけじゃなく、こういう遊び心のあるメーカーっていいなあ。いったいどんな人たちがタオル生地のマフラーやTシャツを考案したのだろう。ぜひ会ってみたいくなり、今回はみやざきタオルを訪ねて今治市を旅してきました。

み やざきタオルの歴史は、そのままタオルの街として知られる今治の綿織物業の歴史と重なる。

1896年、綿織物業の宮崎儀三郎商店が創業。今治は江戸時代から白木綿の産地として栄えていた。明治以降、近代設備を擁する紡績工場の廻りを受けて衰退すると、和歌山から綿ネルの技術を導入する。宮崎儀三郎商店も日本各地と海外に向けて綿ネルの生産を始めた。1954年には、三男の猛氏（たけし）が工場の一部を譲り受けて独立し、宮崎タオルを設立す



アイデアとセンスで生み出す タオルの新しいカタチ



①②染め担当・同心染工にて①染め上げられた生地が干され、チェックされる ②縫製工場へ運ばれるのを待つTシャツ用に織られた生地を見つけ、うれしそうに伸縮性や手触りを確かめる陽平さん(右) ③④織り担当・矢野紋織にて③職人さんが熟練の技術で綿糸を紡ぐ ④Tシャツの生地は機械で伸縮糸が横糸に通される。手前は矢野秀和さん ⑤MとTがデザインされた、みやざきタオルのロゴ ⑥タオルマスク。イラストは陽平さん

る。当初は輸出向けタオルを製造していたが、1970年、2代目の弦^{げん}氏が高度成長で増大した国内需要向けに生産を転換、自社ブランドのタオルを展開するようになった。

「今治は造船も有名ですが、昔から造船業は男性、タオル産業は女性で成り立っていました。今も子育てが一段落した方たちがパートなどで多くの仕事に携わっています」

そう言って社屋を案内してくれるのは、みやざきタオルの3代目、宮崎陽平さん。タオル生地のパケTがお似合いの飄々とした風貌は、失礼ながらも社長には見えない。かつては女子寮だった建物をリノベーションしたオフィスは、社長室というよりまるでカフェのよう。これも陽平さんのセンスなのだろう。イタリア製の業務用エスプレッソマシンで手際よくエスプレッソを淹れてくれる。インスタグラム^{Instagram}の写真も、愛用のライカで撮って毎日アップしているのだとか。

2代目で父親の弦さんはアイデアマンで、朝シャンタオル、藍染めタオル、日本初のオーガニックコットンタオルなどを次々と考案して製品化。なかでも1999年に販売した「いまばりタオルマフラー」は大ヒットし、2007年にグッドデザイン・中小企業庁長官特別賞を受賞している。

*毛織物の片面または両面を起毛して毛羽立たせ、柔らかく保温性に富むフランネルという生地に似せた綿織物。日本では明治初期に和歌山県で作り始められたので紀州ネルともよばれた。今治綿業の父と呼ばれる矢野七三郎〔1855～89〕はこれを学び改良して伊予ネルを開発、技術を一般公開したことが今日の今治タオルにつながっている

硬く透明な「四代目徳次郎」の天然氷。よく見ると氷や気泡の層があり、氷の作り手が見ればどんな天候の日に来たかがわかる

おいしいもんには わけ 理由がある

第43回

文＝土井善晴
Doi Yoshinori
写真＝岡本寿
Okamoto Hisashi



日光連山から湧く名水と涼しい気候ゆえ、天然水の氷室が全国一多い日光市を訪ねました

日光連山の天然水

《栃木県日光市》

日光といえば、関東の人には遠足でおなじみ、濃いブルーの中禅寺湖。奥に見えるきれいな三角形は男体山（2,486メートル）で、日光連山の主峰でもある。8世紀から信仰の対象として崇敬され、山麓には日光二荒山（ふたらさん）神社中宮祠（ちゅうぐうし）がある。中禅寺湖は初めてという土井さん、その広さにびっくり！

どい よしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）など著書多数



近頃はかき氷ブーム。いつからこれほど注目されるようになったのでしょうか。私を知る限りでは、女優、蒼井優さんが大好きなかき氷についての雑誌連載を一冊にまとめた『今日もかき氷』（2011年、マガジンハウス）がそのさきがけです。

友人の集まりで蒼井さんとご一緒した折、彼女のかき氷愛をうかがって、連載が自らの提案であったこと、こだわりがかき氷を食べるスプーンにまで及ぶことを知り、「大した人だなあ」と思った次第。ものの味は道具によっても変わるからです。

かき氷の進化を蒼井さんから教わり、人気かき氷店に向いて驚きました。天然水をよく切れる刃で極薄に削っているため、口溶けがとても良くて冷たくなり過ぎず、こめかみあたりがキーンとなる気配さえない。小さな鉢に山盛りのかき氷を、こぼすことなくペロリと食べてしまったのです。

確かに近頃、かき氷はおいしくなりました。子供の頃は、緑のメロン、黄色のレモン、無色のみぞれ。いちごを選び、舌を真っ赤にして冷たい甘さに夢中になっていたと、突然キーンと痛くなるというパターン。

丹念に炊き上げた粒あんに上等のお抹茶がかかった宇治金時は今も甘味処の人気商品です。

天然氷作りに適した日光

「日光に天然氷あり」とは聞いていたが、どうやって作るのか、作った氷を夏までどうやって保存するのかは知りません。冷凍庫のない時代、夏に氷を口にできたのは、貴族か殿様、その家族ぐらいでしょう。日本の名水は神様の如く守られてきましたから、天然氷もきつと由緒正しき歴史があるに違いありません。天然氷をテーマに、伝統の製法と氷室（氷の保存庫）を守っておられる、氷の人々を訪ねました。

天然氷の蔵元「四代目徳次郎」の社長、山本仁一郎さんとは東武日光駅近くで待ち合わせ。日本は国土の約7割が森林でその約3割が国有林です。西に日光連山をいただくこのあたりの地図を見ると、まさに森（山）の国であることがよくわかります。仁一郎さんの車について川を渡り坂道を登ると、山肌に沿って小学校の25メートルプールより大きい氷池が2つありました。