



有松絞りの発展を目指して精進

有松・鳴海絞 括り職人 大須賀 彩さん



新しい形の職人を目指す

——絞りをはじめられたきっかけについてお聞かせください。

ファッション系の大学に行っていたとき授業で有松絞りに出会って衝撃を受けました。自分でもやってみたいと思い、弟子入りでスタートしました。SUZUSANと山上商店の2カ所弟子入りして10年の修行を経て、独立し今では13年目になりました。

弟子入り時代は厳しかったですね。1日100枚以上絞って手が腫れたり、眠れないくらい手が痛いときもあり、そこで根性が鍛えられました。

——いまのお召し物は？

これは手筋絞りという技法です。普通は縦の柄ですが、それを横ストライプにして強弱をつけているのがポイントです。大判にして使いやすさを考慮、着物でも洋服でも男女関係なく使っていただけるストールをワークショップのために考案しました。「こんな難しい縞柄ができるの？」と言われるのですが、皆様失敗なく絞れます。先日のワークショップでは大人16名1時間半で完成しました。

有松絞りは100種類ほど、簡単なものから難しいものまでたくさんあります。私は伝統工芸に加工・技術、色を様々に組み合わせ、有松にない新しい手法でオリジナルの柄を考案、現代に生かした形で作品を作っています。



私が有松に来たとき、欲しい品物があっても高価で手が
出せませんでした。それを变えたくて、私の商品は皆様が
手に入れ易い価格にしています。ドレス、タンクトップ、
エコバッグ、パーカー、トレンチコートなどお洒落に作る
ことができます。

——生地は伸びたりしませんか。

よく心配されますが、洗濯機で洗っても大丈夫です。

——伝統工芸品でも身近な商品になりますね。

私はSNSをアップしていますので、いろいろな意見や
感想をいただき、お客様の声からデザインが生まれること
もあります。ここにある青色は「青色はないの?」という
声から、最近生まれた色です。

「真似されるのでは?」とか「盗まれてしまうので
は?」と心配されるのですが、13年間培ってきた加工知識
と経験から作っているのも簡単には真似できないと思って
いますし、「お客様の立場に立ったものづくりがしたい」
が私の作品の大前提です。

このドビー織りの生地はおむつに使われるものですが、
入院している人に元気を与えたいということでカラフルな
色で作りました。それは、この生地だからできることなの
です。素材によって色と技法、加工を工夫して、バリエー
ションが広がるのが面白いと思います。

有松絞りが製品になるまでに8工程あるのですが、職人
は一人一芸と言われていて、私のやっている“括り”はその
中の1工程。その布が何色に染められ、どこで販売されて
いるか知ることができません。職人の加工賃は低く、何を
モチベーションにしてやったらいいのか? 私は直接
SNSをアップして皆様の声をいただいて、モチベージ
ョンをあげてやっています。それが、これまでの職人さん
とは違うと思います。

すごかった達成感

——有松絞りのどこに惹かれたのですか。

有松・鳴海絞会館に行くと技法ごとに反物が並べてある
のですが、一見どうやって絞ってあるのか全くわかりませ
んでした。手で、しかも「縫う・挟む・括る」の3つしか
ない動作で、こんな素晴らしい柄ができるというのは衝撃
で、私もやってみようと思ったのです。

学生時代はいろいろなコンテストで入賞して、昔からあ
る伝統工芸を現代に生かした表現が評価された喜びで、ど
んどんハマっていきました。一番初めに評価していただい
たのが、有松絞りまつりのファッションショーで、グラン
プリをいただきました。最初の作品は一日13時間絞り続け
たときもあって、しんどかったですが、できあがったとき
の達成感はすごかったです。その達成感が嬉しくて、これ
しかないと思って、大学のテーマも絞りにしてずっとやっ
てきました。

実際に有松絞まつりで店頭販売させてもらったとき、私
としては失敗したと思ったものでも、「それが面白い!」
「斬新だ!」と買っていただいたのです。お客様と直接触
れ合うことができ、また評価してもらえたワクワク感が嬉
しかったですね。

弟子入りは20歳のときですが、まだまだ覚えてない技法、
なくなってしまった技法もあるので、これからも勉強を続
けたいと思っています。

——なくなってしまった技法とは。

一人一芸なので、その技法ができる人が亡くなると、そ
の技法もなくなってしまいます。書に残してあればいいの
ですが、絞った生地でしか読み取れないものも、たくさん
あります。



取材日時/平成31年3月31日(日) 取材場所/鳴海駅前会館ロビー ききて/鶴岡一美・加藤育美・森田文二

「手筋絞り」「三浦絞り」「手蜘蛛絞り」などが代表的なものですが、それぞれの絞りが7~10種類あるのです。

最終的には「手筋絞り」の伝統工芸士になりたいと思っていますが、そのためには全種類を修得しないとできません。中には無くなってしまったものもあるので読み取って頑張らないといけません。

——絞りで有名な地域は？

有松絞りの発祥は大分県の豊後絞りでです。世界的にはインドや中国、日本では京都にも絞りはありますが、一番技法が多いのが有松絞りで。

有松は、昔は街道のただの通り道でした。村を作るために立ち上がった8人が家を建て、畑を耕したりしましたが何をやってもダメな土地でした。その後、名古屋城を築城のために職人が集められ、豊後の職人が着ていた服に絞りが施されていたのを見て、「カッコいい！これを有松の特産品にしたらどうか」と思いついて真似をしてやり始めたのです。隣が知多木綿の産地であったことも幸いしました。

有松絞りの種類は多く、技術が発展したのは、身近にあるものを工夫して道具にして、競い合って技法を生み出していったからです。

伝統工芸の女性職人の集まり「凧九」

——香港の国際絞り会議にも参加されています。

「ワールド絞りネットワーク」と言います。香港に住んでいる日本人が、いろいろなアーティストが交流する場をもうけようと、絞りアーティストを集めた国際会議を立ち上げて、第1回（1992年）が有松で行われました。香港での第8回（2012年）国際会議のとき研究を発表させてもらい、とても注目されました。

——所属している「凧九」についてお聞かせください。

東海3県の伝統工芸の女性職人の集まりで、2017年10月に立ち上がりました。「凧とした9人」「リンクする」意です。

リーダーは伊勢根付職人の梶浦明日香です。SNSのTwitterで集まりました。それぞれ分野が違うので競い合うこともありませんし、向上しあえますし刺激があります。

昨年4月に名古屋の平和紙業さんで「凧九」展をやったとき平日にも係わらず一日100人ほどのお客様が来られて取材も受け、ヤフーニュースにも取り上げられて、注目されていると感じました。

NHKの『イッピン』という番組で「凧九」特集として全員が取材を受ける予定です。

——マスコミでも注目されていますね。

先日、テレビ番組『にじいろジーン』に出演したのですが反響がすごくて、5分でInstagramのフォロワーが3,000人増えまして、いま8,000人ほどのフォロワーがいます。『明日への扉』というドキュメンタリー番組にも出演しました。私のTwitterの「94番目の職人」で検索すると観られます。NHKの『イッピン』にも出演しました。放送されると皆様からの反響が嬉しいです。

試行錯誤、工夫することが楽しい

——ご主人のご協力でアトリエをオープンされるそうですね。

有松は重伝建（重要伝統的建造物群）なので土地の売買が難しかったのですが、町並み再生プロジェクトという形で主人の協力があり実現できそうです。主人には大変感謝しております。

来年中には自身のお店「Aya Irodori」をオープンしたいと思っています。

有松に初めて行ったときに「こんな商品があったらいいな。なぜないのだろう？」と思ったことがありました。



「ないもの」をやるといことは大変ですし失敗も多いですが、でもそれを楽しんでやれる範囲で解決していきたいです。

工房ではワークショップを中心に、皆様に作りたいものを作ってもらいます。感性は一人ひとり独特のもので、微妙な手加減は手仕事でしかできません。その過程が面白いデザインになっていくと思っています。

今度、早稲田大学での講義を依頼されています。有松絞の歴史から手法、私のやっていること、絞りの可能性の話ができればと思っています。

8月には豊橋で子ども向けのワークショップをします。
——有松絞りの伝統工芸を広げることが願いですか。

名古屋市内の中学校に絞りを教えに行ったとき、有松のことを知っているのは20人中たった5人、有松に行ったことがあるのは3人でした。こんなに近くに誇れる技術があるのにみんなに知られていないのは衝撃でした。

今まで職人をしながら絞りについて語る人はいなかったので、教育にも力を入れたいのです。伝統工芸士が有松にはいますので、若手の私が窓口となり間口を広げたいと思っています。

子どもがいる近くで、埃が舞う布を広げたり染料を炊くのはやりたくなくて、どうしようと思ったとき、圧力鍋を使って染める方法を考えつきました。考えればいろいろなことができるのです。

変わったものや、メンズもの、スポーツウェア、ゴルフバッグ、パーカー等カッコいいものを作りたいです。

——今日はお忙しいところありがとうございます。今後どんな作品ができるのか、ご活躍がとても楽しみです。期待しています。



大須賀 彩 (おおすか あや)

◆プロフィール

400年の歴史を誇る有松・鳴海絞の伝統の技を受け継ぐとともに、現代の感性をも取り入れ新しい商品を提案している。

第24回有松絞まつりで作品を発表し最優秀賞を受賞。その後も400年続いた有松鳴海絞を現代に活かした作品で、数々の賞を受賞。

職人歴は13年目を迎え大学で講義を行うなど教育現場にも力を入れている。

〈受賞歴〉

2008年 有松絞りまつりファッションショー2008 最優秀賞

2009年 第4回 名古屋学芸大学メディア造形学部

ファッション造形学科 卒業制作発表ゴールド賞

2009年 第51回 全国帽子研究会 帽子コンテストインナゴヤ 入選

2010年 第27回 新人デザイナーファッション大賞 秀作賞

2011年 JAPAN TEXTILE CONTEST 2010 シーズ賞

〈HP〉 <http://www.ayaosuka.com/>



第8回国際絞り会議 (香港)



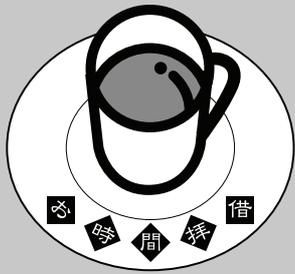
ワークショップ



2010新人デザイナーファッション大賞作品



凜九 和紙バッグ手筋絞り



材料の吟味にこだわari

株式会社 恵那寿や 代表取締役社長 原 真一郎氏



“すや”から暖簾分けで創業

—ご創業についてお聞かせください。

祖母が中津川の“すや”の娘で、祖父と結婚したとき、恵那で“すや”恵那支店として商売をしていましたが、昭和33年に、暖簾分けということで“恵那寿や”として創業いたしました。

—創業されてから、どのように店舗展開されましたか。

恵那市大井町に本店、恵那駅前に神ノ木店と2店舗でやっていた。お車でのご来店のお客が多くなってまいりましたので、恵那市内で駐車スペースが取れる土地を探し3店舗目に神明店をオープンいたしました。

初代の祖父が平成元年、4店舗目に多治見店をオープンいたしました。その後父が名古屋市瑞穂区に石川橋店を開きました。6年前に工場移転と共に喫茶を併設した観音寺店をオープンいたしまして合計6店舗になり現在は6店舗で営業をしております。



恵那寿や 石川橋店

—これから店舗の拡大は？

いま社員は30名ほどです。店舗を新たに増やすことは今のところ考えておりません。美味しいお菓子をつくりお客様に笑顔をお届けしたいというのが弊社の基本理念です。栗きんとんをはじめ様々な栗菓子はもちろん季節の移ろいと共に目でも楽しめる和菓子をお届けしたいと考えております。

先日、如庵でのお茶会でうちのお菓子を使っていただきました。これからはお茶会の趣向にあったお菓子にも力を入れていきたいと思っております。

ゆっくり喫茶で和菓子を

—石川橋の店舗についてお聞かせください。

この店舗は、もともと和風の家屋でしたから、喫茶スペースはそのまま使わせていただいております。販売スペースは増築致しました。

スタッフは店長を始め全員が女性です。代表的なお菓子は栗きんとんです。すべての菓子を恵那の工場で作って毎朝運んでおります。駐車場は店舗の前と横、裏にと合計18台でございます。

石川橋店には喫茶もございます。季節ごとの生菓子と共に抹茶などをお召し上がりいただけます。また、季節によりあんみつ、わらび餅、パフェ、ぜんざいなどもございます。カウンター8席、椅子4名かけ6席、2名かけ1席ございますので、ゆっくりおくつろぎいただけるかと思っております。

—夏の「かき氷」が人気ですね。去年孫にせがまれて来ましたが満席で入れませんでした。今年こそ戴きたいと思っております。

6月から9月1週目まで季節限定で販売しております。石川橋店限定のかき氷、栗金時は栗の甘露煮を氷に乗せ、

栗の蜜をかけて小豆あんを添えて提供しております。

宇治金時も人気があります。こちらでは販売しておりませんが恵那には桃のかき氷もありとても人気がございます。蜜も手作りし、宇治金時の抹茶蜜もひとつひとつその場でおつくりしております。

氷は、これまでお願いしていた氷屋さんが廃業されました。それを機によりおいしい氷を探し、いまは上高地の水を使った氷を取り寄せて使用しています。フワフワのかき氷を作るには削る温度も重要です。

厳選した栗

—どこの栗をお使いですか。

地元の岐阜県産と熊本県の栗を主に使っておりますが、栗きんとんに適した品種だけを他の地域から買うこともございます。地域の土壌・気候なども考慮し、品種も厳選しております。

毎年、台風が心配で9月に入ると天気予報ばかり気になる季節となります。去年は夏場雨が少なく災害等も多い年でしたが、栗の品質は良く、おいしい栗きんとんが販売できたのではないかと考えております。栗は採れたてを一次加工して順次使っていきます。

—どのくらいの量を使われるのですか。

60~70トンほどです。

秋になると全国のデパートでも栗きんとんの販売が始まります。

祖父がデパートでの販売を始めました。はじめに名古屋三越さんとの取り組みがきっかけで、日本橋三越、銀座三越など東京にも販路が拡大し全国的に取引いただくデパートが増えていきました。名古屋の方は栗きんとんが大好きで名古屋の方々が一番召し上がっていただいているのでは



ないでしょうか。

栗きんとんは1月末で販売は終了です。他に人気のある栗菓子は、栗かさね、栗万頭などを販売しています。

——社長はお若いんですね。

いま42歳です。

——学校は恵那ですか。

高校までは恵那、大学は関西学院大学です。卒業後、2年東京の製菓学校で勉強し、その後、京都で5年修行致しました。家業に戻り社長になったのは3年ほど前です。

——修行は厳しかったですか。

そうですね。社長さんに良くしていただきました。いま修行する場が少なくなっていますので、貴重な体験ができたと感じております。

——ちいさい頃、栗を採りに行きましたか。

裏山などで小さな栗を拾ったりしたことはあります。いまは栗を洗うのは機械ですが、昔は桶に水を張ってオールでかきまぜて洗っていたので、それで水遊びしていました。

——栗きんとんの茶巾絞りの形はいつ頃からですか。

創業の頃からです。中津川“すや”さんが明治の終わり頃に考案されたと聞きました。お菓子の歴史としては新しいと思います。

極力何も加えない

——お菓子づくりで大切にされていることは？

父がやっているときも素材にはこだわっていましたが、私はさらに素材、原料を厳選したいと思っています。栗の甘露煮、渋皮煮も自社で作っております。基本的には材料を仕入れて自社で製品にするように心掛けております。

和菓子の材料は小豆・山芋・白小豆・砂糖などです。その材料をいかに良いものにするかを大事にして、極力、何

も加えない作り方をしています。良い材料を探していますが天候不順で、なかなかいい材料を確保するのが難しい時代になってきています。北海道に台風が来ると小豆も不作になりますし、栗は現地まで足を運び、必ず良い栗だけを買付けしております。

——職人の育成や後継者について、どのようにお考えですか。

職人を育てるのは大変ですが、いままでやってきたことを継承しつつ、技術の伝承をしております。また、弊社は女性社員も多いため、女性の優れたところを活かした仕事も考えていきたいと思っています。昔は材料の袋は30キロと重かったのですが、いまは20キロになり扱いやすくなっています。

後継者については、うちは娘が2人ですので、どちらかが継いでくれるといいなあと思っています。継ぎたいと思うような会社にしていかないといけないとも思っております。

——和菓子は好きですか。

好きです。美味しいものを作ろうと思うと美味しいものを食べないといけないと思ってますので、最近はお菓子だけでなく、いろいろな料理にも興味があります。

——栗きんとんの材料は？

栗と砂糖だけです。まず栗をふかして半分に切って栗を取り出し砂糖と混ぜ合わせ絞ります。

栗は作物ですので、天候に左右されるため、収穫量、味、品質などいいときと悪いときがあります。よりおいしい栗きんとんを販売するため、年によっては地域を変えて製造しています。栗きんとんの栗は地域、品種などブレンドして、あとは砂糖を加えるのみです。栗を切ったり中身を掘り出すのは大変な作業で、ほとんど手作業で行っております。茶巾絞りはひとつひとつ手で絞ります。9月の栗きんとんと10月の栗きんとんとは味が違いますので是非季節の移ろいと共に変わる風味を楽しんでいただきたいと思います。栗を収穫後はできるだけ新鮮なうちに商品にしていきます。



取材日時／平成31年3月7日(木)

取材場所／恵那寿や 石川橋店

ききて／鶴岡一美・堀江陽平・中山智雄・岩田加津子・武藤俊明



毎年食べてくださるお客様ですと、「今年は美味しい」とか「前回食べたほうが美味しかった」とご意見いただくこともあり、日々おいしいものを作る難しさを痛感する日々でもあります。しっとりしたもの、ほっこりしたもの、皆様の好みは様々ですが、皆様に満足いただく商品を提供したいと思っております。

去年から、こちらの喫茶でお出しする栗きんとんをより楽しめるよう一回り大きめに作るようにしました。食べごたえがあると思います。デパートでは、2個分の大きさを茶巾絞りした栗きんとんダブルも販売しています。秋になると栗きんとんが食べたくなるとお言葉を聞くと嬉しく思います。

昔、販売していた栗の板「おこげ」はもう作っていないのですが、少し香ばしい栗の風味が美味しいとファンも多く、どうにか商品化できないかと初代が考案した焼いて焦げ目をつけた栗のお菓子「栗かさね」は定番の人気です。

——これからの夢は？

栗は縄文時代から日本人に食された食べ物で、栄養価もあります。秋になると栗が食べたくなるという季節を感じる食べ物です。しかし、秋以外でも栗を召し上がっていただけるよう、バレンタインデーに合わせ、栗チョコを開発致しました。歴史を守りながら時代にあった新商品を開発していかなければなりません。材料がシンプルなので、材料さえ美味しければ、いいものは作れると思っています。

栗は世界中で人気がある素材の一つだと思いますので、いつの日か栗きんとんが世界に広まることを夢みながらおいしい栗菓子をお届けしたいと思っております。

——これからも、こだわりの和菓子を作って楽しませてください。今日はお忙しいところ、惠那からお越しいただきありがとうございました。





旬の食材
〜文月&葉月

大葉おおば

主な栄養素 (100g中)

- ※1回使用量 2〜3g
- ・エネルギー 37kcal
- ・ビタミンC 26mg
- ・カリウム 500mg
- ・食物繊維 7.3g
- ・カルシウム 230mg
- ・カロテン 11,000μg

【栄養と働き】

主な働き

過酸化脂質の抑制……………動脈硬化症予防
胃液分泌の促進……………食欲不振改善
免疫力を高める……………かぜ予防

大葉は中国原産の一年草で、古くから薬草として使われていました。「青じそ」とも呼ばれ、日本では平安時代から栽培されていたといわれています。栄養面で特筆すべきは、抗酸化作用のあるカロテン含有量の高さです。野菜の中では群を抜いてトップ、まさに緑黄色野菜の代表格といえます。大葉独特の香り成分はペリラルデヒドといひ、嗅覚神経を刺激して食欲を増進させる働きや、強い殺菌力で食中毒予防の効果があります。ビタミンCやB群、カルシウム、鉄分などのミネラル類も豊富で、貧血やかぜ予防にも有効です。

また、大葉の精油成分に含まれるα-リノレン酸には、アレルギーをやわらげる効果が認められています。α-リノレン酸は体内でイコサペンタエン酸に変化し、血液をサラサラにする作用もあ

【調理の秘訣】

緑色が鮮やかで葉先までピンとしているものを選びましょう。香り成分は葉の裏側や表面に付着しているので、さわりすぎないように手早く下準備するのがコツです。カロテンの吸収を高めるには、天ぷらや炒めものの最後に刻んで入れるなど、油と一緒に摂る料理がおすすめです。

■人間ドックのご案内

当法人会では会員企業向けに健康診断費用の一部助成が受けられる福利厚生事業を行っています。補助金は1名につき5,000円(年間一社3名まで)です。

受診の申し込みは、申込書(法人会ホームページ→福利厚生)に必要事項を記入してFAXで送信ください。
http://www.meinaka-hojinkai.or.jp FAX 052-242-9429

資料提供/一般財団法人 愛知健康増進財団

ものづくり愛知の至宝

松坂屋コレクション



かきつばた

橋に杜若模様振袖

【解説】

江戸後期

縹子/白上げ・友禅染・刺繍・墨絵

木目模様で表された板橋に杜若と沢瀉などの水辺の植物を添え、『伊勢物語』第九段で在原業平が訪れた杜若の名所三河の国の八橋を表している。この小袖は地を納戸色に染め、模様は白上げを中心に友禅染と刺繍で細部に少し彩りを加えている。こうした加飾技法は十八世紀半ばの小袖雛形本にしばしば見られるもので、当時盛んに行われていたようである。次号は、「扇散らし模様打敷」です。

約一万点に及ぶ「松坂屋コレクション」は、呉服デザインのために収集された経緯から、松坂屋では近年までほぼ社外秘の扱いとなっていたが、平成20年(2008)に開催した「小袖 江戸のオートクチュール」をきっかけに一般公開されました。

J.フロント リテイリング史料館は、染織参考館の閉鎖で京都から名古屋に移管されたのを機に、その一部を名古屋市博物館と共同でコレクションの調査・研究を進め、日本の染織文化の発展に貢献することを理念に設立しました。

松坂屋美術館に隣接する松坂屋史料室では、①呉服デザイン・意匠・史料 ②大丸松坂屋百貨店の創業・歴史に関係する史料など、テーマを設定した展示を開催しています。



栗金時 950円



宇治金時 900円

季節を楽しむ 和菓子の魅力



販売期間 かき氷 6月～9月上旬
栗きんとん 9月1日～翌年1月末

栗きんとん 6個入 1,500円



恵那寿や 石川橋店

名古屋市瑞穂区上山町1-13-1
Phone/052-861-6616
営業時間/店舗 9:00～18:00
喫茶 10:00～17:00
(オーダーストップ 16:30)



橋に杜
若模様振袖

提供／一般財団法人 J・フロントリテイリング史料館



松坂屋史料室展示の案内

第38回企画展

「一松坂屋コレクション生誕の地ー 松坂屋 京都仕入店とその遺産」
会期/令和元年5月24日(金)～8月26日(月)

※会期・タイトル等変更になる場合がございます。