

伝統の技などさまざまな技術を受け継ぐ若き担い手にスポットをあて、その仕事への思いなどを語っていただきます。

一子相伝の技を継承する

若手茶筌師 池田征徳さん(35歳)



奈良高山は、国内産シエア90%以上を占め、全国一の茶筌の生産地です。高山の茶筌は、室町時代から約500年の歴史をもち、その製法は秘伝とされ、代々後継ぎのみに「一子相伝」の技として、今日まで脈々と受け継がれてきました。



25歳から、作業場で師匠と作業する様子

また、全ての工程を手作業で行い、昭和50年には伝統的工芸品として国の指定を受けました。



左から、裏千家流、表千家流、武者小路千家流で用いられる

茶筌づくりを始めたきっかけは？

10年前の結婚を機に、代々、屋号「壹岐」の名を継ぐ池田家に入ったのがきっかけです。

茶筌について教えてください。

茶道の流派や、薄茶用、濃茶用、献茶用などの用途によって竹の種類や形が異なります。

どのような茶筌づくりを目指しておられますか？

どなたにでも使いやすく、美味しいお茶が点てられる茶筌を一つでも多くつくりたいと思っています。そのため、師匠である義父からは「毎日、抹茶を飲め」と言われています。自分で作った茶筌でお茶を点て、味わうことで出来を確かめています。

茶筌づくりの魅力は？

1本の茶筌の穂の厚さを均等に削り、竹の特性を生かして、ある程度の堅さを残しつつしなやかに仕上げる「味削り」という工程がとても大切で、私にとっても一番難しく、魅力ある作業です。この工程が茶筌師の指の感触一つで決まるといわれ、茶筌をつくる家ごとに伝わる技法があります。

義父の仕事を毎日見てもなかなか覚えられず、数えることので、自分でその指の感触を覚えるしかないと思っています。



丹精を込めて削る「味削り」の作業

ご家族で茶筌を仕上げられておられるのですか？

小刀を使って割る、削るまでの作業を義父や私がやり、木綿糸で編む繊細な作業や仕上げは、義母や妻がやっています。私のように、今まで茶筌づくりを知らなかった者が、伝統ある技を担っているのは、家族の協力があるからだと思います。



1本1本茶筌が形づくられていく

最後に、お義父さんから一言。

自分の代で終わりかなと思っていたのが、こうやって技を継いでくれてうれいのです。その反面、技を教えるのは難しいと感じています。いくつも数をこなして、技を盗んでほしい。そして、うちの茶筌を長年好んでくださるお客様を大切に、代が変わっても茶筌が変わることのないよう、わが家のこだわりの技を一子相伝、息子に伝えています。



師匠であるお義父さんの池田堂殿さん