

第37号
平成19年

6月13日

すまいるたうん



汐入

発行元
東京新聞
南千住東口専売所
Tel.5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090-2657-0300

はんなりと、つまみかんざし職人 戸村絹代さん

「色で一生涯を費やすんだなあ」と父は言っていました。」

荒川区伝統工芸登録無形文化財保持者の戸村絹代さんは、つまみかんざし職人だった両親の跡を引き継いで半世紀、物心ついたころから、かんざし作りをしていました。

「素人さんのかんざしは右下がり、玄人さんはお酌の邪魔にならないように左下なりに刺すようです。」

つまみかんざしとは、京都で作られていた花びら簪の一つの技法が、江戸に伝わって発達したのが起こりと言われ、絹の布をピンセットでつまんで（折りたたんで）、花や蝶の形にしたものを、飾りにしたかんざしです。ピンセットでつまむ事から、つまみかんざしと言う名前が付きました。工程は、材料になる羽二重（絹）の色を選ぶ所から始まります。希望の色がないときは、問屋に白地の羽二重を指定した色に染め上げてもらいます。その後にはケを使い、水でうすめた糊（のり）をぬる糊（のり）ひきを行ってもらいます。羽二重はとても薄いので「糊ひ

き」をしないとかんざしが完成してから形がくずれてしまいます。

羽二重の小さく正方形に切った布をピンセットで丸つまみ・けんつまみ・さくらつまみ・ききょうつまみと色々な折り方でひめのり（小麦粉でんぷん）のある糊板（のりいた）にならべていきます。それをピンセットでつまみ台紙に葺いて（つける）いきます。完成したものは刺し板に置いて、乾燥させていきます。

「母はアイデアマンで常に構想を練っていて、2人で何を作るか話し合っていました。今は一人なので大変です。」
8年前に亡くなった母、戸村ひでさんは、かわり剣つまみを発案し、実用新案特許をとりました。晩年、あまり目の状態がよくなかったのですが、長年の感でかんざしを作り続けていたそうです。

全国でつまみかんざし職人は10人足らず、全部手作業で集中力と根気の要る仕事です。支える問屋も少なくなり、昔と今ではつぼみの芯に使う材料も違って来たそう、使うピンセットなど材料の調達が年々難しくなってきたのが悩みの種です。

でへこんで使い物にならなかった失敗談もあります。

「ぶらり途中下車の旅」で取り上げられ、長野・所沢・横浜から戸村さん宅に習いに通って来る生徒さんもいます。

「読売文化センター」で「つまみ細工」の講座も月2回開いています。今回も満員御礼です。名前の通りに絹のために生まれてきた絹代さんは、亡くなったお母さんを尊敬する腰の低い笑顔の耐えない素敵な方です。色とりどりの鮮やかな美しいかんざしは芸術作品を見た感動を覚えました。ちゃぶ台に座つての自宅での教室に参加されませんか。材料費込み1回5千円です。かんざしや携帯ストラップやブローチなど作れます。

午後5～11時は、自宅の隣りでスナック「かのん」（Tel.3802-2383 日曜定休）でアットホームなお食事も提供しています。こちらでも絹代さんの笑顔に会えます。



戸村絹代
南千住1-43-6
千住間道、南千住郵便局
前入る
Tel. 3801-4842