



vol.38

国選定保存技術
「刀装(鞘)製作修理」保持者

たかやまかずゆき
高山一之さん(84)

限界まで薄く仕上げた鞘を
どれだけ美しく創り上げるか。
挑戦を楽しんでいます

プロフィール

60年以上、鞘(さや)師として活動。鞘の製作、正倉院や大英博物館等の依頼による国宝や重要文化財の修理、個展などを行う。平成30年、目黒区で初めて国の選定保存技術「刀装(鞘)製作修理」保持者に認定された。

生きる道を鞘師に決め、父の下で6代目となる

鞘とは刀身を収める筒状の入れ物のこと。その鞘を作る鞘師の6代目、高山一之さんは、「鞘は木や動物の角・牙、サメ皮(エイの皮も含めた総称)などを用いて作り、刀をさびから守る役目があるんですよ」と話します。

「父は鞘師でしたが、後を継ぐ意思は全然なかったんです。戦後まだ食べていくのが大変な時代だったんでね。ただ、日本刀に興味はあったので、多くの先生の下で、研ぎや漆塗りなどの日本刀に関わる技術は一通り習っていました。仕事も増え始めたタイミングで、どれか一つを徹底的にやろうと決めて父に師事し、鞘師の仕事に就いたんです。現在、東京の鞘師の数は3~4人程度。昔と違って、都会の住宅事情では大きな機械の音を出せないのが、なり手がいたとしても、民家同士が離れている地方に行ってしまうんですよ」



▲手がけた作品

弟子を育て、今は自分の納得できる鞘作りに没頭

「弟子は3人育て上げ、独立後は各地で一流の仕事をするまでになりました。かつては美術館や神社・仏閣から仕事の依頼も引き受けていましたが、全て引き継ぎませんでした。今は趣味として、自分の鞘作りを楽しんでいます。時間の制約がないため、理想をとことん追求できるのが良いところです。鞘の柄の魅力を引き出すまで薄さにこだわると、技術の限界にも挑戦しています」

鞘の価値はどのように決まるのかを伺うと、「例えば、梅花皮鮫(かいらぎざめ)の素材。これはサメ皮のみならず模様を梅の花に見立てたもので、花の数が多いほど美しく、価値が高くなります。江戸時代には非常に高価だったため、奢侈(しゃし)禁止令にも引っかかったといわれています」

地方の職人と協働して、より良いもの作りを追求

「実は2年ほど輪島の漆職人さんと『本当に良い物を作る』をテーマに、仕事をしていました。でも今年1月に能登半島地震が起きてしまって。当面は再開できる状況ではありませんが、また一緒に物作りをしたいと思っています」

鞘師業界の将来像を聞くと「鞘師の仕事は減ってきていますが、全く心配していません。世の中は需要と供給のバランスで成り立っています。昨今、刀剣ファンが、名刀の収蔵されている施設などに足を運び、業界を盛り上げてくれています。今後、自分のお気に入りの一本を持つ人が増えていけばいいですね。そうすれば鞘師の業界も活性化していくでしょう」と語ってくれました。

ひとめぐりmovie

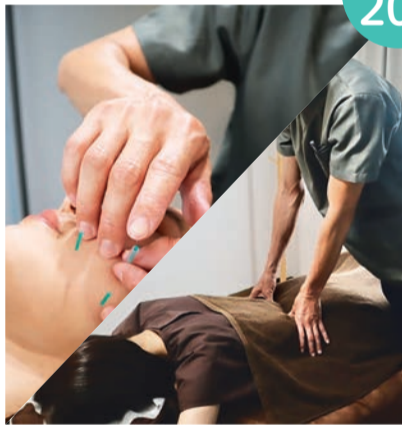
インタビューのこぼれ話などを、区公式YouTubeチャンネル「めぐろTV」(コード①)でご覧になれます。



①

MEGURO PRESENT

抽選
20人



めぐろ区報読者プレゼント

クイズの回答者に、区内のお店から提供していただいた自慢の品物やサービスを進呈します。

クイズに答えて応募しよう!

フレイル予防に大切な3つの柱は「身体活動」「栄養」とあと一つは何?

ヒントは2・3面

問広報課(☎5722-9486、
☎5722-8674)



②

今月のプレゼント 鍼灸、パーソナルトレーニング、ストレッチ(30分コース)

対区内在住者

申区(コード②)、ハガキ(クイズの答え、区報で取り上げてほしいこと、今号の感想、住所、氏名、年代を記入)で、10月31日(必着)までに、広報課(〒153-8573目黒区役所〈住所不要〉)へ。当選者の発表は、引換券の発送をもって代えさせていただきます

提供していただいたのは

店名 **はりきゅう治療院**
Reconditioning
自由が丘

首・肩・五十肩・頭痛のプライベート専門治療院。1対1での施術のため、症状に合わせたさまざまな治療を提案。

時月~金曜日10:00~21:00(土・日曜日、祝・休日は18:00まで)
場自由が丘2-2-9-2階 問☎6824-6185



捨てずにおいしく
食べきりレシピでMGR100!

食品ロス問題に取り組む料理研究家 行長万里さん

今回の食べきり食材

インスタントみそ汁、レタスの外葉
余りがち、捨てがちな食材もおいしく食べきります。

みそ汁deパスタ

作り方

- ① フライパンに水を入れて沸騰させ、インスタントみそ汁を入れて混ぜる
- ② ①に半分に折ったスパゲティを入れ、くっつかないように混ぜる
- ③ ②が再沸騰したらおろしニンニクを入れてふたをし、中火で7分加熱する
- ④ ③にちぎったレタスの外葉を入れ、さらに1分加熱する
- ⑤ 仕上げにバターを入れ、器に盛り付けて完成

*1 4分ゆでの場合、水は1カップにし、レタスの外葉は加熱時間最後の1分で加える
*2 生タイプ、フリーズドライタイプ、粉末タイプのいずれでも可
*3 キャベツ、サニーレタス、白菜の外葉でも可
* お好みで仕上げにしょうゆ、塩を足す

材料(2人分)

- スパゲティ(8分ゆで) *1 160g
- インスタントみそ汁 *2 1人分(約18g)
- 水 2カップ
- レタスの外葉 *3 2枚(約70g)
- おろしニンニク 小さじ1/2
- バター 10g

MGR100は、M(目黒)・G(ごみ)・R(リデュース)・100グラムの略称。1人1日100gのごみ減量を目指すための合言葉です。

▶過去の紹介レシピはこちらから

問清掃リサイクル課計画普及係(☎5722-9883、☎5722-9573)