

# 奥能登・赤木智子さんの暮らし なにげない、 美しさが好き。



10月の初めから3月いっぱいまで毎日24時間焚きっぱなしの、デンマーク製の薪ストーブ。雪深い真冬でも家じゅうが驚くほどじんわり暖かい。

奥能登の山の中、森と小川と畑に囲まれた一軒家で20年。「好きなモノに囲まれて、フツウの暮らしを楽しんでいます」と歌うように語る赤木さんに、愛用品の数々を見せてもらいました。

撮影・青木和義

20代の後半まで東京・新宿のギャラリィで企画の仕事に携わっていた赤木智子さん。常に美しい作品や才能のある作家を追い求め続け、刺激に満ちた毎日を送っていたという。そんなある日、雑誌編集者の夫・明登さんが突然「仕事を辞めて漆職人になるぞ」と叫んだものだから、生活は一変した。輪島の職人に弟子入りするために、1歳の長女を連れて一家で奥能登の山の中に移り住んだのだ。これがちょうど20年前のこと。今は職人とその弟子たちを支える頼もしいおかみさんを務めながら、「自分が本当に好きなモノ」に囲まれて、日々の「フツウの暮らし」を楽しんでいる。

「携帯もつながらないほどの下田舎なのがかってよかったみたい。東京にいと〇〇さんが褒めていた」とか「今、コレが来ている！」とか、嫌でもさまざまな情報が入ってきますよね。私も以前は知らないうちにこれらに惑わされて、本当に自分に必要なもの、自分が好きなものがわからなくなっていたような気がします。それが今はスツピンになり、人のことを気にせず、実際に毎日使って気持ちいいと感じられるモノだけを選び、手元に置くようになりました」

## 赤木智子さん

あかき・とせも 漆工房おかみ、エッセイスト  
愛用品を販売する次回の「赤木智子の生活道具展」は3月26日(土)愛媛県西条市の「Gallery陶倶楽部」にて開催(詳細はwww.nurimono.netにて) 著書「赤木智子の生活道具店」(新潮社)。

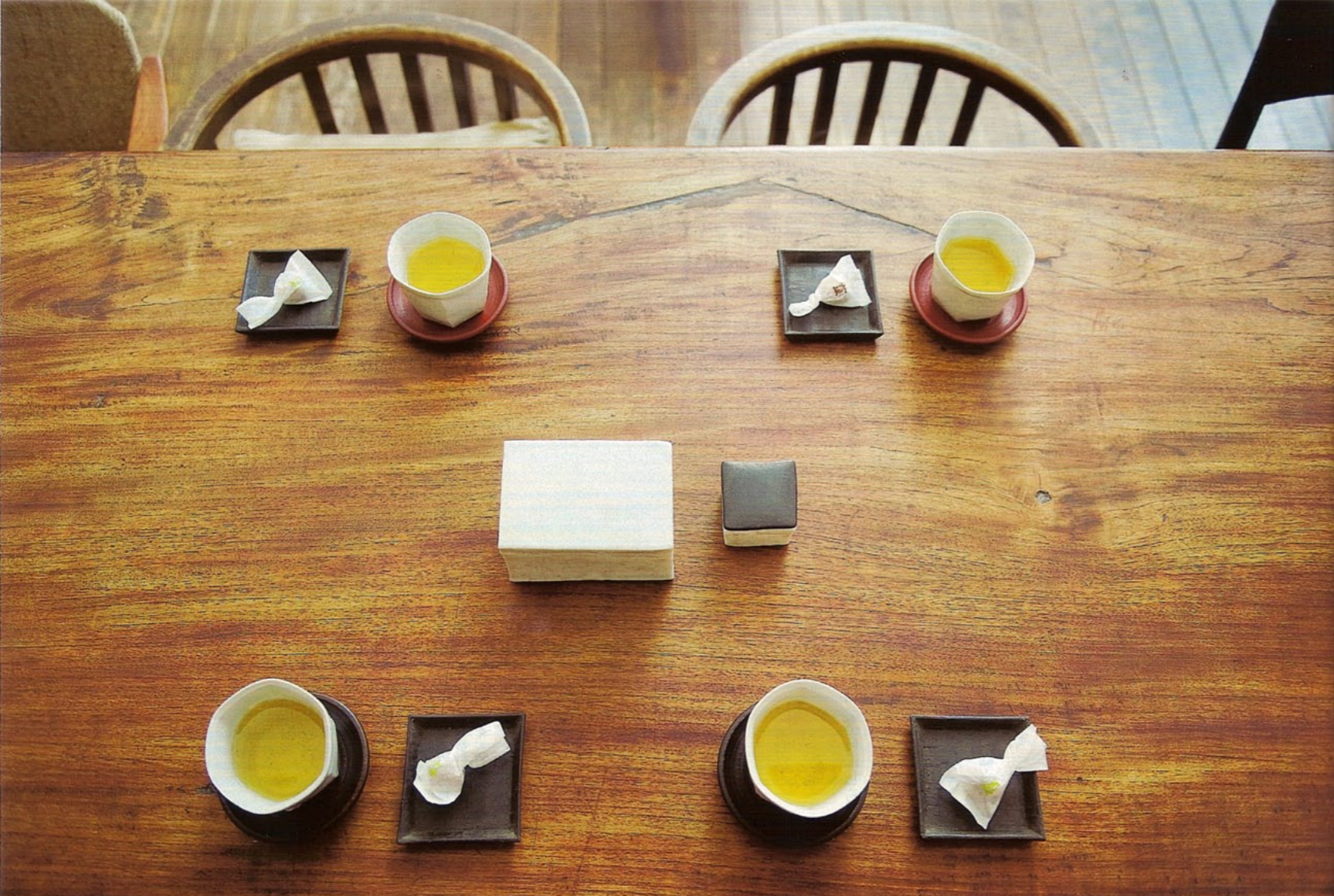


## 赤木明登さん

あかき・あきと 塗師  
'62年、岡山県生まれ。毎年各地で個展を行う。詳しいスケジュールはwww.nurimono.netにて。著書「美しいこと」「美しいもの」(共に新潮社)など。



居間のソファと椅子は金箔の北政中古家具店「phonon」で購入。'50年代、'60年代の北欧デザインがなぜか水屋筆筒と合うんです。



加賀棒茶用の「お茶セット」。岡晋吾さん作の唐津焼の湯のみに明登さんのnurimonoシリーズの茶托。きなかあめを載せたのも実は漆の茶托。新宮州三さん作。

赤木さんが愛用している器や道具、衣服などを紹介する、企画展『赤木智子の生活道具店』は3月に11回目の開催を迎える。

「どんなモノが好きなのですか？」とよく聞かれるのですが、これがうーん、なんとも難しく……」

とやはり困り顔の智子さんに、明登さんが助け舟を出す。

「基本的に人が手で作ったモノが好きなんじゃない？ 誰が作ったのかわかるような」(明登さん)

「たしかにそうかも。でもコテコテに作家性が出過ぎていても、嫌なんです。作家ものでも、何げないのに美しい、そしてそこにその作家にしか出せない力のようなもの——大げさですが——が感じられるモノに惹かれますね。それと古いモノも大好きです(智子さん)

お気に入りの古いモノの代表が、台所と居間で食器棚として使っている、3棹の大きな水屋筆筒。

「でも、豪農や豪商が使っていたような、ドーンと主張しているタイプは苦手。疲れてしまふんです」(智子さん)

「結局、立派なモノ、いばっているモノがダメなんだよね(笑)」(明登さん)

毎日使い、共に暮らすわけだから、調和やバランスが大切だという。

「例えば食事の時には、大鉢や大皿、取り皿、お椀……と、さまざまな器がテーブルに並びますよね。そこにひとつでも奇をてらったものが入ると、おかしいというか、美しくないと思うんです」

実は毎日、10人分の食事を用意する赤木さん。当然、好きな器や台所道具にも深い思いを抱いている。



こちらは「紅茶セット」。「ミルクティーをたっぷり飲みたいので、上泉秀人さん作のしのぎのカップはかなり大きめに作ってもらいました。金箔の漆の小皿とともに。



2歳のスタンダードプードル、たねちゃんは智子さんが大好き。一日中ついてまわり、智子さんが他の人と話すと吠える吠える、焼きもち。



食器棚として使っている水屋筆筒には、段ごとにアイテムをまとめて収納している。いちばん上の段にはガラス類が集合。お客さんが多いから同じものが20個も!

みんな楽しくおいしく  
ごはんを食べる。  
大切だと思うんです。



この日は職人頭のお野さんと食卓を囲んだ。「いつもはもっと人数が多いから、おかずは大皿や大鉢にどんと盛りつけ、各自、取り分けのスタイルです。おかずの量は普段はこの倍。



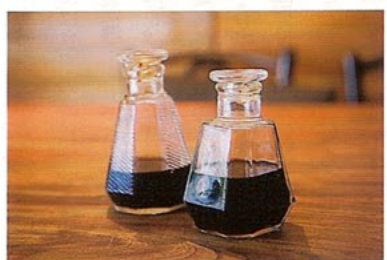
イタリアンの定番を盛りつけたのは、新宮州三さん作の木台。「私が刺身とかを載せていると本人に伝えたら、ものすごく驚いていました(笑)」



トマトソースの Pasta は、「ざっくりした感じが好き」という江戸時代の大きな石皿に。ちなみにいつもはパスタを一度に1キロ茹でる。



台所に置いてある水屋軍用には最も頻繁に使う器を入れて、漆の器は明登さんをはじめとする作家もののほか、古道具店で購入したものも。



醤油差しは絶対、昔から使われているガラス製のものに決めている。「これで何代目かな。古道具屋さんで見つけて買い置きました」



土鍋でご飯を炊き、粕汁を作る。ルクルーゼの中には大根と鶏肉の煮物。琺瑯の鍋で小松菜を茹でると、赤木家のコンロはいつもフル稼働。



「直接、器に口をつけるのは日本独特の食文化らしいんですよ。だから口当たりのよさもすごく大切です。熱々の粕汁を漆のお椀に。」



南部鉄のフライパンの魅力はなんでもない、シンプルなデザイン。「2,000円くらいはしかならないのに、一生使えるじゃないですか。素晴らしい」



食器はびわこふきんで洗っている。「鍋や木製の道具などは、大好きな白木屋徳兵衛商店のシユロのたわしで。洗剤はほとんど使わない。」

工房のおかみさんである赤木さんは月曜から土曜まで、毎日毎日、お弟子さんたちを含めて10人分のごはんを作っている。そして休日には全国からお客さんも集まってくる。ちなみに一年で使うお米は300キロ！

「みんな楽しくおいしく食べたり飲んだりすることは、人間にとっても大切なことだと思うんです」

そのためには作り手である自分が気持ちいいと感じられる道具類、器類も欠かせない。

「台所道具はシンプルで、昔から使われていたようなモノが好きですね。それらこそ、形にしろ、素材にしろ、理にかなっている。逆にいわゆる便利グッズは苦手かも。例えばご飯粒がこびりつかないプラスチックのしゃもじとか。ひと手間かけて洗うのは当たり前のことなんですけどね」

そういえば赤木さんの台所にはプラスチック製のモノがまったくといいほど、見当たらない。

「どうしても好きになれないんです、見た目も感触も。子どもが小さかった時、保育所にマグカップを持参しなればならなかったのですが、私はダンナが作った湯のみを持たせました。さ

土鍋で作った具だくさんの粕汁と白いご飯はもちろん、漆の器で供す。

「漆の器はご飯茶碗としてすぐおすすめです。冷めにくいし、手に温かみが伝わるし、水分を吸ってくれますから。私たちはみなさんをもっともっと気軽に、日常的に漆の器を使ってほしいと願っているんです」

もうひとつの献立「お休みの日のお昼ごはん」ではかぼちゃのスープもトマトとモッツアレラチーズのサラダも漆の器で登場。スープのオレンジとサラダのトリコロールが、漆独特の色合いと艶にさりげなく映える。

「うちでは一度に10人、20人が食卓を囲むことがしょっちゅうですから、お皿もコップも同じものが何枚何個も必要なんです。だから選ぶ時のもうひとつの条件が、ひとつでも、たくさん重なっていても、美しいこと。前にも言いましたが、なにげない美しさに惹かれます」

寝室に飾っているプリンやヨーグルトの空き瓶や能登の海岸で拾ってきた石、古い絵本やおもちゃなどもすべて、決して目立ってはいないけれど、間違いないくほんわりと心地いい部屋作りに貢献している。

「あと、トイレも見てください！落ちて着けたり楽しいと思える場所にしたかったんです。寒々しかったり、カッコよすぎると急いで出たくなるじゃないですか、それが嫌で(笑)」

と、明登さんが手作りした柔らかな灯りを放つランプや拾ってきた石(こにもー)、李英才さんの器(これでお香を焚いている)などを棚に並べている。床には20年以上前にパリで買ったたうさぎの焼き物も。

「結局、好きなモノたちをいつでもどこでも見ていたんでしょね。だから片づけ上手では決まっていますよ。」

すがに取っ手もついていないし扱いづらいと、先生に怒られましたけど(笑)」

ざるもへらもしゃもじも、もちろん竹製。洗い桶は「見つけた時はすごくうれしかった」琺瑯製。密閉容器は持っていない(「余ったご飯を冷凍? ご飯が余るなんて、あり得ません」)。

7個所有する杉本寿樹さん作の土鍋も、ほぼ毎日活躍する大のお気に入り。「ご飯を炊くほか、煮物やシチューやピラフも土鍋で作っています。おいしさがまったく違いますよ」

仕上がった料理をどのような器に盛りつけるかを考えることも、楽しくて

でも、揃えることだけは得意かもしれません。食器棚の上の段は土ものの鉢類、2段目は漆のもの、3段目は平たいお皿、と、窓辺に並べているポットの向きも揃えています(笑)」

それに対し明登さんは、すべてのモノがあるべき場所に収まっていなくて気が済まないタイプだという。

「ダンナは一日のうちには一回は必ず、この「基本形」の状態に戻すんです。夜中までお客さんと飲んだとしたら、翌朝には必ず。でも台所だけは私が気持ちよく過ごせるようにと、好きにさせてもらっています」

好きなモノは  
いつも見ていたから、  
収納は苦手かも(笑)。



子ども部屋だった部分を完全に改造した時、漆喰を塗って天井をアール状に。入って右側は智子さん、左側は明登さんのエリア。それぞれ好きなモノを飾っている。智子さんの側には木馬も。



小さな空き瓶を寝室の窓辺に並べている。「瓶、大好きなんです。旅先のパリからも朝食で食べたヨーグルトの瓶をいくつも持ち帰ってきた。」



漆の器をもっと気軽に使ってほしいと明登さんが手付けたnurimonoシリーズの「楡の鉢」。3寸、4寸、5寸、6寸のものを重ねて。



ドイツで活動する陶芸家、李英才さんの工房陶器。「東洋と西洋の美しさが共存していますよね。赤木家ではサラダやカレー用に。」



コナツツの皮の器に入れてるのは、能登の海岸で拾ってきた石。これ全部、すじがキレイに入っているんです。不思議でしょ？」



寝室にある、智子さんの本棚。本のほか、カリントウの空き缶、雑誌で見つけた版用の小さなラシなど、「好きなモノ」が詰まっている。



なんとこれはトイレの中！壁にかけてあるのは明登さんのメタルワークの作品。布に漆と銅粉を混ぜて塗り、線画に仕上げている。



「昔から子ども用の古いモノにも弱くて。寝室の棚には絵本やおもちゃのピアノが並んでいる。ちなみに1階の子ども部屋にも絵本がずらり。」



お茶を淹れる時は必ず、釜定工房の南部鉄瓶でお湯を沸かす。「断然おいしいし、毎回いちいち沸かす、という行為が楽しいですよ」