

# お盆

いまどきの食卓にほどよい素朴さ。

文・赤木智子 エッセイスト

数年前にひよっこりとウチにやって来た「我谷盆」。佃眞吾さんの作である。それまで、(ワガタボン)という名前を知らなかったのだから、塗師屋のおかみさんとしてはお粗末である。そもそも「我谷盆」は、江戸時代から石川県我谷村で作られていたものだそう。その我谷村は、昭和三十三年、ダム建設のために水没してしまったので、幻のお盆とも言われているらしい。その古いものも見たことはある。古いものは中に彫られた溝もなかなかの堂々とした太さで、力強い。もちろん古道具好きの私にとっても、魅力満載の素朴なもの。だけれども。今のウチの食卓で使うには、少々荷が重い。テーブルで椅子に座っての、大勢の食事。子どもも若い人もいるのですから、パス。タにパンにスープなんてのもいただきます。そんな今時のウチの暮らしの中で毎日のように使いたい。欲張りな私は、気に入ったものは、いつでも使いたいのである。そうそう。同じく石川



木工家の佃眞吾さんが我谷盆を作り始めたのは6年前のこと。素材に逆らわず、シンプルな道具と技術で作られる素朴さに惹かれた。栗の木を丸いノミ一本で彫っていくのだが、彫るといふより無駄なところを削ぎ落とすような感覚なのだとか。棚や器なども製作。写真は赤木さんの私物。25×26cm。2万9400円。◎エポカザ ショップ銀座・日々(にちにち)03・35733417

県合鹿の「合鹿椀」や、群馬県藤原の「藤原盆」も。オリジナルは、それはそれは、うっとりしてしまふほどの代物だけれど、毎日使うには、手に余る。いつもそばに飾っておくには強すぎる。その点、佃さんの作られたこの今様の「我谷盆」。なかなかのちよつど良さである。軽々しすぎず、重すぎず。あまりに技術的だと、うるさい感じがするものだけれど、それもない。中の溝の幅も、作爲的になりすぎずに、うーむと納得の彫り加減。お刺身も載せる。お菓子も並べる。お盆として、プレートとして大活躍である。そのうえ、ウチの台所に収まって、周りのうつつわ達もキリッと引き締まった気がするからすばらしい。人間も同じ。この「ちよつどいい感じ」が一番難しいのです。

あかぎ・ともこ●62年、東京生まれ。ギャラリー勤務のち、雑誌編集者だった赤木明登さんと結婚。漆職人を目指す夫と共に、能登へ移住。一男二女の母。ネットで賣うことが多いというが、身につけているものもおしゃれ。靴下ひとつにも手を抜かない。