

赤木明登家

漆師

弟子一家総出。輪島・塗師の
晴れやかな年末年始

輪島は昔から漆塗りが盛んなところ。その堅牢で美しい輪島塗に魅せられて、二年前にこの地に移り住み、塗師として活躍している赤木明登さんの自宅兼工房は、奥能登の山間にあります。

「輪島では親方と弟子は、実の親子よりも縁が深いといわれていますから、年末年始には全員、家族総出で集まります」毎年、三十日には地元の木地師さんや仲のよい友人もやって来て、大勢で餅つきが始まります。揃いの法被姿で餅つきをする、その賑やかなこと。「よいしょお、よいしょお」という威勢のいい掛け声が裏山にこだまし、もち米一斗分もお餅がまたたく間につき上がりま

赤木家流 モダンな鏡餅飾り

左上・歳神様の依り代となる松飾りはシンプルに。根曳きの松に清らかな和紙を巻き、片わなに麻緒の水引を結び、玄関の扉に飾る。

左下・赤木さんとともに水引を結ぶ、奥さまの智子さん。慌ただしい年の瀬は、家族の絆がいっそう深まるひととき。

下・自作の一尺三寸の銅鐘鉢に鏡餅を飾る。松、干し柿、ゆずり葉、勝栗、蒸し鮑、橙、きのこ、さつまいも、昆布など、山里や海の豊饒を盛る、蓬莱飾り。
左・智子さんとお弟子さんたち全員で、つくたてのお餅を急いで丸める。
左ページ・3年前に手に入れた門前の古民家の納屋にあった臼と杵を使って餅をつく。飼犬の「たね」も応援に。



餅つき



漆器の里、輪島に伝わる伝統行事

高度な技を伝承し続ける輪島塗を支えてきたのが、現在も残る徒弟制度です。「年季明け式」は親方のもとで四年間の年季を勤め上げた弟子が晴れて独立する、職人にとって生涯最大の儀式。親方と弟子が正装の袴姿で親子の杯を交わし、おめでたい門出を祝います。

「輪島で年季明け式といったら、結婚式の披露宴みたいなもの。うちの人の年季明けのときも、しみじみと嬉しかったのを覚えてます」と奥さまの智子さん。今では赤木家から次々に弟子が独立し、年季明け式は年末十二月二十八日の恒例行事に。この席で男たちが唱和する「輪島まだら」は、日本の荒波のうねりにも似た、心にしみ入る祝い歌。澄みきった年の瀬の空に悠々と響き渡ります。



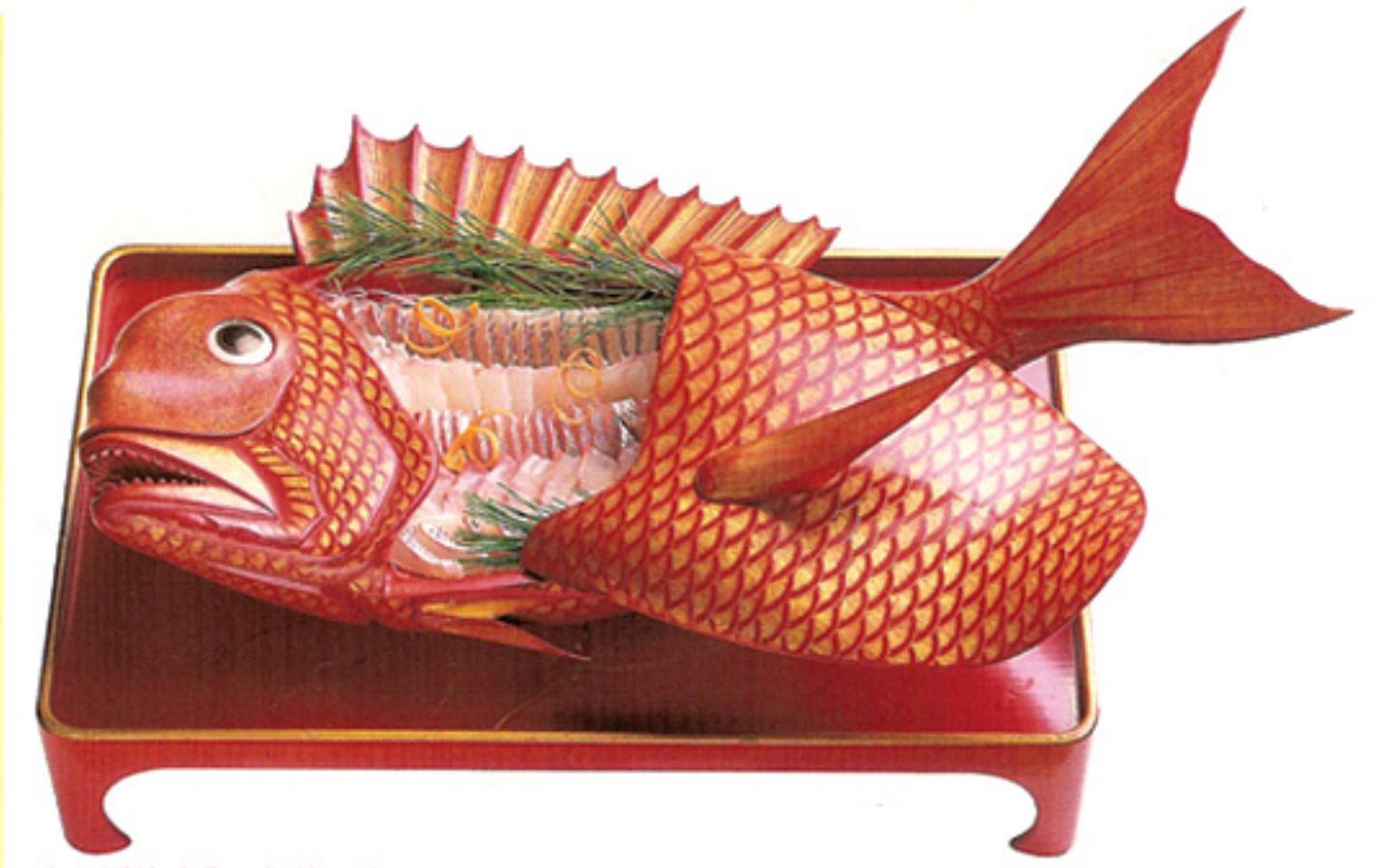
輪島に伝わるおめでたい席での祝い歌「輪島まだら」

「松にひな鶴 千歳の春は 岩や清水に亀が住む」と、太鼓と手拍子に合わせて唱和する「輪島まだら」は、祝儀の席で歌い継がれてきた石川県の無形民俗文化財。「昔は一日の仕事仕舞いに、職人頭が「まだら」を歌い始め、全員で唱和したそうです」と赤木さん。



師弟が杯を交わす儀式

無事に年季を勤め終えた土田さんと、固めの杯を交わす。この後、一年間のお礼奉公を経ていよいよ職人として出発する。高度な漆塗りの技の伝承に、大きな役割を果たしてきた、輪島の徒弟制度も、現在ではかなり減ってきたという。



上・明治時代に祝儀に使われた、鯛をかたどった豪華なおめでたい輪島塗の蓋付き器。中には鯛の刺し身をたっぷり盛り込んで。

下・親方と弟子が酌み交わす九段盃（明治時代）には、鶴亀のほか、福德の神である大黒天、恵比寿、毘沙門天、弁財天、福祿寿、寿老人、布袋の七福神の美しい蒔絵が施されている。

左・4年間の年季が明けた、お弟子さんの土田和茂さん（右）は32歳。親方の赤木さんの感慨もひとしお。

撮影協力／古美術 集古堂、海亭 のと吉



年季明け式



赤木家流

伝統的な漆に新しい風を吹き込み、独自の世界を切り拓く、赤木さんの塗りものは、温もりのある柔らかな質感とやさしい表情に満ちています。そんな赤木家のお正月を寿ぐ新作のお重は、なんと家の形。「お正月は家族と一緒に祝うもの」という深い思いが込められています。そのほか美しさと実用性を兼ね備えた、モダンな入れ子の三段重や塗り鉢には、智子さんお手製のおせちや酒肴がたっぷり。家族が大好きなお煮しめや酢のもの、輪島の朝市で仕入れた蒸し鮑などが彩りよく盛り込まれています。お年始に晴れやかなきもの姿で訪れたお弟子さん一家と、お屠蘇を飲んで楽しく食べ語らううちに、おかめとひよっとこのお面をつけた、おめでたい踊りも始まります。



新作の漆器で晴れの日を祝う
家形三段重による一人分のしつらい。
手前は真鍮角不切折敷と四つ椀、
右手前は天廣杯金彩。

右奥は太日本地調煮物椀（すべて自作）。
「晴れの日だけのつややかな漆器ではなく、
暮らしに溶け込んだ本堅地塗立の
漆本来の深い湖のような美しさを
追求しています」



本朱調切時代折敷と鹿の時絵が
施された煮物椀（自作）。
薄くモダンなフォルムに
美意識が透けて見える。

◎赤木明登さんのぬりもの展
十二月一日〜七日 高松「ギャラリーen」
香川県高松市今新町一四
☎087(851)3711
十二月七日〜十二日 東京「桃居」
東京都港区西麻布二二五十三
☎03(3797)4494
十二月十九日〜一月十一日 奈良「秋篠の森月草」
奈良県奈良市中山町一五三四
☎0742(47)4460

モダンな漆器の祝いの食卓



正月迎いの祝い肴は入れ子のお重に詰めて

自作の入れ子の長手三段重に、彩りよく詰められた祝い肴は
一の重に紅白かまぼこ、伊達巻き、黒豆、栗きんとん、数の子、
ごまめ、昆布巻き。二の重に酢ごぼう、れんこん、柚子釜イクラ、
蒸し鮑、玉子、ローストチキン。三の重に煮しめ、くわい、椎茸
など。何日もかけて、智さんが心を込めて準備する。



能登のぶりが彩る輪島の祝い膳

脂ののった輪島港のぶりも、お正月には欠かせないご馳走。
赤木さんが包丁でさばき、刺し身やしゃぶしゃぶで振舞う。
左・赤木さん、智子さん、長女の百ちゃん、長男の茅くん、
次女の音ちゃんの5人家族水入らずでお雑煮を食べた後は、
お弟子さんの家族も集まって、それはそれは賑やかに。

