

金沢・能登旅行記

第4回 漆塗り職人・赤木明登氏を訪ねて

取材・文 中谷美紀

写真 鈴木心 (KiKi inc.)

スタイリング 市井まゆ ヘアメイク 石川美樹



西

麻布の「桃居」というギャラリーで、黒い漆塗りの円形盤に出会ったのは2008年のことだったと思う。輪島在住の赤木明登さんの作品で「李朝盤」と称するそれは、李朝の膳を模したもので、レコード盤のような筋目が刻まれた直径36cm厚さ1cmほどの円盤が、円形の高台（正しくは糸輪というらしいが）に据えられている。真上から眺めてみると、幾重にも円を連ねた筋目が木の年輪のようにも見えて、この作品がこうしてギャラリーに並ぶ遙か以前の、樹木の原形に思いが及んだ。

これは能登の震災で倒壊した寺社の梁を木地に仕立て、漆塗りを施したものだということ、その場にいらした赤木さんより伺うことができた。漆芸作品の展示会に足を運んだのも、漆を塗る塗師と呼ばれる職人さんと話をさせていたかったのもこれが初めてのことだった。

そこに並んだ椀や重箱、酒器、そして李朝盤のような大きな作品のいずれも、輪島塗と言われて想像できるビッカピカでキンキラキンのハレの日のためのうつわとは異なり、日々の暮らしのなかで銜いなく使うことができそうな艶を抑えた質感で、「ああ、こんなうつわが欲しい」と心から思えた。

その頃の私は、うつわの新しい可能性を探っていたように記憶している。
10代後半から20代前半にかけて古い物を好んだ時期があり、別冊太陽や古伊万里のムック本

うな、そんな気持ちにさせられたのであった。輪島にある赤木さんのご自宅兼工房を訪れたのは、黒百合見たさに敢行した白山登山の翌日で、金沢方面から日本海沿岸を延々と走り、どこを曲っても同じように見える杉木立の中を抜けた丘の上に三角屋根の素敵なお家が建っていた。玄関に入るなり毛むくじらの大きなブードル犬が飛びついて来て、「たねー！ ダメ」と次女の音ちゃんがつしなめる。ひざ裏に鈍い筋肉痛を感じながら、赤木さんが用意してくださったスリッパを履いて廊下を真っ直ぐ進むと、北欧の家具や日本の古道具が調和のもとに配され、渓谷に向かって視界が広がるリビングへとどり着いた。

そして、その後のことについては、「ご自宅に併設された工房でお弟子さんたちが作業中のところをひと部屋ひと部屋巡って、漆塗りの工程についてお話を伺い、手造りの塗師道具の数々を見せていただき、そして、奥様の智子さんが自家菜園でとれた素材を使って作ってくださったナスの揚げ浸しや肉豆腐、ジャガイモとひき肉の煮物、きゅうりの塩もみなど、心づくしのおいしい手料理をお弟子さんたちとともに囲んだテーブルでご馳走になった。漆のうつわを汁椀だけでなく、お茶事のように飯椀としても使っていたことが印象的だった。食後には赤木さんがお茶を点ててくださり、おいしく頂戴した」としか書けなくなりました。

なぜならば、数々の著書や雑誌のインタビュ

などをにんまりと眺めていたけれど、底なしの骨董地獄に陥る前にふと我に返り、そうした古い物から遠ざかっていった。とはいえまだ幼かった私が購入したものなどせいぜい蕎麦ちよこや染付のお皿などかわいものだったけれど。茶道との出会いで、今度は茶の湯に使われるうつわに触れる機会を得たものの、千利休が愛



で長次郎の黒染のような本物を手にすることはもちろん叶わず、美術館でガラス越しに指をくわえて眺めるのみ。由緒ある古い物といわずとも、野々村仁清の写しや絢爛豪華な蒔絵が施された茶器などという雅な道具は私の暮らし向きには不相応であるし、ひとたびそうした物を出せば茶室や庭が欲しくなるのは必至で、

1記事で知られるとおり、雑誌の編集者を経て職人となった赤木さんは元来文筆家としても優れた方で、塗り物を始めたきっかけから、修業の過程、そして輪島で修業を積み、輪島に暮らし、輪島の素材を使って輪島の工法を踏襲しながらも、輪島塗を標榜しない理由などをご自身の言葉で克明に記した「漆 塗師物語」を読む



うちに、私が新たに書けることなど何もないと思えたからであった。

再び書き始めるのに、半年の歳月を要した。独自の習慣で丸々一か月を休養に当てている1月の終わり、降り積もった雪で作られたかまぐら跡が残る赤木家を再び訪れることを許していただいた。

茶道具を自ら購入することはなかった。

再びうつわに興味を抱いたのは、他でもなくNHKドラマ「白洲次郎」にて白洲正子さんを演じたことになったからだ。女だてらに数寄者であった正子さんの鋭い視点に少しでも近付こうと美術館や骨董店を覗くうちに、正子さんの視点に近づくことなど到底無理であることに気づかされた。「骨董は見ただけじゃなくて買わないとだめよ」が正子さんの口癖だったから。そもそも正子さんを演じていたのであって正子さんになるわけではなく、なにも上手物ばかりを見ずとも、私自身が身の丈にあった物の中から本当に美しいと思えるものを見出すことのほうがほど大切であるように思い始め、現代の暮らしに則したうつわを求めて歩みを進めた。

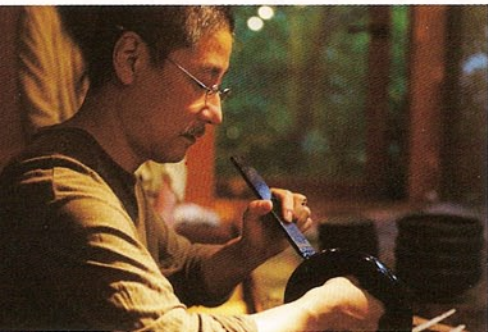
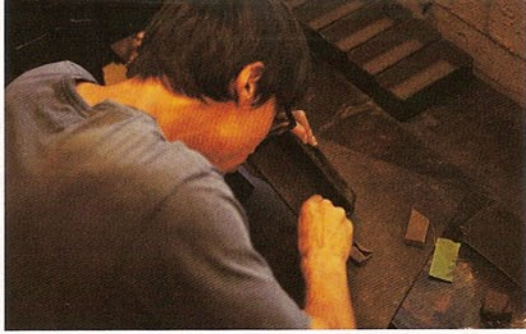
そのような折に、赤木さんをはじめ内田銅一さん、長谷川竹次郎さん、ヨーガン・レールさん、安藤雅信さんという現代を代表する作家たちが共同で作った「茶の箱」という本を手に取り、茶の湯とはカクカクシカジカでなければならぬ、勝手に思い込んでいた常識を見事に覆されて、「ええ！ 本当にこんなこととしていいのだろうか？」と一瞬パニックになりつつ、マツトナ質感の美しい道具たちに対する羨望の気持ちでページをめくったことを憶えている。茶箱とはどこでも誰とでもお茶を楽しまするための持ち運び可能な茶道具のミニチュアセットで、それが新しい解釈で作られたことに、まるでノアの方舟に乗り遅れて慌てて泳ぎ追いかけているよ

蕎麦処くきというお店で10割そばをつるっといただいたのち、月に2回、七尾で行われる武者小路千家茶道のお稽古を見学させていただくと、黒色の袖をお召しの智子さんはもちろんのこと、お弟子さんたちもお稽古に参加していた。塗り物をこの世に送り出すと同時に、使い手としてもうつわの可能性を最大限に引き出すには、茶道のもてなしの精神と見立ての美学を学ぶことが必至だったのだろう。そして、希望するお弟子さんたちにも同じように学ぶ機会を与える赤木さんという親方の懐の大きさと、親方の志に少しでも近付かんとするお弟子さんたちの食欲かつ謙虚な姿勢に胸を打たれた。

「漆 塗師物語」の何に最も惹かれたかというとき、赤木さんが今もなお大切にしている師弟関係と、夫婦の絆であった。

今は亡き角傳三郎さんの漆に、表面を塗り固めた美しさだけではない、素材そのものの美しさを見たことをきっかけに、ある日突然「職人になるぞ！」と宣言した赤木さんは、雑誌の編集という職業をあっさりと捨てて、乳飲み子とともに輪島に移り住み、岡本進さんという親方の下での修行生活を始めた。それから、常に親方の望むことを祭するように努め、親方の求むように動き、親方につき従った。

智子さんが必死で丹精した家庭菜園と、近所の方々の快い協力によりなんとか食いっなぎ、手で作れるものはなんでも作る。コップ一杯だけのお酒を毎日の楽しみに、持ち帰った仕事を



口当たりよく温もりのある漆のうつわは、30近い工程を経て完成する。漆の成分であるウルシオールが空気中にも露散しており、工房に入室しただけでかぶれることもあるとのこと。ちなみに赤木さんが弟子入りした頃には、それはそれは熱い漆がぶれになっていたらしい。詳しくは「漆 塗師物語」をご参照ください。右下：次女の音ちゃんと愛犬のたねちゃん。



夜鍋で仕上げる。4年間の修業期間を終えると、お礼奉公といって一人前の半分の手当てで1年間親方のもとに留まり仕事をする。

そうした減奉公の姿は、たった数日や数か月で「自分の才能を誰も気づいてくれない」とか、「こんな雑用は私の望んでいない仕事ではない」となどと言って無責任にも職場を辞めていく現代の人々には理解不能かもしれないが、「自分の作風を模索する前に、師匠の意を汲んで、ひたすら同じことを繰り返すうちに本当に自分がやりたいこと、進むべき道が見えてくる」と赤木さんは言う。それは言い得て妙ではなからうか。可能性も選択肢も昔の日本人に比べたら遥かに幅広いこの時代に、目指すべき道を見失うどころか、夢さえ抱けない人が多いという。私自身も自らの職業を適職だとは思えず、幾度も他の職業に逃げ込むことを考えた。しかし、赤木さんのお話を伺ううちに、たとえ単調で無意味に思えることであったとしても、あるいは過酷で厳しい労働であったとしても、与えられた仕事をありがたく全うさせていたたくという気持ちさえあれば、どんな職業に就き、どんな環境にあったとしても、道は開かれるのではないかと思えてきた。

と同時に、古の時代よりすでに出尽くした美しい形を写すこともいとわず、独自の解釈で本歌を蘇らせた作品の数々は、暗闇のなかでこそ映える金銀時絵に覆われずとも目を見張るほど美しく、白熱灯や蛍光灯の明るさに慣れてしまった現代人の心を優しくとらえる。輪島の長い夜は、智子さんの手料理から始まった。お稽古帰りにさっと洋服に着替えた智子さんは、蓮根のきんぴらや豆苗とひじきの炒め物などをあつという間に作ってしまう。シンブルで素材そのものの味を最大限に引き出したお料理を熟々のうちにいただく、心地よい歯ごたえがちやんと残っていて、本当においしかった。赤木さんにとっては最愛の奥様であり、作家としての赤木さんの一番の理解者であり、3人のお子様にとってはチャームポイントで頼れるお母さんであり、お弟子さんたちにとっては工房を支える女将さんでもある智子さんは、小柄でかわいらしいのに、その存在価値はとつとも大きく大きい。手際良くキッチンを采配していた智子さんが席に着くと入れ替わりに、今度は白い割烹着を身に着けた赤木さんがキッチンに立つと、天然の真鯛を丸々一尾さばいてくださった。

さった。新鮮な能登の鱒は、噂に違わず臭みがないくておいしい。こんなにおいしい食事をいただけるお弟子さんたちや、お子さんが羨ましくて「音ちゃんのお姉さんになった」と戯言を放つと、「私より大きいのに、妹になるなんておかしいよ」と音ちゃんに言われ、智子さんには「こんなに大きな娘は絶対はいやだ」と言われてしまった。いずれ年季を終えて独り立ちする時のために、長い休みも自身の作品の制作に費やすお弟子さんたちが智子さんを手伝い、またウクレレを片手に歌を唄う。普段は腰が抜けるのを恐れて口にしれない酎酒も、残雪が月夜に輝く能登の楽しい夜にはつい飲み過ぎてしまった。したたかに酔った暁には、古野さんという女性のお弟子さんが朱色のお盆の上でお茶を点ててくださった。茶碗は李朝の宝城粉引というもので、茶人は赤木さんの作の金輪寺、そして茶杓は、赤木さんの師匠であった亡き岡本さんの作であった。お茶に始まりお茶に終わった一日で、籠気ではあるが、お茶人としての赤木さんのおもてなしの心地よさと、塗師として赤木さんがこの世に送り出す作品のエゴを超越した美しさに繋がりを見たいように思う。うまく言葉では表現できないけれど、それは私が目指しているまだ手中にできていないもので、いずれあんな風におもてなしをして、あんな風に演技ができるようになったらいいなあ、心から思えた旅であった。



上：赤木さんが親方の岡本さんのもて最後のお礼奉公をしていた折、白山の林西寺の本堂を真鍮にする作業にも携わった。「岡本さんの仕事を手伝う傍らで、夜鍋をしてなんだか茄子のような面白い物をせせと作っていましたね」とは、林西寺のご院主さまで、赤木さん曰く角玉の形をした水香器を写したものでした。着：智子さんが毎日作るというお膳ごはんを、お弟子さんたちと一緒にいただく。右下：お茶って決して堅苦しいものではなく、最後にこうして一服いただくのは至福の時でした

