

以前から家を訪ねてくる友人たちに、「これどこ?」「私も欲しいなあ」と声をかけられることが多かったという智子さん。その延長として、自分たちが実際にふだんの暮らしで使っている愛用品を展示・販売する「赤木智子の生活道具店」が5年前から始まりました。そこで選ばれているものも、もちろん「10年使える」逸品たちがそろっています。

「ずっと家にいるのが仕事だから毎日、目に触れるものがとても大切。ちょっと違和感があるものがあると、どうもあんまり気分がよくなくて(笑)」。現在の住まいのある石川県輪島に移住した当時は、お金があまりなかったこと、周りにおしゃれなお店が少なかったことも幸いした、と話す智子さん。

「本当に気に入ったものだけを、少しずつ買い集めていったのがよかったみたい。少しでも気に入らない部分があるなら、買わないようにしていました。きちんとものを選んで、使うこと。は、よくよく考えたらとても難しいですが、自分にちょうどいいものを、楽しみながら探していくことは、私の暮らしのテーマでもあったような気がしています」

ゆつくりじっくり集めた道具たち

あかき・ともこ 2005年から、愛用している食器や衣類などを展示販売する「赤木智子の生活道具店」を全国各地のギャラリーで開催している。同名の著書も新潮社から好評発売中。2011年3月には、愛媛県「陶倶楽部」で開催の予定。



私を選びました
赤木智子さん

赤木智子さん、後藤由紀子さん、高橋千恵さん 10年現役の生活道具

毎日、使うものだから、丈夫で、美しいものを。気づけば10年以上一緒だったものたちを、道具を愛する3人の方々に、教えていただきました。

撮影/村林千賀子 取材・文/田中のり子



びわこふきん

ガラ紡という日本独自の紡績方法で織られた木綿布で、吸水性と吸油性に優れ、お湯とこれさえあれば、洗剤なしで食器洗いができる。赤木家では10年以上も愛用している定番品。

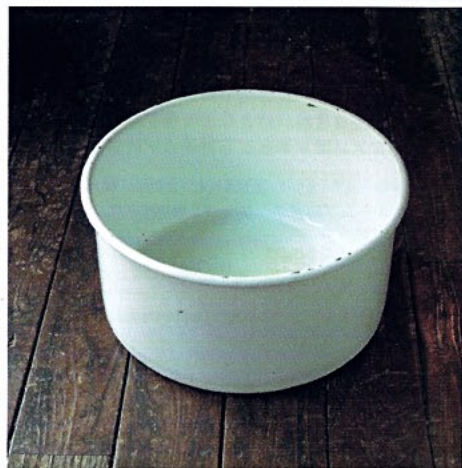
びわこふきん 32×35cm 420円/朝光テーブ ☎0532-61-7673



あひろ屋の手ぬぐい

店主・野口由さんがデザインし、型彫り・染めは熟練した職人が行っている手ぬぐい。「伝統的でありながらも、いまの暮らしになじむ現代的なデザイン。気軽にプレゼントにも」

手ぬぐい「海月」(左)、「梅」(右) 35×90cm 各1,050円/あひろ屋 ☎048-477-4061



野田琺瑯の洗い桶

赤木家の台所に常に置かれ、食器や野菜洗いに活用されている洗い桶。「いまは使い込んで傷がついてしまいましたが、新品ならワインや果物を冷やすのに使うのもおすすめです」

丸型洗い桶 外径30.5×高さ15.5cm 6,300円/野田琺瑯 ☎03-3640-5511



赤木明登さんの漆椀

赤木さんが塗師として独立したときからつくりにつけている定番。「漆初心者の方に日常の器として最初におすすめしたい椀たち。毎日使ううちに自分の「ツヤ」に育っていきます」

汁椀 直径12×高さ7cm 12,600円、飯椀 直径12.5×高さ7.5cm 15,750円/ぬりもの <http://www.nurimono.net/>



上泉秀人さんの湯飲み

青みがかった落ち着いた地色と、きりっとした表情のしぎ模様特徴のカップ。「湯飲みとしては大きめですが、たっぷりのお茶を入れて両手で抱える感じが好きなんです」

しぎカップ 直径10×高さ10cmほど ※サイズはさまざま。6,000円/トライギャラリーおちのみず ☎03-3291-5811



秋田小夜子さんのティーポット

「日本茶だけでなく、紅茶にも合わせられるところが魅力です」。急須本体の開き口は、茶葉がひっかからず、洗いやすすぎが楽になっているなど、細部にまで細やかな配慮が。

灰釉急須(大) 高さ15cm 13,650円、(小) 高さ12cm 8,400円/鷹の森陶房 ☎0846-29-0347



ガベ

南イランの遊牧民が手紡ぎ・手織り、草木染めでつくりに上げたじゅうたん。「ふたつとして同じものはない独自のデザインと深みのある色使いが、本当に素晴らしいのです」

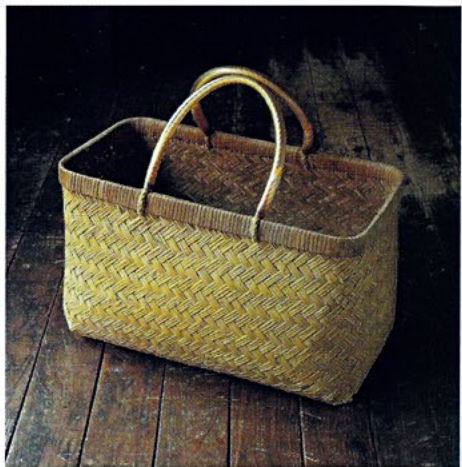
小さいものは10,000円前後からあり/ギャラリー-ONO ☎086-225-1772



和ぼうき

栃木県の職人が一本ずつ手縫いで仕上げている、箒草の和ぼうき。「ぼうきというアイテム自体が大好きで、家の中は、ぼうきだらけ。小柄な私にちょうど使いやすいサイズです」

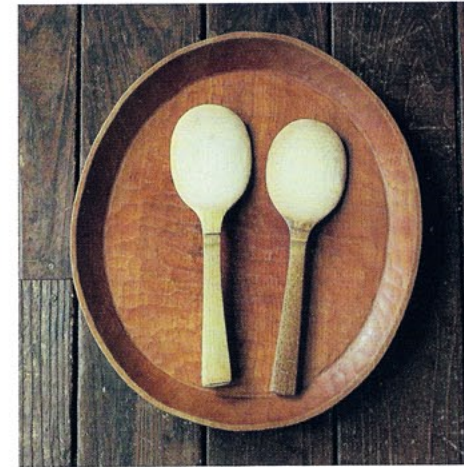
和ぼうき 幅32×長さ60cm 3,675円/アナログライフ <http://www.analoguelife.com/>



篠竹の市場かご

岩手県の職人の手による市場かご。「食材の買い出しはもちろん、子どもが小さいときは、運動会やちょっとした遠出にも。塗りのお重を入れても、びくともしない大きさと丈夫さ」

篠竹市場かご 幅27×長さ48×高さ29cm 11,025円/谷中松野屋 ☎03-323-7441



沖原紗耶さんの竹のしゃもじ

山梨県在住の竹コトラー作家・沖原さんの作品。「しゃもじは、かなり消耗が激しい道具ですが、堅い竹素材なので頼もしいです。節をうまく生かしたデザインがポイント」

竹しゃもじ 幅5.5×長さ20cm 3,800円/くらすこと ☎03-5344-9178(2011年1月から発売予定)



たわしと足袋洗い

純国産のシュロを使った、しなやかでコシのある毛足が特徴。「鍋やフライパン洗いに重宝。足袋洗いは留め具の針金を一本ずつ切っている、毛をそろえながら短くなるまで使えます」

左から)シュロたわし(大) 600円、(小) 450円、足袋洗い 長さ12cm 850円/白木屋伝兵衛 ☎03-3563-1771



南部鉄のフライパン

岩手県の伝統工芸品の南部鉄器。「奇をてらわれない素直なデザイン。目玉焼きが、とても上手につくれます。ちょっとした炒めものにも便利で、お弁当づくりに大活躍」

角玉子焼き 幅13.5×長さ30×高さ4.5cm 2,625円、ミニフライパン 幅17×長さ25×高さ3.5cm 2,625円/及源 ☎03-3626-5661