

ハタとともに生きる職人のこだわりが
伝統文化を支えている。

この日、風頭公園の桜は満開。資料館にも花見帰りの客が次々に訪れ、その度にハタ談義に花が咲いた。しばらくすると、暁博さんは「またビードロひきに戻りますけん、よかったです」と言いつて階段を降りていった。

琴の弦のようにピンと張られた何十本ものヨマをのりの固まりで包みこするようガラスの粉を塗っていく。何かを吹き込むように強く、時には慈しむようにやさしく、何度も何度も行き交う職人の手を、四月の陽光がくっきりと浮かびあがらせていた。

長崎ハタ職人
小川暁博
Ogawa Akihiro



長崎のハタには、ヨマにガラスの粉をのり付けたビードロヨマが使われる。



ハタの命ともいえる骨組み、バランスを見ながら真竹を丁寧に削っていく。



厳しく、時にはやさしく、職人の目がハタに注がれる。



この日の小川さんの仕事であるビードロひき。柱と柱の間に張られた何十本ものヨマにガラスの粉を何度も塗っていく。



小川風店(長崎風資料館)
創業明治40年、初代小川啓太郎、二代目小川仙之助、三代目小川暁博。小川風店は、伝統的な手づくり一筋の風店として、平成5年に県の伝統工芸品の指定を受ける。

長崎市風頭町 11-2 TEL.095-823-1928

風

匠のながさき 大空に舞う伝統文化「ハタ」

一五

年代の半ば、出島へ来た異国人によって伝えられたといわれる長崎ハタ。長崎市では毎年、春と秋に夕揚り大会が開催される。今回は、長崎ハタにかけるひとりの職人、小川暁博氏の仕事を通して、ふるさとの伝統文化の、今を探る。

ふるさとの伝統文化の、今を探る。

「よいやー」のかけ声が空に響き、紺、赤、白の様々な模様のハタが右に左にと風に舞う。今年も春の風物詩、ハタ揚げ大会が盛大に行われた。長崎では風のことをハタと呼ぶ。その呼称の由来には諸説があり、オランダ船の船旗をデザイン化したと思われる図柄があることから「旗」であるともいわれている。長崎のハタは、ガラスの粉をのり付けた「ビードロヨマ」という揚げ糸を使って切り合うけんか風である。勝負はハタ揚げの技術にもよるが、骨組みのしつかりとした軽くてバランスのよいハタを何枚か準備し、大会当日の風の状況に合わせて選ぶことも忘れてはならない。

ハタはどのようにしてつくられているのか、風頭公園のそばにある小川風店を訪ねてみた。現在、ハタづくりを専業としているのは長崎市内でこの店一軒だけである。丁度、ビードロひき(ヨマ)にガラスの粉をのり付けする作業をしていた三代目の小川暁博さんがその忙しい手を休め、快く取材に応じてくれた。小川風店には、長崎風資料館がある。長崎のハタをはじめ、世界の珍しい風、ハタづくりの道具や資料などが展示されており、ここが仕事場にもなっている。子ども頃からハタ揚げが得意だったという暁博さんが、本格的にハタづくりに取り組んだのは二十代のはじめ。父親である二代目の仙之助さんの病気をきっかけに東京から帰省し、副業で生活を支えながらのスタートだった。

「とにかく、たくさんつくれ」と言う仙之助さんの教えを守り、ハタと向かい合う日々が続く。やがて暁博さんはハタづくり一本で生計を立てるまでになった。暁博さんの仕事は、ハタの組立てだけではなく、その仕込みからはじまる。骨組みとなる真竹選び、和紙の染色、そしてこの日の作業であるビードロひき…。様々な工程に職人のこだわりが生きている。特にビードロひきに使うのりは、粘り気のあるコンヒカリで炊いた、ごはんというから驚きである。ハタづくりは、まず真竹を裁断し、バランスを図りながら丁寧に削り、タテ骨とヨコ骨をつくり十字に固定する。次にまわりを開き、張り糸を取り付ける。そして、いよいよ和紙を貼るのだが、あらかじめ紺や赤、黒などに染めた和紙を図柄に合わせて切り抜き、丁寧に貼り合わせていく。これが長崎のハタの大きな特徴でもある。「とにかく丁寧に、丁寧に、しつかりとつくるのが大切か」と、手を抜けば後でしつぱ返しが来っすけん」と豪快に笑う。