

楽しむ!若狭の歴史と文化 伝統工芸にチャレンジ!!

今月の家族 ●野中靖浩さん・泉さん・航平くん(12歳)・日菜子ちゃん(9歳)〈福井市在住〉



まずはみんなで若狭塗箸の研ぎ出しに挑戦

数々の伝統工芸が今なお大切に守り継がれている若狭・小浜。

それぞれの匠の技には歴史と文化の息吹が宿っている。

若狭塗、若狭めのう細工、若狭和紙…

さあ、あなたならどれに挑戦する?

野中さん一家がまず向かったのは、若狭塗箸のコーナー。若狭塗箸は、生地に卵の殻や貝殻を貼り、その上から色とりどりの漆を十数回も塗り重ねる。これを研ぎ出すことで、何層にも塗られた漆や貝殻などが特徴だ。ここでは、その「研ぎ出し」の工程が体験できる。4人はさつく漆で覆われた箸を手にとつて、サンドペーパーで表面をゴシゴシ…。「思いっきり研いでも大丈夫ですよ」というアドバイスで次第にコツをつかみ始めた。

「思ったより力がいるね」「先の方まできれいに磨くのが難しい」などという話し声もいつの間にか途絶え、作業に集中。箸の表面に、塗り重ねた漆の美しいグラデーションが現れ始めた。



2本の棒に芸術を刻む 研ぎ出しで「マイ箸」づくり

小浜湾に面して建つ『御食国

若狭おばま食文化館』。その2階にある『若狭工房』では、伝統工芸を受け継ぐ職人たちの指導のもと、さまざまな手作り体験ができる。