



山中学校



育てる漆器プロジェクト
“ものづくり”の心を未来につなげる、
長野県塩尻市檜川地区の取り組み

山と共に歩んできた人々の暮らし

江戸時代に栄えた街道、木曾路の入り口に位置する榎川地区。奈良井宿、木曾平沢、贄川宿があり、江戸時代の面影を色濃く残した情緒的な景観が残っている。

「山中に学ぶ」——塩尻市立榎川小中学校のランチルームに掲げられている、躍動する力強い文字。芸術家・池田満寿夫さんが1991年に木曾平沢を訪れたときに書かれ、寄贈されたものです。山の谷間に位置する榎川地区（奈良井・木曾平沢・贄川）は、先人の時代から山に親しみ、山と共に生きてきました。

この地域を代表する伝統的工芸品・木曾漆器は、まさに豊かな山林資源によって生まれたもの。17世紀初頭頃に地元の良質な木材で作った木工品に、漆を塗ったことが始まりだといわれています。木曾地方の冷涼な気候の中で、湿度と温度を保つ塗藏（ぬりくら）を特徴づける建物で漆が塗られてきました。当時の木曾漆器はお盆や椀、箸、薄い板（へぎ）を利用した曲物の弁当箱などの日用品が中心で、江戸時代には尾張徳川藩の手厚い庇護のもとに発展、中山道沿いの宿場町である奈良井宿や贄川宿を通る旅人たちによって、全国に広まったのです。なかでも奈良井宿は、幕府の役人や木曾漆器を扱う商人、旅人などが集い、「奈良井千軒」と呼ばれるほどの賑わいを見せたと伝えられています。

明治時代には、奈良井宿近辺の山で発見された錆土（さびつち）を使うことで堅牢な漆器を作ることが可能になり、座卓や筆筒などの大物家具を手掛ける職人が増え、高品質の漆器の産地として飛躍的に進化を遂げました。

山の恩恵を受け、山と密接につながってきた、榎川地区の歴史と文化、そして人々の暮らし。今もなお漆器職人の技術が、脈々とこの地に引き継がれています。



上 元和4年(1618年)から続く、奈良井宿の鎮(しずめ)神社例大祭。袴(かみしも)姿の若集が、鎮神社で囃子を奉納したあと、家々の前で通囃子を演奏しながらゆっくと北に下っていく。中 奈良井宿の通りの山側には六つの水場があり、そのなかの一つ。下 榎川地区には蕎麦店が多いのも特徴だ。

上 木曾平沢の町から見た奈良井川。信濃川水系、犀川、信濃川につながる源流。中 伝統の技を継承する木曾漆器の塗師。光の入らない塗藏で作業する。下 森に囲まれた平沢諏訪神社。本殿は朱漆が塗られている。

右ページ 中山道沿いに南北約1kmの家並みが続く、日本最長の宿場町、奈良井宿。街道にそって南側から上町、仲町、下町の三町に分かれている。「出梁(だしばり)造り」と呼ばれる建築様式は、2階部分が1階部分よりもせり出すように造られている。



次世代につなぐ“育てる漆器プロジェクト”

ウルシの木を育て、木地に漆を塗って漆器を仕上げ、
傷がついたらまた漆を塗って直す——
地元の小中学校生が、木曾漆器に深く親しむ取り組みがスタート。



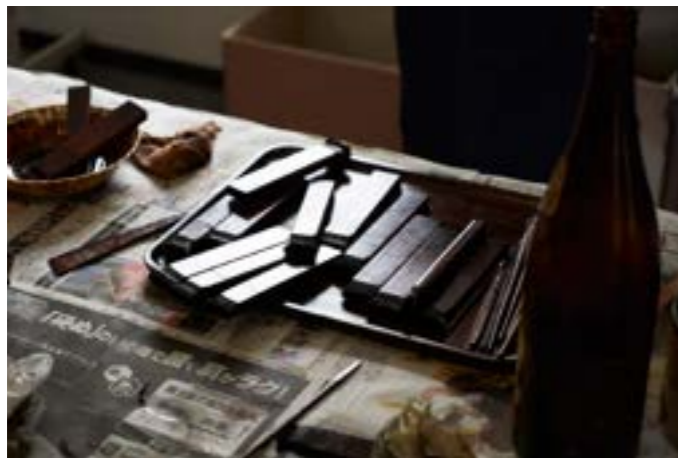
上「ランチルーム」と呼ばれる校内の食堂スペースで給食を食べる児童たち。右下 配膳も児童が行う。漆器をひとつひとつ丁寧に扱っている姿が印象的だ。左下 漆器セットに盛られた給食。食器の下が自分たちで漆を塗ったトレイ。

右ページ 右 ウルシの木の植樹。かぶれないよう軍手をして行う。左 小中一貫で9年間学ぶ橋川小中学校。木曾ヒノキを始めとした地元の木材で建てられた木造校舎。

木曾平沢に位置する橋川小中学校の児童たちは、2000年から地域の職人がつくった木曾漆器の食器で給食を食べています。漆の食器は軽くて、口触りが優しく、料理を盛りつけると、一段とおいしそうに見えます。そんな児童たちに、地元の産業である木曾漆器への理解をさらに深めてもらうため、2022年に始動したのが「育てる漆器プロジェクト」です。給食で使用するトレイを、熟練の塗師たちの指導のもと木地から漆を塗って仕上げ、毎年1回、傷などのメンテナンスのために塗りなおし、漆の経年変化を感じながら漆器を育てていくというもの。漆器は長く使用するほどぬくもりのある艶が増していくという特徴があります。児童たちがそれぞれ責任をもって自分のトレイを手入れするため、愛着もひとしお。塗りなおした感想を聞いたところ、「塗って、拭いて、を何回か重ねて、だんだんきれいになっていくのが楽しい」「木地から塗って仕上げていくのがおもしろかった。2回目（の塗りなおし）から艶が出てきてワクワクした」「漆器がどうやって塗られているか初めてわかった」と、それぞれの思いを語ってくれました。小中学校の給食時間の相棒ともいえるトレイは、卒業と同時に学校から記念として贈呈されるため、一生ものとして使い続けることができます。

2024年11月6日にはプロジェクトの一環として、全校児童で学校の敷地内にウルシの木の植樹を行いました。「ウルシの木の苗を植えて、漆がとれるようになるまで10〜20年以上かかります。いつの日かこの日植えたウルシの木の漆を使って、自分の後輩たちがトレイに塗るときがくるかもしれません。昔の人も山の恵みを子孫に残すために、山林を手入れして育ててきました。植樹も、次世代、未来につなげる取り組みです。子供たちに漆に親しんでもらうのと同時に、そういった山と人との営み、循環を考える機会になればうれしいです」と、「育てる漆器プロジェクト」を企画した木曾漆器青年部部長の小坂玲央さんは話します。

地元の伝統文化に触れる体験は、児童たちの豊かな感性や創造力を育むとともに、自分たちのルーツを知り、地域に対する誇りを持つことにつながっていくはずです。



「育てる漆器プロジェクト」で、真剣な面持ちで自分のトレイに漆を塗り重ねる児童たち。塗った漆は湿度がないと固まらないので、漆用の“風呂”（左上の写真）と呼ばれる漆乾燥室において乾かす。

「育てる漆器プロジェクト」で、真剣な面持ちで自分のトレイに漆を塗り重ねる児童たち。塗った漆は湿度がないと固まらないので、漆用の“風呂”（左上の写真）と呼ばれる漆乾燥室において乾かす。

うるしのサイクルストーリー

檜川小中学校では毎年児童たちが校庭にウルシの苗木を植える。漆が掻けるほどまでに成長するには10年から20年かかるけれど、未来の後輩たちに思いを馳せて下草刈りに励む。自然のサイクルに人間が寄り添いながら、手を加えることが漆器づくりの本質であることを学ぶのだ。

漆と漆器について児童たちの理解が深まる。卒業生のなかから未来の漆職人が誕生するかも!?

檜川小中学校の先生方も漆塗り作業に参加。木地からトレイに漆を塗り、退任まで給食で使用する。先生方に木曾漆器の“語り部”になってもらう。

下草刈

年に数回、ウルシの木の周りに生えた雑草を刈る。



ウルシの木の植樹

毎年、植樹をすることで、安定的に漆を採取できるようになる。



児童たちは、植樹や下草刈などを行ってウルシの木を育てる。漆液が採取できるようになったら漆掻きをして、自分たちの給食のトレイをその漆で塗り、ウルシの木と共に自らの器を育てていく。

伐採～ひこばえ(再生)

半年かけて漆を採取した木は、根元から伐採する。根株から新たに伸びる萌芽のなかから元気な芽を選び、育成する。



ウルシの木から漆液を採取

10～20年育った木から漆を採取。漆掻きは6～11月まで行う。1本のウルシの木から取れる漆液は牛乳瓶1本ほど。



9年生:トレイと一緒に卒業

卒業と同時に自分が育てたトレイが学校から寄贈される。



5～9年生:メンテナンス

自分のトレイのメンテナンスとして漆の重ね塗りを行う。1～3年生のトレイのメンテナンスも行う。



漆塗りの道具

「刷毛」や「ヘラ」があり、「刷毛」は中塗りや上塗りの工程で使い、素材には女性の髪の毛などが使われる。「ヘラ」は塗りの下地の工程で使用し、職人たちの自作のものがほとんど。素材には木曾ヒノキやマユミが使われる。



4年生:トレイを塗り上げる

給食で使う自分のトレイを、すり漆*の技法を使って木地から漆を塗り重ねる。



3年生:初めての漆塗り

伝統工芸士の指導のもと、最初は箸などから塗り始める。

漆の精製

ろ過して不純物を取り除いたものを生漆(きうるし)と呼び、それを塗りやすいように「ナヤシ」や「クロメ」といった精製作業を行う。



※すり漆: 木地に生漆を薄く塗り、余分な漆をふき取る漆塗りの技法。5回ほど繰り返す。木目の美しさを生かした仕上がりが特徴。



自然のなかで遊ぶ

見渡す限りの自然。夏は虫採りや川遊び、キャンプにBBQと、大人も童心に帰ってしまうスポットがたくさんある。

上・左下 奈良井川で行われる夏の風物詩「マスつかみ大会」。子供も大人も放流されたニジマスを追って大はしゃぎ。右下・中央下 大人のイベント、「川辺のサウナ会」。薪サウナで体を温めた後、水温の低い川に入って体を冷やす。

上 山から見た奈良井の町。JR中央本線の線路が見える。右下・左下 夏のある日、木曾平沢で行った地域交流会に参加した子供たち。地元のシェフが用意してくれたBBQの食材をみんなで焼いて食べたり、スイカ割りを楽しんだ。

聞き書 山からの恵みをいただく

昔の檜川地区は田畑が少なかったため、山から食料を得ていた。春夏秋冬どこで何が採れるか熟知している地域の人たちにとって、その時期にしかとれない山の幸は御馳走だ。

～奈良井のおもてなしの食～
「徳利屋」女将 原なをりさん



上「徳利屋」の名物、三色五平餅。右がクルミだれ、左がエゴマだれ、上がゴマだれ。右下 女将さんのなをりさんと夫の文登（ふみと）さん。「徳利屋」にて、田舎料理を提供している。左下 文登さん手打ちのそば。そばの香りが芳しい。



すがすがしい葉の香りが特徴の「朴葉巻き」。上新粉で作った皮のなかに、あんこが入っている。枝ごと蒸すのはこの地域ならではの。

今は食事処ですが、「徳利屋」の建物は江戸時代には両替商や脇本陣を務めていた旅籠で、昭和初期まで旅館として営業していました。「徳利屋」ではお昼に三色五平餅と手打ちそば、天ぷら、煮ものなどを出しています。私は若いころは東京に出ていて、奈良井宿に戻ってきたときに父の同級生だったおばあちゃんに五平餅の作り方を教えてもらいました。「奈良井では餅を丸くして、たれをかけて食べるのよ」って。黒ゴマとクルミのたれは定番で、秋から冬はエゴマのたれで、春になるとフキノトウ味噌やサンショウ味噌に変わります。昔は囲炉裏に焙烙鍋をかけて、そこで餅を焼いていました。昔あとはね、みがきにしんは昔から重宝されました。月遅れの端午の節句には「朴葉巻き」を食べます。ホウノキの葉が5〜8枚ついている枝を山からとってきて、上新粉で作ったあんこ入りの餅を葉で包んで蒸します。子供のころ、蒸しあがつ

た朴葉巻きが家のなかにぶら下がっていると心躍ったものでした。「徳利屋」では手打ちのそばを出していますが、昔はそばではなく、そば粉を熱湯で練って作るそばがきをよく食べていましたね。夏祭りには「はりずし」って言って、酢飯の上にしめさばと卵焼き、シイタケの甘辛煮をのせたおすしが御馳走でした。あと、秋の渡り鳥のツグミ。網で捕まえて串刺しにして焼いて食べるんですけど、段違いのおいしいかったです。旅館時代、島崎藤村先生がお泊りになって「夜明け前」を執筆されていたんですが、ツグミを囲炉裏で焼いて食べたという描写が出てきます。今は鳥獣保護法によって猫は禁止されているので、幻の料理になってしまいましたね。食卓に欠かせないお漬物は、野沢菜漬け、たくわん、赤カブの甘酢漬けです。野沢菜は春先に古漬けになってくるとしいうゆと砂糖などで煮るんですが、煮干しを入れるお宅もあるようです。こはんがすすむ一品ですね。昔の人は、地の旬のものをおいしく食べる工夫をしてきたと感じます。

～木曾平沢の山の食～
「白木屋漆器店」宮原正岳さん



右 秋の風物詩、きのこ汁。きのこの出汁が溶け込んでいて絶品。左上 近くの山でとれた“雑きのこ”と呼ばれるシモフリシメジとクリタケ。左下 工房での宮原さん。数少ない一級技能士の資格を保有するベテラン塗師。きのことり名人として知られる。

山や森に行けば、食べられるもんがいくらでもあ。雪が溶けて山菜をとりいくのが楽しみでね。フキノトウ、ユゴミ、タラの芽、ウド、ワラビ、野ゼリなどだね。桜が咲くころはヒキガエル。この地域では「どんびき」って呼ぶんだけど、産卵時期に夕方に山から沼地へ下りてくるんで、素手でバケツいっぱいって。素揚げにしたら鶏肉みたいでうまい。家では胆のうを干して粉にして薬にしていた。昔の民間療法だね。川ではイワナやヤマメをとったね。秋はきのこ。どれが食べられるきのこか、親が選んでいたのを大人になっても覚えとるから。コウタケやチチタケ、クリタケ、アマタケ、キシメジ、ヤマドリタケ、虚無僧……いろんな種類がある。きのこ汁や炊き込みご飯がうまい。マツタケは別格だね。味ももちろんだけど、見つけたときのその瞬間がなんともいえない。ハンターとしての血が騒ぐわけだ。みんな必死にマツタケの場所が知られないように、足跡を隠して見つからないようにする。自分がとった一番大きいもので37センチあったな。秋は蜂の子とりのシーズンでもある。黒スズメバチの巣を煙幕などで蜂を仮死状態にして、土の中から巣を壊さないように掘り起こす。一度、ワーッと襲ってきて目の上を刺されてね、びっくりこいた。目が見えなくなるほど腫れて。それと蜂の子は1つ1つ、巣穴から出さないとならないのが難儀だね。これをしようゆと砂糖、みりん煮で佃煮にする。今では高級食材だよ。冬はサワガニ。沢の奥まった土の下に隠れていて、かがんで竿を突っ込んでひたすからかだよ。サンショウウオオもいて、とって焼いて食べた。今考えると珍味ばっかり。珍味で大きくなった(笑)。

イベントカレンダー

檜川地区を中心に塩尻市内で行われる、四季折々の要チェックイベントを紹介。

1月 平出遺跡ライトアップ「遺跡を彩る光の旅」宗賀 A
復元住居のライトアップと約200基の灯籠が光の回路を作り出す

2月 奈良井宿アイスキャンドル祭り 奈良井 B
奈良井宿の通りにおかれた約2000個のアイスキャンドルに火が灯される様は幻想的
えやのお花見イベント

4月 桜プロジェクト花見 木曾平沢
「うるしの里広場 Sakura Park」の桜の木を眺めながら飲めや歌えやのお花見イベント

5月 塩尻ワイナリーフェスタ 宗賀 C
塩尻市内の10を超えるワイナリーが参加し、ワインビクトリアやワイナリーめぐりを楽しむ

5月 麻衣廻神社例祭 賢川
獅子頭をつけた屋台、その後をこ神体をのせた神輿が囃子に合わせて集落をゆつくりとまわる

6月 木曾漆器祭・奈良井宿場祭 木曾平沢・奈良井 D
「木曾漆器祭」は約100店舗もの漆器販売のブースが立ち並び、「奈良井宿場祭」は江戸時代徳川将軍家御用達のお茶を毎年江戸まで運んだ道中行列を再現し、まるで時代絵巻のよう

7月 塩尻玄蕃まつり 大門
「塩尻玄蕃おどり」が行われ、大勢の踊り連が曲に合わせて踊りながら商店街を歩く

8月 奈良井鎮神社・平沢諏訪神社例祭 (夏祭り) 木曾平沢・奈良井 E, F
「奈良井鎮神社例大祭」は鎮神社で神囃子を奉納したあと、行列を組んだお練りが通囃子を演奏しながらゆつくりと宿を下っていく風情ある祭り。「平沢諏訪神社例祭」は子供神輿と本神輿が町を練り歩く

8月 小坂田公園納涼花火大会 塩尻町 G
小坂田池の水上で花開く水中スターマインをはじめ、約1000発の花火が打ち上げられる

8月下旬～10月中旬 信州塩尻ぶどうまつり 宗賀
塩尻市内各観光農園にて開催される、ぶどう狩りや食べ放題体験

8月 マスつかみ大会 木曾平沢 H
子どもたちを中心に放流されたニジマスを手づかみで捕獲する

9月 竹祭り 木曾平沢 I
火消しに使ったとされる竹を各家に立てかけ、安全を祈願する火伏のお祭り

10月 秋の木曾漆器祭 木曾平沢 J
漆器の販売のほか、ワークショップや工房の見学ツアーなども

10月 ハッピーハロウィーン in しおじり 大門
塩尻市街地を仮装した人たちであふれる長野県最大級のハロウィンイベント。参加者は大門商店街の店をまわり、お菓子をもらい歩く

10月 奈良井宿灯明まつり 奈良井
灯籠が設置され、夜の宿場町を幻想的に照らす





右ページ 建物の奥まったところにある「丸嘉小坂漆器店」。春夏は木々の緑が美しい。右上 カラフルな細い漆の線が入っている器は人気のブランド「百色-hyakushiki-」のもの。ほかにアクセサリーや木製家具、めんば(曲物)の弁当箱も手掛ける。右下「丸嘉小坂漆器店」代表で伝統工芸士の小坂玲央さん。左 ガラスの器の外側に漆で線の装飾を施す太田さん。

太田寛子さん(丸嘉小坂漆器店)

“学ぶことは無限にあって、研鑽に励む日々です”

ガラスの外側に赤や黄色、緑などのカラフルな漆の塗料を使って極細い線を引き、万華鏡を思わせるモダンで美しい器を生み出している「丸嘉小坂漆器店」。この工房で働く塗師が太田寛子さんだ。実家のある松本市周辺の高校を卒業後、将来は伝統工芸に携わりたいと漆職人の道を選び、京都の漆工芸専攻のある大学へ進学した。その後、「丸嘉小坂漆器店」に就職。大学では蒔絵の文箱のような伝統工芸としての漆器を中心に学び、漆を塗るのは木地が前提。「丸嘉小坂漆器店」の先代が編み出した、「漆でガラスに絵付けをする」という発想が新鮮だったと話す。「ガラスでなければならない漆の表現法で、本当に素敵だなと思ったんです」
昼間の仕事と並行して、木曾平沢内にある木曾高等漆芸学院に通い、漆工の技術向上に努めた。同世代のクラスメイトがいたのは、引越してきたばかりの太田さんにとって心強かったそう。また、家の近所さんが家庭菜園で育てた野菜を持ってきてくれたり、「丸嘉小坂漆器店」の代表である小坂玲央さん・智恵さん夫妻の家族的なサポートがあったりなど、引越してきてから寂しいと思うことはなかったという。
現在勤めて7年目。主な仕事は下地を作る本堅地や蒔絵、上塗りなどに加え、職人たちの束ねるマネージャーも兼ねている。
「この地域には漆職人の大先輩方も多くいますし、頑張られている姿を見て刺激を受けます。ガラスに漆を塗るという新しい技法に加えて、伝統的な塗りの仕事も行っているのですが、まだまだ学ぶことはたくさんあって、研鑽に励む日々ですね。お店が併設されているので、お客さんが買ってくださいている実感があります。それが仕事へのモチベーションになっています」と太田さん。挑戦したいことをさせてもらえる今の環境がありがたいと、今日も仕事に精を出す。

檜川に住む人たち

独自のやり方で伝統の技を継承する職人や、この地に魅了されて移住してきた人たち——。“ものづくり”が根付くこの地では、穏やかで豊かな生活の循環が生まれている。



宮原義宗さん(白木屋漆器店)
“同じ仕上がりを目指すのが腕の見せ所”

右 修復工房で作業をする宮原さん。左 群馬の世良田東照宮の建具の一部の塗りなおしを行う。

漆は古来より神社仏閣の建造物、什器などに使用されてきた。そういった国宝級の文化財を含む漆工品の修復・修繕作業を中心に行っているのが、木曾平沢の職人で結成された木曾漆器文化財修復チームだ。最年少43歳の塗師が「白木屋漆器店」7代目の宮原義宗さん。今まで松本市の深志神社の山車や、大本山護国寺などの修復、名古屋城本丸御殿の復元などに携わってきた。江戸時代から作られた建造物の仕事では、当時の職人の技術を目の当たりにすることもあるという。「下地から割れてしまっているものは古い塗膜を刃物で落として木地の状態にしてから、下地を付けなおして漆を塗る作業をすることもあります。時代をまたがって何度も修繕を繰り返してきているものなんか、一番下の塗膜を外したら創建当時の色と現在の色と違う、なんてこともあったりしますね(笑)」
使用されていなかった漆の資料館だった場所を修復工房として活用。分解できる山車や建具などはここで修復作業をするが、運搬できないものは現場に赴く。遠征はもっぱら宮原さんの担当だ。「上野東照宮の修復は1年ほど滞在しましたね。ニューヨーク本願寺の仏具の修理・塗りなおし作業のために海外に飛んだこともありです」
文化財の修復作業は全国から腕自慢の職人たちが集まる。「さまざまな職人たちが同じ工程を経て同じ仕上がりを目指す。そこが腕の見せ所です」と宮原さんはいたずらっぽく笑う。何百年もの時空を超え、古の匠たちの技に現代の職人が出合う瞬間、そこに壮大なロマンを感じてしまうのだ。



右上「未空うるし工芸」の店舗兼工房。隣が住居スペースになっており、娘さんたちも学校から帰ると立ち寄るのが日課。右下 右から岩原さん、次女の来羽さん、加織さん。岩原さんが自ら漆を施した自慢の1960年代のハーレーダビッドソン。左「フェンダー」とコラボレーションしてエレキギターの漆加工も手掛けている。



岩原裕右さん(未空うるし工芸)、加織さん、来羽さん
“あえて漆のタブーに挑戦したい”

パンダやペンギン、トナカイ、イス、クジラなどの動物や、あじさいや桜などの花をモチーフに、漆器に絵を施していく蒔絵師の手塚希望さん。蒔絵師とは、金粉や銀粉、螺鈿(貝殻)、金属、宝石、卵の殻などをさまざまな素材や色漆を用いて、絵や文様を描く職人のこと。「ちきりや手塚万右衛門漆器店」7代目である漆器職人の父・英明さんがベースになる漆器を作り、希望さんが絵付けや蒔絵の技法を施していく。従来の「蒔絵」というと高級で渋いイメージがあるが、希望さんの蒔絵から感じるのはどこかポップな親しみやすさだ。「主に若い女性や海外の方が買っていていけます。漆器をもっと身近に感じていただければと、手に取りやすいデザインや色味を意識していますね」
蒔絵の魅力は？と尋ねると、「いろんな技法があるんですよ。完成するまでにごく時間がかかるんですが、その過程が楽しい。うまくいかないこともあるんですけど、修正できるのがいいところで地道に直しています」と希望さん。もともと漆の魅力を知ってほしいと、絵付け体験のワークショップを予約制で行っている。漆の豆皿などに自分で好きな絵付けをして、後日手元に届くというシステムだ。希望さんが手がけた楽しい気なモチーフの商品を見ていると、絵付けをやってみたくなるから不思議だ。

手塚希望さん(ちきりや手塚万右衛門漆器店)
“従来の蒔絵のイメージとは異なる表現で”



右上「森の小箱」と名付けられた漆器の箱。モミの木がモチーフ。右下 創業は寛政年間という「ちきりや手塚万右衛門漆器店」。左 万葉集の和歌を絵付けしている手塚さん。書は幼いころから学んでいたのだとか。



革や金属など、木地以外の素材の製品を漆で加工し、新たな漆の可能性を追求する「未空うるし工芸」の岩原裕右さん。高校を卒業した後、建築会社、シルバーや革アクセサリーの店、溶接加工会社を経て、2008年から漆職人の道へ。家具や仏壇などの漆工品を扱う父の会社で働きながら、オリジナルの作品を作り始め、革に特殊な方法で漆塗りを施す技術を編み出し、独特の風合いをもつ財布やコースターなどの革製品のブランド「JACHRO」を創設。2019年に独立を果たし、「COHANE CYCLE ACCESSORIES」は、バイクや自転車、シルバーアクセサリーなどの金属部分に木曾漆器の技法を用いた新ブランドだ。例えば、アメリカのオートバイ「ハーレーダビッドソン」には、「堆朱塗り」をタンク部分に施しているのだが、奥行きのある輝きは周囲を圧倒する存在感を放っている。「堆朱塗り」は、素地に漆で型をおいて凸凹を作り、その上に色の異なる数種の漆を何十回も塗り重ね、研ぎ炭を使って平滑に研ぎあげることで独特の模様を作り出す技法。そんな漆を贅沢に使う高度な技を、直射日光にさらされるオートバイに施すなんて前代未聞だ。「むしろそれが狙いです。僕自身、ヴィンテージバイクが趣味なんですけど、その世界ではエイジイングの塗装が支持されている。日にさらすことで色味が変わってきたとしても、経年変化として楽しんでもらいたい」と裕右さん。タブーを犯すことで生まれる新たな漆の魅力——。「革や金属に限らず、『これに漆を塗って』と言われたら、僕としては技術的にできないのは悔しい。漆塗りの職人として原点の仕事も並行しつつ、技術を磨き続けたいですね」
イメージが湧くと、寝る間も惜しんで仕事に没頭してしまう裕右さんだが、そんな夫を影で支えてきたのが妻の加織さんだ。別の町から嫁いできたとき、地元の人たちの温かさ、世代を超えた交流に助けられたという。「裕右くんはこの奥さんね」っていうところから、お嫁さん同士もすぐに仲良くなりました。娘がふたりいるんですが、子供たちの小・中学校の保護者同士で子育ての相談も気軽にできたりして、困ったことがあたら誰かが手を差し伸べてくれます」と加織さん。「近所の人もふらっと工房に立ち寄ってくれたりして、気にかけてくれますね」と裕右さんも口を揃える。漆塗りの技術が脈々と継承されてきたように、職人の町に息づく人情味や助け合いの精神が、ここにはまだ残っている。



木曾平沢の町のメイン通りに、昭和6年に建設された和洋折衷の建物をリノベーションした、「日々別荘」という名の二棟貸しの宿がある。レトロモダンと純和式の意匠が混在しており、古き良き日本の生活様式を感じながら、暮らすように滞在できるのが魅力だ。入口には小さな喫茶室と案内所があり、滞在客でなくとも利用できる。

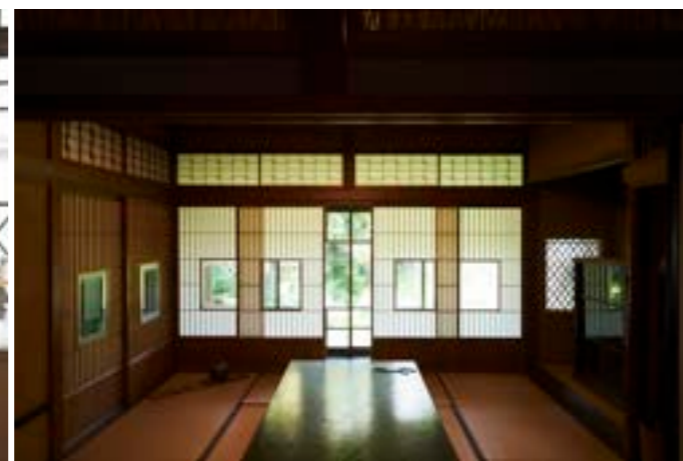
管理人を務める近藤沙紀さんは、2020年5月に奈良県から移住。この建物を地域活性化に役立てるプロジェクトの募集を見て、応募したのがきっかけだ。引越すまで木曾平沢に関しての知識はゼロ。漆器は一つも持っていなかったという。プロジェクトと並行して、「木曾くらしの工芸館」にて木曾地域の職人について情報をまとめるという任務を担当し、3年かけて80軒目の工房を見学、取材。匠の技の緻密さや、漆器の美しさを目の当たりにするうちに、どんどん魅了されていった。今では木曾漆器青年部にも所属し、漆器の啓蒙活動に励む毎日だ。

「木曾平沢は漆器以外にも、普段の生活に『素敵』がいっぱいあるんです」と近藤さん。「朝の光に照らされた町の風景にハッとしたり、ため息が出るほど星空がきれいだったり、その瞬間にしか生まれないきらめきがある」

そんな瞬間を感じてほしいと、中長期滞在型のシェアハウスやお試し住宅の経営も始めた。木曾平沢の『素敵』を共有する仲間の輪は広がりがつある。

佐藤布武さん、あゆさん、柚月さん、壮真さん
“消費が前提ではない暮らしに惹かれる”

上 右があゆさん、抱かれているのが壮真さん、前に座っているのが柚月さん、左が布武さん。あゆさんは2018年に地域おこし協力隊として木曾平沢に移住。中 地元の古道具を販売する「ふるもの市」と「シェア工房タカキヤ」。下「土-とおいち」の棚。現在17人の職人と作家の取り扱いがある。2024年4月オープン。



近藤沙紀さん(日々別荘)
“普段の生活に素敵がいっぱいある”

右上「日々別荘」の後ろには山々が見える。左上 外観は洋館風。右下 和室の部屋。「別荘」に使われていた建物で、細部に繊細な意匠を見ることができる。左下「日々別荘」の喫茶室での近藤さん。「三地編集室」代表。



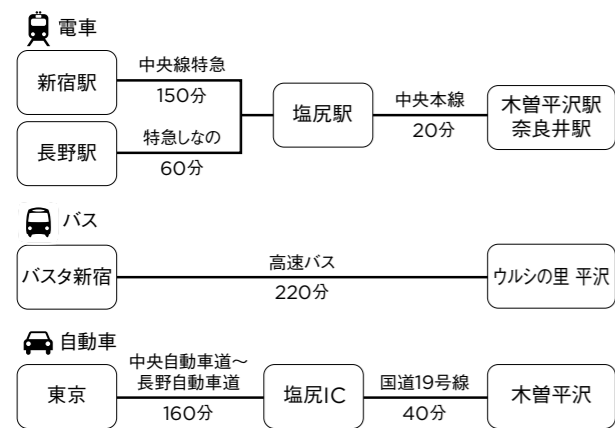
長野県木曾路の職人の手仕事によってつくられた、一点ものの工芸品を、奈良井宿で販売しているのが「土-とおいち」だ。店舗を持たない職人や作家に店の棚の1スペースをレンタルし、代理販売するシステムを取り入れている。運営しているのは、建築やデザインを専門とする仲間6人で立ち上げた「一般社団法人「生活芸芸舎」」。メンバー全員が県外からのインターン組だ。「木曾路には素晴らしい工芸品がたくさんある。職人が減少している今、彼らの商品をいろんな人が手に取る機会を増やし、その価値を正しく伝え、職人の技術を広めたいとオープンしました」と、代表理事を務める佐藤あゆさんと夫でメンバーでもある布武さんはいう。2024年10月には、彼らが運営する木曾平沢の古道具店「ふるもの市」の二部を改装して「シェア工房タカキヤ」を開業。誰でもものづくりができるスペースで、平皿の漆塗りや金継ぎの体験プログラムもあり、宿泊も可能だ。「木曾路の工芸品やものづくりとの出会いを通して、再びこの地に遊びに来てくれる人が増えたらうれしいですね」とあゆさん。名古屋の大学の建築学科で准教授として、集落や建築・地域デザインなどを専門に研究している布武さんは、「木曾平沢は自分の町の産業に誇りを持っている人が多いんです。ものづくりの文化だから、何か壊れたら直すし、なければ作るという暮らしが根付いている。そういった消費することが前提ではない暮らしに惹かれますね」と、佐藤家でも自家菜園を耕し、コンポストを作り、暖炉のために木を伐る生活を実践中だ。

檜川(奈良井・木曾平沢・贅川)の基本情報



店舗・施設数(カッコ内=数)
郵便局(3), 金融施設(2), 診療所, 歯科医院, 整骨院, 警察署, 青果・鮮魚店, 日用品店, コンビニ, コインランドリー, ガス・灯油, 配管工事(2), 工務店, 自動車整備・板金(3), 図書館, 市役所支店, 運動場(2), 飲食店・喫茶店(30), 小・中学校, 保育園, 文化施設

アクセス
車、電車(JR中央本線 停車駅:贅川駅、木曾平沢駅、奈良井駅)、バス(塩尻市地域振興バス「すてっぶん」 停車駅:贅川駅、木曾くらしの工芸館、奈良井駅)



木曾漆器青年部ウェブサイト



制作 木曾漆器青年部
プロデュース 宮原克人(筑波大学芸術系)
編集・執筆 高山裕美子
写真撮影 濱野井雅俊
デザイン 原忠信(筑波大学芸術系)
印刷 イセブ印刷
発行 2025年3月31日 初版第2刷
助成 令和6年度地域発元気づくり支援金活用事業
問い合わせ 〒399-6302 長野県塩尻市木曾平沢2272-7 道の駅木曾ならかわ内 木曾漆器青年部



右「BYAKU Narai」の客室に続く小道。左上「suginomori brewery」の蔵に併設されている「sagyobar」では利き酒もできる。左中央 ほどよい酸と軽やかな甘さが特徴の日本酒「narai kinmon」。左下「BYAKU Narai」のバー「TASTING BAR suginomori」。



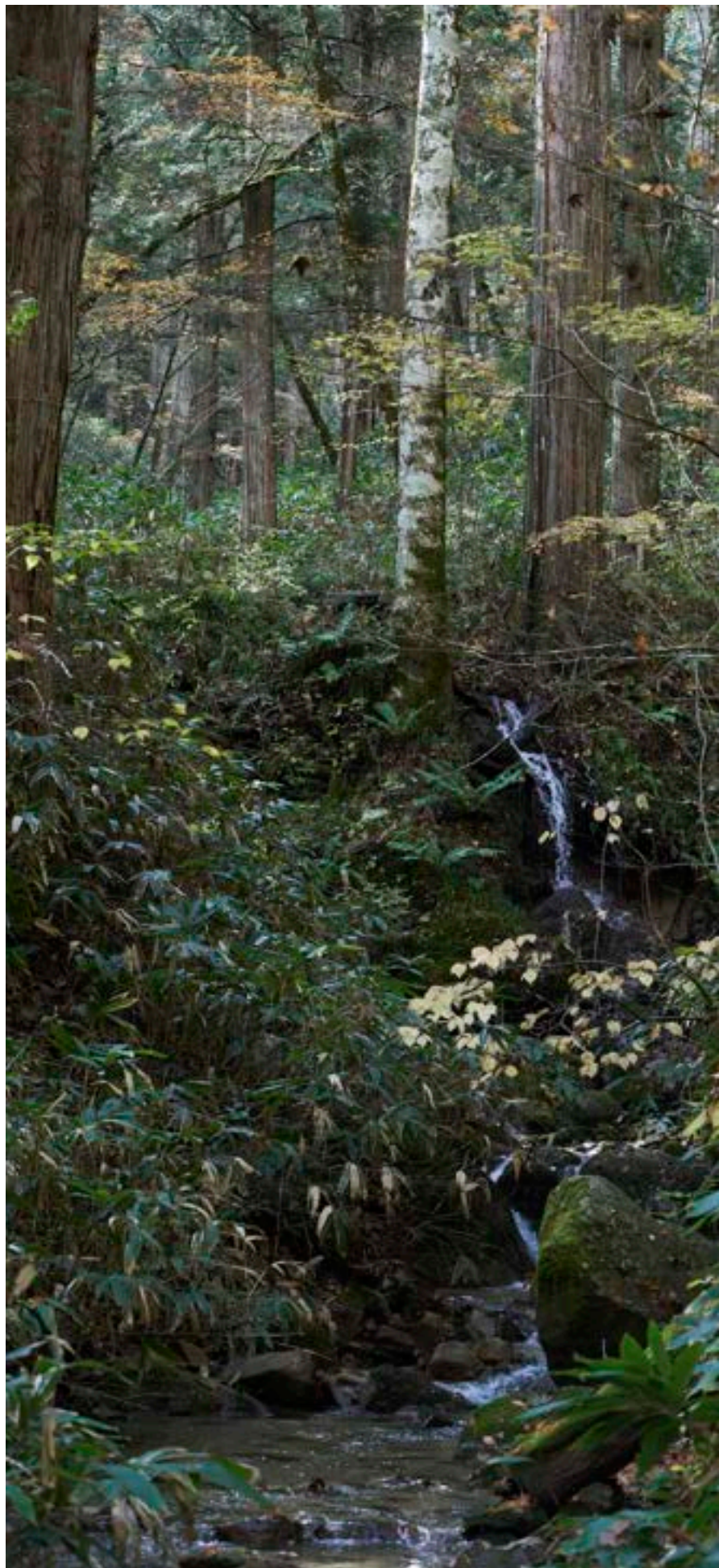
小澤敏之さん(株式会社奈良井まちやど 経営企画室長)
西川正貴さん(杉の森酒造 番頭)
“地域のためにできることをやる”



上 現在、奈良井在住の小澤さん。下 西川さんは広島県出身。京都の酒蔵で番頭を務めた後、「suginomori brewery」の立ち上げから参加。

中山道沿いに南北約1km続く日本最長の宿場町、奈良井宿。酒蔵「杉の森酒造」を含む、約200年の歴史ある古民家を改装・再生し、2021年に誕生した宿が「BYAKU Narai」だ。経営企画室長を務める小澤敏之さんは地元の贅川出身。長野県内のリゾートホテルで長年働いた後、「BYAKU Narai」の開業メンバーとして加わった。「奈良井宿は歴史的な街並みが江戸時代からそのまま残っている場所、今でも人々が生活を営んでいる、世界でも特別な場所なんです」。子供の頃から慣れ親しんでいた奈良井にできる、新しいタイプの高級旅館での勤務にやりがいを感じていたが、同時によく知っている場所だからその心配もあった。「宿をスタートするにあたり、地域のコミニティにどう受け入れてもらうか。景観を維持していくのに、並々ならぬ努力があったと思います。僕たちも地域のためにできることを、積極的にお手伝いしよう」と話し合いました」と小澤さん。奈良井宿でも高齢化や人手不足が問題となっているため、宿のスタッフが消防団や観光協会のメンバーになり、夏祭りへの参加や地域の話し合いに加わっている。

また、2012年から休職していた「杉の森酒造」が、経営陣や杜氏も新たに「suginomori brewery」として再始動。標高の高い立地ならではの天然の山水と安曇野産の米を使用した、ふくよかな甘みと透明感のある味わいが特徴的だ。番頭の西川正貴さんは「このエリアは水がよくて超軟水。『杉の森酒造』はにがり酒が有名だったそう、地元の方からよくお話を聞きます。近い将来に地域に根付いたにがり酒を造るのが目標ですね」と話す。「BYAKU Narai」のコンセプトは「地域に眠る100の物語に出会う宿」。今後、その物語が何百にも増え続けていくのは確実だ。



木曾漆器
KISO SHIKKI