逸品にふれる旅

第十八回

曲線を描くことで伝統技術に磨きをかけた
江戸切子の革命児

～東京都江東区・江戸川区・墨田区～

江戸切子とは、江戸時代に江戸で作られたガラス製品のことで、切子はカット模様のことを指す。古くから運河が開けて、ガラス細工に必要な石炭や原材料の輸送に適していた江東区周辺は、江戸時代から現代にかけて、江戸切子の伝統が脈々と継承されてきた土地である。その地でいま、革新的なデザインの江戸切子を次々と生み出し、一世を風靡している伝統工芸師の工房を訪ねた。

今回の取材はスカイツリー周辺の東京の下町だ。左は篠崎さんの工房。町工場といった風情だけれど、ここから驚くほど精密な柄をまとった美しい江戸切子が生まれるのである

篠崎清一さんが持っているのは、この工房で最高値の大皿。そのお値段は、なんと500万円。デザインを考案するのに2～3ヶ月、製作期間に約半月を費やした逸品。鮮やかな赤は「金赤」と呼ばれるもので、金を使って生み出す贅沢な色彩である

東京の下町、江東区。その一角に、江戸切子の革命児たる職人の工房がある。職人の名は、篠崎清一さん（78）と、二代目の息子、英明さん（51）である。このお二人は東京都が認定する伝統工芸士であり、英明さんに至っては、経済産業大臣指定工芸品伝統工芸士にも認定されている腕利きだ。

初代の清一さんは群馬県に生まれ、戦後の焼け野原の東京に、十五歳のときに上京して以来、ひたすらガラス工芸に情熱を傾け、腕を磨いてきたそうだ。

「若い頃には三人の師匠の元を渡り歩いて修業をしてね、それぞれの師匠の長所を身に着けられたのがよかったんですよ」

当時を懐かしむようなまなざしで清一さんは言う。見習い期間中は、酒もタバコもピタリとやめて、その分の浮いたお金をコツコツと貯め、そして自分の工房を開くことをずっと目標にし続けていたそうだ。

「ようやく独立できたのは二五歳のときでした。それからは、まだ世の中にないような、新しい江戸切子を自分の手で生み出して、お客さんに感動してもらおうと思ってね。いろいろと工夫をしましたよ」

そもそも伝統的な江戸切子は、複数の「直線」を組み合わせることでデザインされてきた。しかし、清一さんは、そのデザインに「曲線」も織り込み、さらに花柄などの革新的かつ美麗な模様を刻み込むことで「篠崎流」とも言える独自の世界観を確立したのである。そして、そのまったく新しい江戸切子は各地で大反響を呼び、衰退しつつある業界に新鮮な風を吹き渡らせたのだった。

○・二ミリ狂ったら失敗という神業

篠崎さんの工房にお邪魔して、まず目に入るものは、応接室にズラリと並ぶ楯やトロフィーの数々である。さらに、その部屋の奥へと足を踏み入れると、今度はシュイーンという小気味よい音が、高い天井に響き渡っていた。ダイヤモンドホイールと呼ばれるグラインダーで、ガラスを削る音である。工房には作りかけの江戸切子が木のケースに入れられ、幾重にも積み上げられていた。

さっそく壁際の作業台についた清一さんは、厚さ一センチ、直径三センチほどの小さなダイヤモンドホイールを回転させ、可憐な花柄を削りはじめた。その横では、英明さんが信じられないほど精緻で複雑な升目模様を削り出している。

「いま削っているこの細かい柄は、菊かごめと菊つなぎって言うんですけど、ここまで精密な柄を削り出せ

右／ダイヤモンドホイールでカットしているところ。左上／ダイヤモンドホイールのひとつだが、一枚数万～数十万円するそうだ。左下／削りかけのグラス。この後、精緻なカットをする

るのは、うちくらいじゃないですかね。何しろ〇・二ミリ狂ったら失敗っていう世界なので、視力も二・〇ないとなかなか削れませんし」

英明さんは、そんなことを飄々（ひょうひょう）としゃべりながら、精密機械のような目と手でガラスを次々とカットしていく。作業台には黄色い光のライトが点灯していて、その光をグラスに透かしながらグラインダーをかけていくのだが、とにかくもう、見れば見るほどに、手作業であることが信じられなくなるような、緻密な神業なのであった。

江戸切子が出来るまでの工程を、清一さんにざっと教えていただいた。おおまかに言うと、以下の七段階で作られるそうである。

一・割り付け＝生地（削る前のグラス）に筆やペンで線を描く。

二・粗摺（あらず）り＝割り付けの線に合わせてグラインダーで大きい柄をカット。

三・三番摺り＝細かい柄をグラインダーでカット。

四・石掛け＝回転砥石で粗く磨く。

五・カッチング掛け＝焼き物の回転盤で磨く。

六・磨き＝桐の木の盤にツヤ粉をつけて、作品を磨いてツヤを出す。

七・洗い＝ガラスの粉や割り付けの線などを洗い流してきれいにする。

こうして作られた江戸切り子は、人の目でひとつひとつ丁寧にチェックされ、出荷されるのである。

現在、篠崎さんの工房では、篠崎さん親子の他に、英明さんの奥様と三人の職人が働いているが、若手もこのハイレベルの職場でぐんぐんと力をつけているそうだ。

「江戸切子職人として、そこそこの腕になるには、少なくとも五年～十年はかかりますけど、腕のレベルにはやはり個人差が出ますよね」

英明さんがそう言えば、清一さんがこう付け加える。

「職人にとってもっとも大切なことはね、情熱を持って仕事をすることなんですよね。嫌々ながら仕事をやっていたら、どんなに器用な職人でも死んだ作品しか生まれません」

ガラス一筋六三年。一代で業界のトップへとのしあがり、二代目もすご腕に育てあげた生粋の職人の言葉には、さすがに説得力がある。清一さんは続けた。

「江戸切子の魅力はね、光と輝きと色のバランスなんです。いい作品は、自然光にもよく光り、ライトをあてると独特の輝きを放ちます。しかも、色が美しい」

その三つをハイレベルで表現できれば、一流なのだそうだ。

現在、この工房で作られる作品は、数千円のガラス製品から、数百万円の大型クリスタルガラス製品まで様々である。せっかくなので、私はクリスタルガラスのお手頃な値段のぐい呑みをひとつ購入してみた。桐箱に入れられたこの江戸切子で飲む冷酒を憶（おも）うと、ついつい口元がゆるんでしまうのである。

上／この道63年の篠崎清一さんの妙技。「最近は視力が落ちてきたから、細かい柄は息子に任せてるよ」と笑う。下の３つ／割り付けをしたグラス。出荷前の品質チェック。驚きの精密なカット

江戸東京野菜を「押上よしかつ」で味わう

翌日の午後は、ＪＲ新小岩駅で、ある人物と落ち合った。江戸東京・伝統野菜研究会の代表をつとめる大竹道茂さん（66）である。

大竹さんは「普通の小松菜はチンゲンサイとのかけ合わせ。でも伝統小松菜は本来の小松菜なんだよね」などと、雑学を色々と教えてくれた

木村さんが有機無農薬の亀戸大根を抜いてくれた。大根というより小根と言いたくなる可愛さだ。現在は5反の畑で亀戸大根と伝統小松菜を作っている

大竹さんは、風前の灯火だった江戸の伝統野菜の復活に尽力することで、江戸時代から続く食文化の継承と、都会にこそ必要な農地の重要性をPRし続けている方だ。そして今日は、そんな大竹さんに旬の江戸東京野菜を紹介してもらえることになっているのである。

「じゃ、さっそく行きましょうか」

張りのある声で言って、大竹さんが案内してくれたのは、江戸東京野菜のひとつ、亀戸（かめいど）大根を作る木村重佳さん(37)の畑だった。

到着するなり、さっそくビニールハウスのなかに入れてもらう。と、眼前には青々と茂った葉がぎゅうぎゅうに密集して生えていた。まるで大根畑とは思えない絵である。

「亀戸大根は普通の大根の三倍も密集させて作れるんです。土地の少ない都会向きかも知れませんね」

そう木村さんが教えてくれた。今年の亀戸大根はとても出来がいいそうだが、四年前にはじめてこの大根を作ったときは栽培の方法がまったく分からず、虫や病気にやられて全滅してしまったそうだ。それでも木村さんは「人と違うものを作りたい」というチャレンジ精神を支えにして、亀戸大根の栽培に取組んだ。そして試行錯誤の末、ようやく今年、理想通りの畑になったのだという。

「この大根の生産者は江戸川区では僕だけで、あとは葛飾区に二人しかいないんです」

つまり、まだ市場にもほとんど出回っていない貴重な大根なのである。特徴は、世界一小さい（ほぼ人参サイズ）大根であることと、茎と根が白いこと。そして根も葉も味が濃くて美味いこと等々。ビタミンCも普通の大根の二倍ほど含有されていて、木村さんの言葉を借りれば「小さいなかに、全てをギュッと凝縮させた大根」ということになる。

ただし、栽培には多大な労力を要するという。というのも、収穫期がバラバラなため、一本一本の生長具合を確認しつつ、すべて手作業で抜かなければならないのだ。しかも、病気や虫に弱いときた。それでも木村さんは防虫ネットや紫外線を抑えるハウスを使うなどの工夫をして、有機肥料と無農薬で作ってるという

大根には見えないほど密集した畑で、今年の出来を話し合う大竹さんと木村さん

から頭が下がる。

「亀戸大根はね、色白で、葉っぱがおたふくの形をしているから、お多福大根って呼ばれる縁起物なんですよ。ほら、この葉っぱの形を見て下さいよ」

大竹さんが葉を見せてくれた。なるほど、下膨れの浮世絵美人といった形をしている。

「木村くんさ、この大根を何本か抜いて、僕の知人がやっている店に持って行こうよ。よかったら、伝統小松菜も少しわけてくれないかな」

「もちろん、いいですよ」

右／収穫後に軽く水で洗った亀戸大根。葉の茎が白いのも特徴のひとつだ。左／葉っぱの形は「おたふく」の顔を思わせる下膨れである

逸品にふれる旅

「都産都消」にこだわる「よしかつ」では、土産品もみな都産品。亀戸大根の料理も手慣れたもの

実は大竹さん、採れたての伝統野菜の持つ「珠玉の味」を私たちに堪能させるべく、墨田区にある「押上よしかつ」という店を予約しておいてくれたのである。

「押上よしかつ」は、「都産都消」にこだわった居酒屋で、もんじゃ焼を名物とした店だった。使われる食材は、江戸東京野菜はもちろん、肉、魚、酒、塩、味噌、醤油からビールに至るまで東京都産という徹底振りである。しかも、おだやかな雰囲気を醸し出す店主の佐藤勝彦さん(42)は、唎酒師(ききさけし)、ソムリエ、焼酎アドバイザーなどの資格を持つ腕っこきの料理人なのだ。つまり、採れたて超新鮮な亀戸大根と伝統小松菜を、美味しいお酒にぴったり合うように料理をしてもらえる……というワケなのである。これぞ贅沢!

木村さんが畑から抜いたばかりの伝統小松菜を見るやいなや、佐藤さんはサクリとその葉を齧(かじ)った。

「うん。柔らかいし、えぐ味がなくて美味い。亀戸大根も元気でいい出来ですね」

木村さんが丹誠込めて育てた作物に太鼓判を押すと、佐藤さんはさっそく厨房で包丁を手にした。

そして、最初にテーブルに並んだのが、亀戸大根をたっぷり使った鍋「塩煮豚」だった。薄くスライスした亀戸大根と、ざっくり切ったしゃきしゃきの大根葉、さらに青梅の椎茸にTOKYO X(豚)、味付けは青ヶ島の塩……と、東京産の素材を佐藤さんが説明してくれる。そしてこの鍋を一口食べた瞬間、誰もが一瞬、言葉を失ったのである。

人は美味し過ぎるものと出会うと、とりあえず脳から言葉が抜け落ちるのだと知った。

伝統小松菜は「塩焼きそば」の具として使われた。味付けはアンチョビ、ニンニク、チーズ。そして、これまた小松菜の歯触りと旨味を見事に生かした絶品なのである。

亀戸大根と伝統小松菜を育てた木村さんに、味の感想を訊くと、とても感慨深そうにひと言。

「もう、感無量です……」

さらに、唎酒師でもある佐藤さんは、これらの料理にぴったりの冷酒を選んでくれるのだった。まず出されたのは、東京都北区で造られた「丸眞正宗の純米吟醸しぼりたて」だった。私は、すかさず鞄のなかからアレを取り出すのである。

アレとは? もちろん、篠崎さんの江戸切子だ。畑と料理と酒……そして美しいクリスタルのぐい呑み。すべて至高の東京産である。その夜、私はきっと、東京でいちばん贅沢な刻に酔ったはずである。

上／江戸東京野菜を使った絶品料理に大竹さんと木村さんが舌鼓。中央は「押上よしかつ」店主の佐藤さんだ。右／店の名物もんじゃ焼。右下／私が買った江戸切子のぐい飲み。左下／亀戸大根をたっぷり使った塩煮豚

文／森沢明夫(もりさわ・あきお)
作家。1969年、千葉県生まれ。「ラストサムライ　片目のチャンピオン武田幸三」(角川書店)で、第17回ミズノ スポーツライター賞優秀賞を受賞。小説「津軽百年食堂」(小学館)は2011年4月に映画化。近刊に小説「夏美のホタル」(角川書店)がある。

写真／津田雅人

ふれあいMAP

江東区・江戸川区・墨田区

E 押上よしかつ

A 篠崎硝子工芸所

B 東京カットグラス工業協同組合ショールーム

D 亀戸香取神社

C 葛飾元気野菜直売所

問い合わせ

押上よしかつ
住所:東京都墨田区業平5-10-2
電話:03-3829-6468
営業時間:17:00〜24:00
休日:水曜日(祝日の場合は営業)
東京スカイツリーの近隣に位置する居酒屋。都産都消にこだわり、江戸前の魚、東京産の軍鶏、さらには江戸東京野菜も味わうことができる。店主の佐藤さんは野菜類の仕入れに、葛飾元気野菜直売所まで足を運ぶこともあるそうだ。メニューはもんじゃ焼(580円〜)、関東千住ねぎ天(1280円)など。

葛飾元気野菜直売所
住所:東京都葛飾区柴又4-28-2
電話:03-5612-7326
営業時間:10:30〜16:00（売り切れしだい閉店）
休日:木曜、日曜、祝日、年末年始
JA東京スマイルが運営する農産物直売所、時季により江戸東京野菜も取り扱っている。

亀戸香取神社
住所:東京都江東区亀戸3-57-22
電話:03-3684-2813
665年に創建された江東区でもっとも古い神社。亀戸大根発祥の地にあることを記念し、境内に亀戸大根の碑が建てられている。また、毎年3月10日前後には亀戸大根福分け祭りを開催する。

篠崎硝子工芸所
住所:東京都江東区大島5-2-2
電話:03-3682-3634
篠崎清一氏が立ち上げ、篠崎英明氏が二代目を継承した江戸切子の工房。腕利きの職人たちが作った逸品は高島屋東京店などで購入できる。

東京カットグラス工業協同組合ショールーム
住所:東京都江東区亀戸2-9-6-101
電話:03-3681-0961
営業時間:9:00〜17:00
休日:日曜、祝日
江戸切子職人たちの協同組合が開設したショールーム。