

クラフト四コマ漫画 VOL.15 林迫山



用しています。おおいしく感じます。松本市内の cafe matka さんでは、田中さんの器でチャイが飲めるとのこと。せつそく田中さんご本人とクラフトステーションスタップの和美女ちゃんと一緒に行ってきました。ほっこりとした優しい空間にうきうきしながら、チャイを注文。



田中一光さんの器 佐藤千絵 人の「手」を感じてクラフト作品が日々の暮らしの中にあるだけで、豊かな気持ちになる気がします。私は普段、田中さんの器を愛用しています。



チャイと田中さん

cafe matka 0263-36-5432
GRAIN NOTE 0263-32-8850
田中さんの器を愛用しています。

まん丸くてかわいらしいシルエツトのカフェオレパウエル。(以前の作品展の際に作られた限定品だそうです)両手で柔らかく包み込むように持てる形に心がくすぐられる。目の前には、チャイとご自分の作品をしみじみと味わう作家さん。というちよつぱりめずらしい光景。 終始「おいしいね」「楽しいね」と、うきうきしつばなしの3人旅はつづく。



竹内真理子

松本民芸館の展示室に松本民芸運動の軌跡が展示されていた。いつも不思議に思っていたことのひとつ、なぜ松本にはもの作りの人たちが集まるのだろうかという疑問が少し分かったような気がする。かつてこの地は柳宗悦はじめ河井寛次郎・浜田庄司・棟方志功・黒田辰秋などそうそうたる人々が集い、松本の職人達に技術指導をした地だった。当時の写真を見ると、志ある人々のエネルギーが伝わってくる。 松本はその歴史の中で、今でももの作りの『におい』が漂い、自然と作り手が集まる『まち』になっているのだ。その『におい』に引き寄せられて集まったクラフトマン達が始めたクラフトフェアも

25年間続いた。四半世紀が終わりひとつの区切りがついて、これからクラフトフェアをどう継続していくか、若い世代が新しいメッセージを模索中である。 ○○寿命というのがある。このまま石油エネルギーを使い続けると後何年後には枯渇するということ。うな表し方。その○○寿命、もの作りの世界でも身近な問題である。特に素材や道具。今作っている方々に後継者がいない。後継者がいないというところは技術が繋がらない。実際すでに失われた素材や道具は数多くある。 松本のまちにも後継者のいない店舗が数多くある。コジヤレていない普通の菓子屋、八百屋、洋品店等々。市民に愛されてきたお店。でも、後継者はいない。後何年営業していられるのかと余計なお世話の心配をしてみよう。そんなお店ばかりを案内する地図を作つてみたいねと、またまた妄想会議。妄想会議は私の栄養剤。

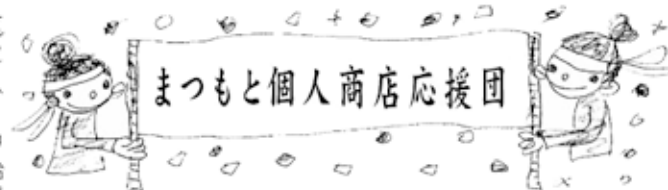


百瀬治枝 フーテン衣類製作 NO ONE を営んでいる。松本市在住。二児の母であり、すきなバンドのおっかかもきっちりこなす「パワフルカーチャン」ですが、こちばのイメージからは程遠いかわいらしい人です。

第8回目を迎えたクラフトピクニック。わたしは3回目の出店なので、第6回から参加させていだいてるんです。ワークシヨップは毎年同じ「オリジナルエコバック作り」。既成の布バックに、布用クレヨンや布用ペン、布用スタンプでデザインして、自分だけのエコバックを作りましょう！という試みです。白い布バックをデザインする：簡単なようですが、



ワーク中の皆さんはものすごく真剣に集中して取り組んでおられます。わたしはタイパンツというアジアの衣類をオリジナルパターンで作っています。同じ型紙でデザインが違う1点もの。これは「エコバック作り」に通じているところ。形は同じでも、そこに広がっている世界は、同じものが2つとないすべて1点もの。そのときの空気までも封じ込めた、完全なオリジナルテイ。 わたしのワークシヨップを通じて、オリジナルなただ一人の「わたし」を感じてもらえたら、こんなに嬉しいことはありません。



古藤未来

第二回 鮎の「山屋」さん

ピカピカの銅の鍋が並ぶ金物屋さんの角を入ると、右手には大正時代から続く和紙屋さん、その奥のお茶屋さんからは焙煎する日本茶が香り、左手の仏壇屋さんからはお線香の匂い。さらに進んで、せとものやさんを通り、見えてきました。私のお気に入りの鮎屋さん。かつて六九(ロクク)と呼ばれ、古いアーケード街だった通りの一角に「山屋」さんがあります。存在感のある重厚な建物は昭和初期に建てられたもの。330年以上も続く老舗中の老舗「山屋」は現在13代目。家族、親戚みんなが鮎作りをしています。何った日はみなさん鮎の袋づめに大忙し。鮎屋さんにとっては冬場がシーズン。湿度や暑さを嫌う鮎は冬がまさに旬なのです。 「松本は乾燥した気候のうえ、コマどころも多く、水もおいしい。おいしい鮎をつくる条件がそろつてるのです。」と工場から自転車がか



包み紙 山屋のパッケージ
パッケージがすてきです。包み紙のデザインも、ブックカバーにできそう。

けつけてくれた職人の大澤さん。かつて松本には80件ほどの鮎屋が存在し、鮎屋のみの菓子組合もあつたそうです。その後洋菓子の出現や嗜好の変化にもとまない、店舗は次第に減り、今では山屋さんを含め老舗3軒が残るのみです。以前から気になつていた屋根の上の力エルの置物は？「戦時中、出征しようとした人々がまた帰つてこられようになると願つてつくられたと聞いてます。」半世紀以上も屋根の上から松本のまちを見守つてきた力エルは今も2匹チョココンと屋根の両端にすわつています。鮎つて子供のおやつと思つていたけれど、この山屋さんの鮎を食べたら、印象は一変。シナモンがほのかにきいた板あめはお茶うけにぴったり。冬場にしか作れない「引キネキ鮎」は黒糖のやさしい甘みがあとをひくおしせ。大人のおやつなのです。こんな季節を感じられる昔ながらのお菓子を作り続ける山屋さん。跡継ぎがなく、老舗が次々と消えていく松本で、なんとしてでも続けてほしいお店のひとつです。