

「竹伐りから始める竹の箸とバターナイフ作りワークショップ」レポート

日時: 2015年11月3日(火・祝) 9:00~15:30 / 場所: [長野県池田町 ゲストハウスシャンティクティ](#)
長野県北安曇郡池田町会染 552-1 / TEL & FAX 0261-62-0638 /
講師: うたさん(小田詩世) / 参加者: 10名 / 参加費: 2,500円

【スケジュール】

8:30 受付 / 9:00 竹林へ竹伐りに / 11:00 ランチタイム休憩。食事 /
12:00 箸とバターナイフ作り / 15:30 終了

【持ち物】

ひざ当て布 / 切り出しナイフ / 竹引き (竹用ののこぎり) / 竹鉈 (両刃のもの) / 軍手か手袋



竹

林へ竹を切りに行くところからのワークショップでした。清々しい秋晴れ

の中、午前中はクルマで10分ほどの山中にある成就院へ移動して竹の切り出しです。参加者のクルマに分乗り、峠を一つ越えて曹洞宗の大きなイチヨウの木のあるお寺へやって来ました。大イチョウは、ギンナンの実をたわわにつけていました。



さっそくに本殿の裏手にある竹林に上り、講師うたさんから竹の選び方や伐り方、伐る時期、竹林の手入れの仕方なども教えていただきました。

ここでは、「どこで採ってもいいというわけではない。地権者には一升瓶を以って礼とすべし。」「どの竹でもいいというわけではない。淡竹(はちく)、孟宗竹、根曲竹など、ササ類を含めると国内には630、世界には1260もの種類あり。加えて樹齢3~4年のものが細工に適する。」「いつでもいいというわけではない。水気、糖分の減る時期を選ぶべし。11月こそ好機。」というおはなしがとても印象的でした。



今回目的とする真竹(まだけ)を全員で物色するも、足場の悪い中、なかなか大変であることがよくわかりました。うたさん曰く「竹細工の行程では、竹選びが6割を占めるほどにたいへんだし、作品の仕上がりに影響する重要な作業ですよ。」とのこと。そして、真竹を一本切り出し、講師うたさん指示のもとにみんなで細工しやすい長さに竹鋸で刻み、さらに竹鉈(たけなた)で割り込みを入れて小さくしていきました。竹鉈が欲しくなりました!



箸100本で名人級？

シャンティクティにもどって、12時～12時45分まで石窯焼きピザとカレーの昼食(お弁当持参の方もいた)をとり、その後、いよいよ箸とバターナイフ作りにとりかかります。

お昼を頂いている間に、シャンティクティのリビングは、テーブルをすべてどけて、きれいな布が一面に敷き詰められていました。この上で、竹を削るのです。まず、講師うたさんの説明からです。箸の長さについて、形状について、バターナイフの手順など、さらに実際の削り方について、ひととおりのお話を



いただいたあと、各自が作業にかかります。みんな、ヘタクソです。うたさんから指導が入りっぱなし。うたさん、超大

忙しです。とくに、刃物を使用する作業なので、みんながケガしないよう厳しく目を光らせて、安全に配慮くださいます。

それぞれ、次第に手際よくなり、集中力が上がってきました。そこで「お箸を100本削れば、名人になれるかもしれませんよ。」とおっしゃいます。そうです、箸を削るって、とっても手間がかかるし繊細な作業だし、技術も磨かれるのです。



あっという間の2時間半でした。15

時半に、予定通りに終了し、全作品の記念撮影です。どれも個性的で、いいしあがりです。ひとえに講師のご指導の賜物です！

伐ってきたけど余った竹材がたくさんありました。竹は、みんなで分け合って、持ち帰りました。みんな家で復習したり、自分の好きなものを作って、腕に磨きをかけていることでしょう。竹一本で、10人とひとりが丸一日おいおいに学び、楽しみました。竹ってすごい！

(2015.11.7.レポートby堀金裕)

