

新連載

ならふうえい

奈良風影

第二部

(2)

「茶筌軍記の里」

大仏再興・公慶上人を生んだ一族の興亡――



よしだい さ お
文◎吉田伊佐夫

昭和15(1940)年奈良県生まれ。慶應義塾大学卒業。元産経新聞論説委員兼編集委員。現在著述に専念。著書『われ、官を待まず―日本の「民間事業」を創った男たちの挑戦』(産経新聞社)『人あり縁あり―11人の財界交遊記』(文芸社)。

てわざ
手業に誇りと執念の全種造り

茶の湯の道具の一つ、茶筌を産する奈良・生駒市高山町は茶筌の里で知られる。近鉄奈良線富雄駅から北へ富雄川沿いに約六キロ、川を挟んで東の高山八幡宮と西の法楽寺が向き合うあたりに茶筌生産の中心地がある。茶道流派が使う茶筌は全国の九〇パーセント以上を占める。十一月から翌年二月の寒の間、休耕田などに組まれる材料の竹干しはこの町の風物詩だ。

祖母の実家が茶筌師の家で、子供のころ竹磨きによくかり出された。一、三年生の竹を大釜で煮沸したあと、布で竹をこすって油や垢を拭き取り一カ月ほど天日に晒す。さらに一年以上寝かせ自然乾燥させた竹が茶筌の材



寒の霞、天日に晒す竹干しは茶筌の里の風物詩だ

料となる。一般的な白竹茶筌は節が素直で繊維が強いという淡竹が用いられる。平成十年に八十七歳で亡くなった竹茗堂の久保左文氏は、国から伝統工芸品の功労者表

彰を受けた茶筌師の一人。その労作『高山茶筌』刊行(昭和五十三年)の際、お手伝いさせてもらったが、姿勢のよい、人をそらさぬ話しぶりが印象に残る。『高山茶筌』は久保氏の五十年をこえる茶筌製作の集大成だ。技術修行や夜業などの生活記録は茶筌職人の息遣いを伝え味わい深い、匠巻は茶筌の「全種造り」に挑み、その成果を約百十枚の写真に収録したことだ。茶筌の種類は約百二十種にのぼるといわれるが、現在作られているのは約六十種。「名称は残っているが、その形姿がわからない」ものもあり「祖父からの口伝や古老の意見」をもとに古い茶筌を復元。「後水尾

