

「東京・下町の職人技」

一枚板から生まれる― 伝統銅製品（茶器や鍋等）



家庭用の茶器や鍋などをつくっている。どれも手の込んだ逸品ばかりである。今は亡き先代の長澤金次郎さんが築き上げた仕事を、現在二代目の武久さんと三代目利久さんが継いでいる。

一枚の銅板から湯沸しができるまで

一枚の銅板からひとつの湯沸しができるまで、大きく「切る」「張り出し」「絞り」の三つの工程がある。

まず厚さ一mmの銅板を円形に切り、その丸い銅板を木槌でたたいて浅い皿状にする「張り出し」、さらにたたいて成形する「絞り」を経て、湯沸しの形がつくられる。この間に銅板を熱して柔らかくする焼きなましが行われ、焼きなましして、たたき、また焼きなまししてたたきが繰り返される。だいたい完成す

るまで七、八回焼きなましが行われできあがる。

平たい板をたたいて皿状に変形させる「張り出し」は想像しやすいが、それが丸型のぽつぽつとした湯沸しに変化する「絞り」はどのような形につくられるのだろうか。実際、作業を見てみると、バーナーで焼きなましをして銅板を柔らかくし、つぼまる部分を手でまわしながら木槌でリズムカルにたたいていく。焼きなまししてたたいて、焼きなまししてたたいて、徐々に徐々につぼめていく。わずかな変化である。やがて、魂を吹き込まれたかのように、板は丸みを帯びてくる。ここでは加工性の良い銅の特性が力を発揮している。

武久さんは経験でどれくらいたたけばいいかわかるそうだ。無理にたたくとしわが寄ってしまう、成形時のしわは取り返しがつかなくなる。銅が伸びていないかどうか、たたく時にはその音にも注意を払おう。先に代に教えられた音の違いは三十年経って修得できたという。

意匠性をあげる 打ち出し模様

長澤製作所で作られた茶器の多くは、表面に凹凸の模様が刻まれている。湯沸しなどに刻まれる無数の突起、霞や、急須などにつけられる「莫産目」や「格子」の打ち出し模様。その模様は湯沸しや急須に独特の陰影と深みのある表情を与えている。凹凸のある模様は、表面積を広げて熱効率を上げる働きもあり、実用性と美観をそなえた日本ならではの道具の美学がそこにはある。

打ち出し模様には、道具づくりが欠かせない。職人はできあがりの模様をイメージして、かなづちの打ち面に凹凸を刻む。そのかなづちでたたくとみるみ

るうちに、のつぺりとした急須に表情がついていく。柄は数え切れないほどで、作業場にはずらりとならぶ道具。道具づくりは一人前の証

「道具づくりができてこそ一人前だ」と常々言っていたそう。ちなみに武久さんの息子、現在後継ぎとして腕を磨く利久さんも、祖父、父について道具づくりに挑戦している。

時を超えて、 伝えられる技

武久さんは「ものづくりを長く続けていると、ああ、親父の言っていたことは「このことか」と納得することがたくさんあるという。例えば先代がつくったものが修理で手元に戻って来ることがある。その製品をみると、こまかい手の入れ方や懲りよう、丁寧な仕事に感心するという。

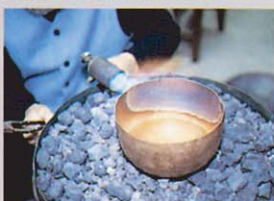
いまでも武久さんは亡き父から学び続けている。時を超えモノを介して人と人が結びつく、丹精な手仕事は、こんな伝授の形態がとられていた。時が経つほど磨かれる技。この親子がつくった茶器は、時が経つほど味わいがあふれます。いうまでもなく一生涯モノだ。

トントトン。トントトン。木槌が銅板を打つ音が作業場に響く。耳にじんと響く金属音はとても勢いよく、リズムカルである。一枚の銅板がまあるい茶器に変身するまで、職人は幾度も幾度も銅板をたたき、音の変化に耳をそばだてる。「そんな音じゃ、（銅板が）伸びているぞ」と父は叱り、息子は三十年かかってそれを理解したという。父から子へ、手で耳で、時をかけて伝えられていく職人の技。下町にはまだしっかりと日本の匠が息づいていた。

ここは東京荒川区にある長澤製作所。一枚の金属板から鍛金により急須、湯沸しなど



「張り出し」たたいて浅い皿状にする。武久さんは銅板を自在に操る



「焼きなまし」底の形が決まったら、底部分に水を張りバーナーで熱する。上部だけが焼きなましされる



「絞り」徐々に、徐々につぼまり、丸みを帯びてくる



すらりとならぶ道具。道具づくりは一人前の証



現在後継ぎとして腕を磨く三代目利久さん