

岩木地区の竹細工について



■ 岩木地区の竹細工の特徴は？

岩木地区では竹細工が盛んに行なわれ、各種の竹製品が生産されてきました。津軽地方で竹細工が行なわれてきた地域はいくつかありますが、その中でも岩木地区の生産量は非常に多く、生業の特徴のひとつにもなっており、リンゴの収穫のときに使う手籠などはほとんど岩木地区で生産されたものだといつてよいくらいでした。

岩木地区の竹細工の特徴は地元産の根曲り竹(チシマザサ)という根の曲がった身の厚い竹で作ることであり、その中心は愛宕地区(旧植田地区)です。『岩木町誌』によると、加賀の国から逃亡してきた金治郎という人物がこの地で籠作りをしたのが始まりと伝えられており、かつては総戸数 130 戸の内、竹細工を本業として年中作っていた人たちが 50 軒ほどあって、その他の人も冬期の副業として行なっていました。

その後、化学樹脂製の籠などが出回るようになって竹の手籠は需要を失い、製作者も農作業の合間に竹細工をしている人たちを含めても数人程度が残るのみとなってしまいましたが、近年では実用のほか雑貨、インテリアとしての需要から伝統工芸品、手仕事に対する理解も高まってきていると考えられます。

岩木地区では、地域のリンゴ産業とともに発展してきた竹細工技術の継承や、新たな需要掘り起こしを行ってきたいと考えています。そのための技術習得や情報発信などを行うことに意欲や関心のある人材を求めています。

■ 竹細工製品

竹細工は岩木地区の中でも愛宕地区の生産量が格段に多く、テカゴ、ワンカゴ、カケゴ、ミソコシなど多くの種類が作られてきました。

リンゴの手籠は単に「テカゴ」といい、リンゴを収穫する際に用いる手のついた籠で、津軽地方全域のリンゴ栽培農家で使用されていました。手の部分は割らない丸竹をそのまま火であぶって曲げたものです。テカゴは青森県でリンゴ栽培が始まったころには上から見て円形をしたものであったとされ、後に現在のような作業しやすい長円形になったといわれています。テカゴ 3 個くらいでリンゴ箱 1 箱分になりますが、昔はテカゴ 4 個で 1 箱分だったそうです。

ワンカゴは食器や茶碗を入れる籠で、焼き物の高台のような底部があるため作成には技術を要しました。

カケゴは腰に下げ、種蒔きの種や山で採取したキノコ、釣った魚を入れて腰に下げる籠で、首の部分が紐を掛けやすいようにくびれています。身体につく側は膨らみを浅く、外側は膨らみを強く作ります。

ミソコシは味噌汁などの調理の際に味噌を漉すためのザルで、底部が網代編みになったナミミソコシと、カサネ(重ねた編み方)になったミガキミソコシがありました。

細工に使用する根曲り竹は、割ってカワ(表皮の部分)の部分を剥ぎ取って使用するもので、弾力性があり編みやすいのが特徴です。残ったミの部分にサネともいいました。サネの部分は折れやすく耐久性がないので細工には向きませんが、表皮に近い部分をもう一度剥ぎ取って籠の縁の部分に使用したり、ネカゴ(苗籠)やリンゴを小売りするための簡易な籠など一時的に用いるものを編むこともありました。

根曲り竹は油分を含みよく燃えるため、残ったミは火を燃やすときの焚きつけにしました。リンゴの手籠の手を円形に曲げるときは火であぶりながら行なうので、このときにもミを燃やしたりしました。

(参考資料:弘前市誌、岩木町誌)