

広
報

きたかた

Kitakata Public Relations

3月号
2021
No.183



目次 - contents -

特集 漆器	… ②	きたかたフォトニュース	… ⑭
健康だより	… ⑩	情報ステーション	… ⑰
拓け喜多方！まなびのトビラ	… ⑫	きらレポ vol.36	… ⑳

漆器

KITAKATA
“japan”

艶やかな塗りや、塗りの技法による独特の模様が魅力の漆器。海外では、「japan」と呼ばれ、世界に誇る日本の代表的な工芸品です。北は津軽塗、南は琉球漆器など、漆産業は全国各地で、その土地その土地に根付いてきました。本市が誇る「会津塗」もその一つであり、経済産業省の指定する日本の工芸品です。

皆さんの家に漆器はありますか？

冠婚葬祭、年末年始、お盆。会津地方では、人が多く集まるとき、伝統の料理がふるまわれます。漆器は、その料理を引き立て、さらなる彩りを加えてくれます。

核家族が多くなった現代では、晴れの日用に漆器を用意している家庭は少なく、私たちの生活から縁遠くなってしまうているかもしれません。

漆器は、プラスチック製の食器に比べれば価格は高価です。芸術品のイメージもあることから、少し敷居が高く感じることも多いかもしれません。

しかし、実は漆器は普段使っていてこそ、本当の魅力を知ることができる「かわいい」食器だったのです。

「手間暇をかけて作られる高級で高価な器」「大事な食器だから普段使いはもつたいたない」とそんな考え方が少しでも変わり、皆さんの日常に彩りが加わればと、喜多方が誇る伝統の漆器を特集します。



はなぬ そろいわん
 〈花塗りの揃椀〉

◀油を加えた漆で塗り仕上げたもの。
 会津ではほとんどの商品が花塗り仕上げです。
 また、ピカピカに磨いた漆器と違い、気兼ねなく使えて、普段使いに最適です。
 伝統的な喜多方の漆器は、おもてなしの時などに使う揃椀と呼ばれるものでした。今では需要がないため、ほとんど作られることはなくなってしまいました。

喜多方の漆器の特徴は、見た目の特徴が特にありません。特徴がない分、飽きずに毎日使うことができるのが、喜多方の漆器の良いところです。



かんしつぬりはち
 〈乾漆塗鉢〉

▲塗師が漆を入れておくための道具であり、その作業の工程で漆を何重にも厚く厚く塗り重ねて出来上がります。「乾漆」ともいわれており、会津地方独特の呼び方です。

きじろぬ
 〈木地呂塗りの酒杯〉

▼木地の木目が見える塗りの技法です。
 そのため、ケヤキなど木目の美しい木材を使用することが多いです。
 給食椀で使用しているのも、木地呂塗りです。



喜多方の漆器
 漆器の特徴

漆は“強い”

漆器は、本来木などで形作られた土台に、漆の木の樹液を精製した自然の塗料を塗って作られる工芸品です。

乾燥し硬化した漆は、非常に丈夫で、酸やアルカリに強く、水がしみ込みにくいことや、防虫性や防腐蚀性、抗菌性といった優れた特徴があります。そのため、塗料としての利用が多くあり、古来から接着剤としての利用も見られます。

仏像などにも漆による加工が多くあり、漆の実用性は歴史からもひも解くことができます。

使うほど輝く、育てる“器”

食器としての漆器の良さは、天然の素材による手触りや口当たりの良さ、そして柔らかな温かみです。

また、天然素材であるが故、使っていくうちに変化し

ていく良さがあります。使えば使うほど艶を増し、新品以上の輝きをまとうていきます。

加えて、漆器は塗り直しをすることによって、さらに長い年月の使用に耐えることができます。

漆器は、丈夫で長持ちする利点のほか、普段使いすることで、自分の食器として育てる“もの”だと考えると、毎日の食事がもっと楽しくなるかもしれません。

漆器の扱いワンポイント

- ・ スポンジで食器用の洗剤で洗えます。
 (※研磨剤が入っているものは除く)
- ・ 乾燥を防ぐため普段からの使用がおすすめです。
- ・ 電子レンジは漆が剥がれてしまうため使用しないでください。

職人の技

伝統の技法

見た目も作りもシンプルに

漆器と言えば、輪島塗を想像しませんか。

喜多方の漆器は、輪島塗と比較すると、見た目も作りもシンプルなんです。

例えば、輪島塗の工程は、布貼りや下地を数回塗ることで強度を高くしています。が、喜多方の漆器は、「錆」と呼ばれる下地を1回に抑えて、漆の塗りも最小限にしています。

つまり、工程を少なくすることで、価格や完成までの時間を抑えて制作されているということです。

そこには、できるだけ多く皆さんの家庭に届くように、との願いが込められているのではないのでしょうか。

職人の技が生きる技法

喜多方の漆器は、花塗りという、漆を塗ってそのまま仕上げる方法が主流です。刷毛目(刷毛の跡)や小さなほこりが無いよう、きれいな塗膜

に仕上げるのは至難の業です。

他の仕上げと比べて工程が少ない分、職人の技術力がはつきりと分かってしまうといわれています。

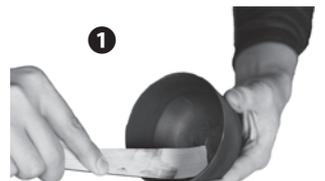
漆は生き物

職人の皆さんが口をそろえて言うのは、「漆は生き物」ということ。漆は、その日の湿度や湿度に非常に左右されやすく、同じものを作ることもさえ難しく、とりわけ喜多方のシンプルな漆器の場合、すぐに違いがわかってしまうといえます。

職人は、高い品質を保つために、湿度や温度によって塗る漆を変え、タイミングを変えます。

職人技は「塗る」という作業だけではなく、塗る前、塗った後にも細心の注意を払い、漆という生き物と会話をしながら丁寧に制作していくのです。

⑤「風呂(室)」と呼ばれる棚で乾かす。湿度や温度に細心の注意が必要。



①錆付け(漆と砥ノ粉を混ぜペースト状にしたものを木ベラで付けていく作業)。②錆を研ぐ。③塗る漆は細かいほこりなどを除去するため一回一回紙で濾します。④下塗り。その後下塗り研ぎを行い、上塗りを行う。



命を掻く 漆掻き

貴重な漆の栽培と管理

市では、昭和54年から漆の栽培をしています。現在では、4つの漆団地を有し、面積にすると13・66haの漆林を管理しています。

現在、国内で使用される漆のほとんどが中国産である中、国産は大変貴重なものです。

年間の採取量は、会津喜多方漆器商工協同組合からの要望量である10キログラムを目標に漆掻きを実施しています。

また、同時に漆掻き職人の育成や技術向上を図っています。

手をかけて育つ漆

漆の特性としては、日当たりが良く、水はけの良い

肥沃な土壌を好むなど、人が管理をしなければ良質な漆は採ることができません。

漆は命の事

漆掻きは、6月～10月の間に、樹齢約15～20年の漆の木に、4、5日ごとに水平に傷をつけて樹液を採取します。喜多方では1年程度で漆を採り尽くし、最後は伐採する「殺し掻き」という方法で行っています。

そうして採取される漆は、1本の漆の木から約200ミリ(牛乳ビン1本分)程度しか採ることができません。市産漆は、県の成分分析で、上質と認められるほど高品質を誇っています。

▼昔から変わらぬ道具を使い、一滴一滴採取する。採取量は、一本当たり一日で平均7gほど。



※伐採後は、根株から萌芽した漆の芽を管理することで、漆の確保に努めています。

Interview

会津塗り職人であり漆掻き職人の
あきば よしえい
秋葉 良榮さん



漆の木は非常にデリケートで管理がとても大変です。木が小さいうちは、他の雑草に負けないように刈り払いなどが必要です。漆掻きの作業も、傷口が雨にさらされると腐ってしまうため、天気にも細心の注意を払って行っています。

漆掻きも塗りも、一滴たりとも無駄にはしません。勿体なくてね。

子どもたちの成長のそばに



給食に漆器

学校給食で使っている汁椀は、塗り職人が一つ一つ手作りで仕上げた喜多方の漆器です。

この取り組みは、平成10年の豊川小学校での給食から始まり、平成21年には全ての小中学校で使われるようになりました。

毎日の給食で漆器に触れることは、伝統の産業や食文化に対する関心を深めてもらうきっかけになっています。

塗り直しで何度でも

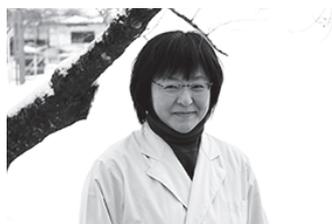
学校給食で使っている漆器は、年間で約1600個程度、会津喜多方漆器商工協同組合で塗り直しを実施しています。

何度も何度も塗られ磨かれる喜多方の漆器は、今まで多くの子どもたちの成長を支えてきました。

そして、子どもたちが成長すればするほど、漆器も艶を増し、料理をよりおいしく魅せてくれるのです。

Interview

山都学校給食センター 栄養教諭
かとう まり
加藤 真理さん



古くから漆器は、和食に深みや彩りを添えてきました。同じ料理でも器によって見栄えも変わってきます。

また、汁物を入れた椀は保温性が高く冷めにくいという長所に加え、手に持っても熱くないので「しっかり持つ」という望ましいマナーにもつながります。

和食とともに会津漆器の文化はずっと伝承していきたいですね。

給食椀の塗り直し

①子どもたちが毎日ガチャガチャと使い、傷ついた椀でも大丈夫です。②傷の箇所には錆漆を塗り込み補修します。③全体が平らになるように表面を磨きます。④丁寧に漆が塗られていきます。この給食椀に塗られる漆は、市産の貴重な漆です。子どもたちのためこだわりぬかれています。⑤完成。子どもたちの成長を何度でも支えます。



4



1



3



2



伝統に

Interview

会津喜多方漆器 地域おこし協力隊
吉田 真菜さん



大学3年生のときに、漆芸家の先生に「漆器でご飯を食べみてほしい。保温性があり湿気も吸ってくれるから最後まで温かくておいしく食べられるよ」と勧められたことがあります。

その後、自分で木を挽いて漆を塗った器でご飯を食べると、本当においしくて感動しました。水洗いでも汚れがすぐに浮いてきれいに洗えましたし、今まで漆器を使っていたことが後悔するほど衝撃的な出会いでした。

た。それからというものの、漆の魅力に取りつかれ制作するようになりましたが、漆は生き物。私の言うことをきいてくれません。それが悔しくて、また漆の魅力の深みにはまっています。

喜多方の漆器は生活に根差した庶民派の漆器です。その魅力を、皆さんにもっと身近に感じてもらえるよう、制作活動に励みながら、ワークショップなどの企画もしていきます。

伝統技法を継ぐ

令和元年12月から、会津喜多方漆器商工協同組合に、2人の地域おこし協力隊が配置され、漆器づくりを学びながら、喜多方の漆器を盛り上げるためのさまざまな活動をしています。



▲現在二人を教えている塗り師 左から風間 正昭さん 秋葉 良榮さん 長澤 邦夫さん

新しい風

Interview

会津喜多方漆器 地域おこし協力隊
齋藤 傑さん



サラリーマンをしていたとき、ギャラリーの個展で漆器を見て衝撃を受けて以来、漆に興味を抱くようになりました。その後、彫りや造形も学ぶことができる香川県の漆芸研究所で漆を学んできました。

ある時、鳴子漆器の塗り師の方に「漆はお椀に始まりお椀に終わる」という話を聞き、それが頭から離れませんでした。このまま漆に携わっていくなら、椀を作らなければならぬと思います、丸物(お

椀)が本場の喜多方で漆器を学びたいと思ったのです。

漆器の魅力は、さまざまな色使いのほか、濡れた表情、さらには使い心地まで、奥が深いです。

会津には素晴らしい素材があり、職人の皆さんもしっかりと技術を教えてくれます。それらを生かし制作に励み、会津や喜多方の良いところ、漆の良いところを広め、喜多方の漆を盛り上げていきたいです。



1958年喜多方市生まれ。漆芸家として活躍。作品は椀などの丸物から、重箱などの作品まで幅広い。漆の艶と、蒔絵や螺鈿での装飾で、独特の世界観を作り出しています。東日本伝統工芸展監査委員、県総合美術展審査員などを務める。

【受賞歴】
福島県総合美術展 福島県美術賞
文部大臣奨励賞、他

Interview

マルサ漆器製造所 四代目
佐藤 達夫さん

漆

器業はもともと木地や塗り、それから蒔絵などと、分業で行われていました。

私の家は代々塗り師で椀を作っていました。父、3代目は、昔からの伝統の椀だけでなく、日常的に楽しく使える「作りたいたいもの」を作る「ものづくり」を始めました。

私も世の中のいろいろな技法や職人を知り、少しずつ視野を広げていきました。縁あって蒔絵を学び、結果的になんでも自分でやってみるようになりました。

松尾芭蕉の言葉で「不易流行」という言葉があります。が、伝統あるものの中にも、常に新しいものを加えて新しいものづくりをしていかなければならないと思っています。

昔ながらのものに加えて、現在の生活の中で、「楽しい」「使ってみたい」と思われるものを提案し続けていかなければ、漆というものが、どんどん遠い存在になってしまふんじゃないかなという思

いがあります。

改めて皆さんに知ってほしいことは、漆器はとても「優しい器」ということ。そのためにも、実際に漆器に触れて、「コーヒーやお酒を飲んでもらうのが一番良いのです。が、柔らかい手触りや口当たりなど、漆器には、他の素材にはない良さがあります。人間の体にとっても、しつくりくる「器」なんです。

また、漆器は「扱いにくい」「壊れやすい」などのイメージがあるかもしれませんが、物というのは全て傷んでいくものだと思います。漆器だけの特別なものではありません。むしろ、傷んだら修理しながら長く使っていける「エコな器」です。

特にこれからの時代は、昔のような大量生産・使い捨ての時代ではなく、生きていく時代だと思います。だからこそ、少しでも頑張って良いものを買ってほしい。そして、本当に気に入ったものを大切に使う、使ってみてほしいと思います。

漆器で飲むコーヒーや酒

は、味まで違うんですよ。それをぜひ皆さんに体感してもらいたいですね。そして、漆器の魅力を知ってもらったらみんな喜多方の漆器を盛り上げていきたいんです。

輪島の民宿に泊まり食事をとったときの話ですが、民宿の方が「この食器は輪島塗なんですよ」とわざわざ言うてくるんです。輪島では地元の人々が輪島塗に誇りをもっていて、それが自然に輪島塗を盛り上げていっているんだなと感じたんです。

喜多方の漆器も喜多方のブランドです。地域の皆さんには、地元「本物」があることを知ってもらい、みんな盛り上げていきたいですね。

それにはまず、皆さんの日常に漆器を取り入れてもらい、「おいしいものをさらにおいしく」食べたり飲んだりしてほしいですね。

優しい彩り

日常に漆器を



3月は自殺予防強化月間

大切な命を守りたい



警察庁の自殺統計によると、警察庁データをもとに集計した令和2年の速報値を、厚生労働省が1月22日に公表しました。

それによると、全国の自殺者数は、平成22年から10年間続いた減少から11年ぶりに増加に転じました。

令和2年の自殺者数(速報値)は、2万919人で、元年の確定値に比べ、750人増加し、性別で見ると、男性は11年連続の減少となり

警察庁の自殺統計によると...

ましたが、女性は過去最少だった前年から885人増えています。

今般、新型コロナウイルスの感染拡大防止などへの取り組みに伴う就労環境の変化により、ストレスや不安を感じるリスクが高まる状況にあるとともに、感染症の影響による雇用情勢が悪化することで自殺リスクが高まっています。

「いつもと違う」を見逃さない

眠れない、食欲がない、口数が少なくなったりなど、「いつもと違う」とき...もしかしたら悩みを抱えているかもしれません。

一見、他人には幸せそうに見える生活の「変化」でも、本人にとっては大きな悩みになる場合があります。

就職、進学、配置転換、昇進、引っ越し、結婚、出産...これからの季節は、生活の変化が多い時期です。「いつもと違う」と感じたら、まずは「声かけ」をしてみましょう。

「眠れていますか?」その一言で助けられる人が必ずいます。

あなたにもできる自殺予防のための行動として4つのポイントがあります

傾聴

本人の気持ちを尊重し、耳を傾ける

悩みを話してくれたらできる限り話を聴きましょう。

話題をそらしたり、訴えや気持ちを否定せず、本人の気持ちを尊重し共感した上で、相手を大切に思う気持ちを伝えましょう。

気づき

家族や仲間の変化に気づいて声を掛ける

発言や行動、体調など、家族や仲間の変化に敏感になり、サインになるべく早く気づきましょう。変化に気づいたら「眠れていますか?」など、自分にできる声掛けをしていきましょう。

見守り

温かく寄り添いながらじっくりと見守る

身体やこころの健康状態について自然な雰囲気の中で声を掛けて、焦らずに優しく寄り添いながら見守りましょう。

必要に応じ、キーパーソンと連携し、専門家に情報を提供しましょう。

つなぎ

早めに専門家に相談するよう促す

公的相談機関や医療機関などの専門家の相談につなげましょう。

相談を受けた側も、一人では抱え込まず、家族、友人や上司といったキーパーソンに協力を求め、連携をとりましょう。

相談機関を紹介

こころの相談 精神保健福祉 相談	福島県精神保健福祉センター	024(535)3556
	会津保健福祉事務所	0242(29)5275
	市保健センター	(24)5223
電話による こころの相談	こころの健康相談ダイヤル	0570(064)556
	福島いのちの電話	024(536)4343
	自殺予防いのちの電話	0120(783)556 (毎月10日)

1人で悩まず、
まずは相談して
みましょう。



健康ですか あなたのこころ

CHECK!

最近2週間のこころのチェックをしてみましょう。

1	毎日の生活に充実感がない	はい	いいえ
2	これまで楽しくやれていたことが、楽しめなくなった	はい	いいえ
3	以前は楽にできていたことが、今はおっくうに感じられる	はい	いいえ
4	自分は役に立つ人間だと思えない	はい	いいえ
5	訳もなく疲れたような感じがする	はい	いいえ
6	死について何度も考えることがある	はい	いいえ
7	気分がひどく落ち込んで、自殺について考えることがある	はい	いいえ
8	最近(ここ2週間)でひどく困ったことやつらいと思ったことがある	はい	いいえ

※6の死は「自殺に結びつくような死」を意味します。

※8は内容により判断(配偶者や家族の死亡、親戚や近隣の人の自殺、医療機関からの退院、などの場合)

(出典:大野裕「うつ状態のスクリーニングとその転機としての自殺予防システム構築に関する研究」報告書より)



「はい」が<1~5の項目で2つ以上>、<6~8の項目で1つ以上>該当する場合は、医師や保健師などの専門家に一度相談してみましょう。

ほっときらり通信



喜多方市 地域・家庭医療センター
「ほっと☆きらり」
医師 武田 仁

間食を控えて、

おなかの定期清掃

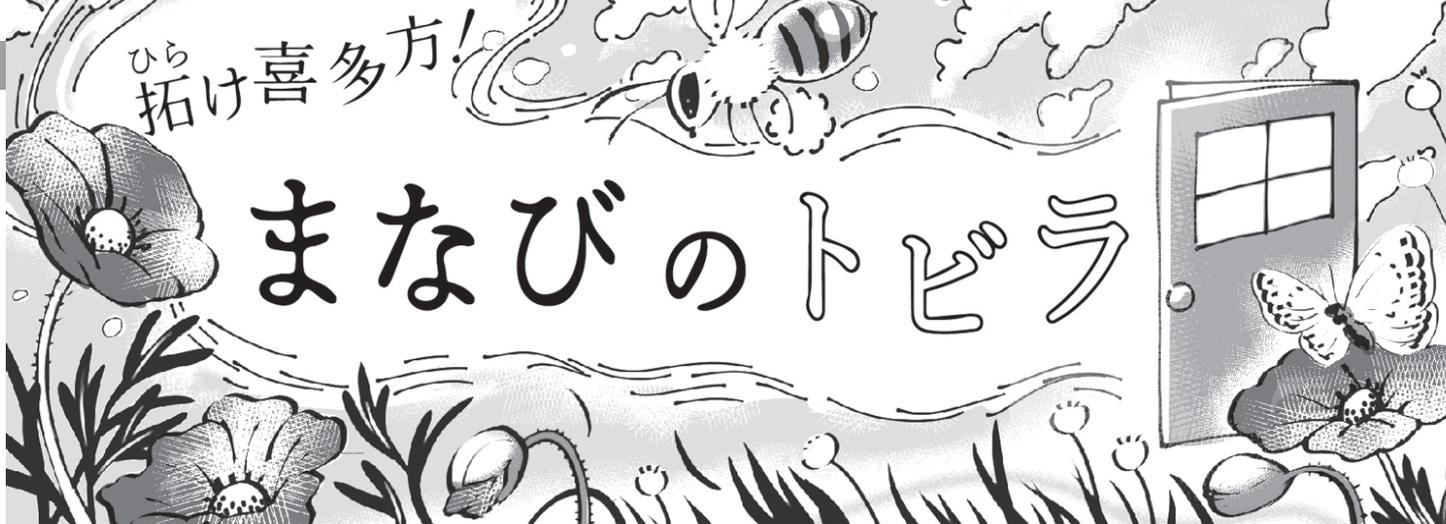
皆さんこんにちは。今回は間食の話です。生活習慣病の患者さんには、血糖値を上げたり体重を増やさないために、間食を控えるようお勧めしています。しかし最近、間食を控えることには別の効用もあることがわかってきました。

しばらくものを食べないでいると、私たちのお腹は「ググーツ」と鳴りますが、あの音は小腸が動いている音です。小腸は、胃から送られてきた食物を消化吸収するところで、大人では5〜7メートルの長さがあります。食事の栄養の約9割を吸収する小腸は、食事中は動きを止めて、栄養を吸収しています。空腹になると、

小腸は約90分間隔で「ググーツ」と鳴る蠕動(ぜんどう)運動を行い、食べ物の残りかすや、小腸で増えた細菌を、下流の大腸の方に押し流し、「おなかの定期清掃」を行っています。このような小腸の運動が、1日9回程度行われるのが望ましい状態とされています。

ところが間食や夜食を摂って空腹の時間が減ると、この「おなかの定期清掃」が十分に行われず、食べ物の残りかすや小腸にたまり、これを餌にして腸内細菌が異常に増えてしまいます。増えすぎた腸内細菌は、水素やメタンガスを発生させたり、さまざまな毒素を出して、腹部膨満や便秘を起したり、頭がぼーっとしたり、生活習慣病の原因にもなると考えられています。

食生活が乱れ気味で、お腹が張って便秘気味、食後に頭がぼーっとする、そんな方は間食や夜食を減らし、「おなかの定期清掃」をしっかり行ってみてはどうでしょうか。



東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会 ホストタウン交流事業



喜多方高校
喜多方東高校



ウィルソンビル
高校



オンラインによるウェブ交流会を開催

2月2日(火)に、喜多方高校と喜多方東高校の生徒会の代表生徒17人が、姉妹都市であるウィルソンビル市の高校で日本語を学ぶ8名の生徒の皆さんとオンライン交流会を行いました。

喜多方東高校では、これまでウィルソンビル高校の皆さんと、クリスマスカードや手紙の交換を行ってきました。交流会では、自己紹介や学校紹介のあと、将来の夢の実現に向けて頑張っていることや、興味を持っていることなどについて、意見交換を行いました。

参加したウィルソンビル高校のアナ・スタンリーさん(16歳)は、「日本の同世代の皆さんが、アニメなどの趣味が同じであることを知り、身近に感じることができた」と話しました。

また、ウィルソンビル高校のケリー・シュミット校長は「この交流会は重要であり、互いの思いを深める素晴らしい機会です」と話し、今後の両校の交流進展に期待を寄せました。



喜多方東高校2年
針生 琴音さん

色々な方と話ができ刺激を受けました。英語に対する興味が深まりました。



喜多方高校2年
岩崎 紗綾さん

学校紹介や生徒同士の質問がとても面白くて貴重な時間を過ごせました。

今後も、オンラインなどを活用しながら、ウィルソンビル市の皆さんとの交流発展のための取り組みを進めていきます。

問 生涯学習課 スポーツ振興係 ☎(24)5319

東京2020オリンピック聖火リレー交通規制のお知らせ

規制時間 3月26日(金)午後3時10分頃～4時30分頃

※規制時間は、聖火リレー隊列の進行状況により予告なく前後する場合があります。

ご協力をお願い

- コースおよびコース周辺の道路では、交通規制による交通渋滞が予想されますので、当日の自動車利用は極力で遠慮ください。なお、自動車を利用される場合は、う回などの協力をお願いします。
- 歩行者や自転車のコース横断はできません。
- 路線バスなどに一部、運休・う回運転などが生じる場合があります。
- 規制時間内は、沿道の駐車場・駐輪場からの出入庫規制に協力をお願いします。

観覧上の注意事項

- 必ず歩道上や指定された場所から観覧ください。(車道には出られません。)
- 聖火ランナーや隊列を追って移動することは非常に危険ですので、絶対に行わないでください。また、前後の人を押さないようにしてください。
- 危険物の持ち込みは禁止です。また、紙テープなどの物の投げ入れは大変危険ですので、絶対におやめてください。
- コースや会場周辺での無人航空機(ドローンなど)の飛行は法律により禁止されています。
- マスクの着用や密集の回避など新型コロナウイルス感染症対策に協力をお願いします。

新型コロナウイルスの感染拡大の状況により、聖火リレーおよび交通規制の実施方法が変更となる場合があります。

変更内容は情報サイト「ふくしまプラス2020」でお知らせします。



問 (公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会/
東京2020オリンピック聖火リレーふくしま実行委員会 ☎024(983)9415