



私の未来メッセージ

おじいちゃんが大工で親父が設計、
そこで育った僕の建築を写真にする喜びと
熊本の良さを改めて発見する楽しみ…。

もう、KUMAKENの表紙を担当させて頂いて5年になるでしょうか。これまで、熊本の建築、建設と人、伝統工芸と子供たちなど年間テーマを設定して写真を撮り続けてきましたが、この仕事は私に「熊本の良さ」や「建築の魅力」を見直すチャンスを与えてくれたと思っています。

というのも、私のおじいちゃんは大工。よく手伝いに行った思い出があります。そして、親父も旧国鉄で設計に携わり、「駅」の設計をしていました。そんな環境の中、自然に「建築」に親しみ興味を持っていたのです。

でも、中学生の時、親父が趣味にしていたカメラに興味を持ち、「中学フォトコンテスト」に応募した写真が準特選に入るや、運命は写真に大きく傾いてしまいました。私が頂戴した賞状は後にも先にもそれ1枚…。

カメラマンとして独り立ちして10年、大工だった祖父や設計士だった親父の仕事を私は「写真」で後世に残す役割が回ってきたようにも思えます。建築、建設に携わる皆さんが次の時代に伝えたい「誇りある仕事」を撮影して残すことが私の祖父と親父への恩返しかも知れません。



カメラマン 内田 佳洋（37歳）

広告写真・舞台写真などで活躍中又、劇団「石」の俳優兼演出家としても数多くの舞台を踏む

くまもと面白漫遊記

～坂本幸成広報特派員のおすすめのこの町・この人～

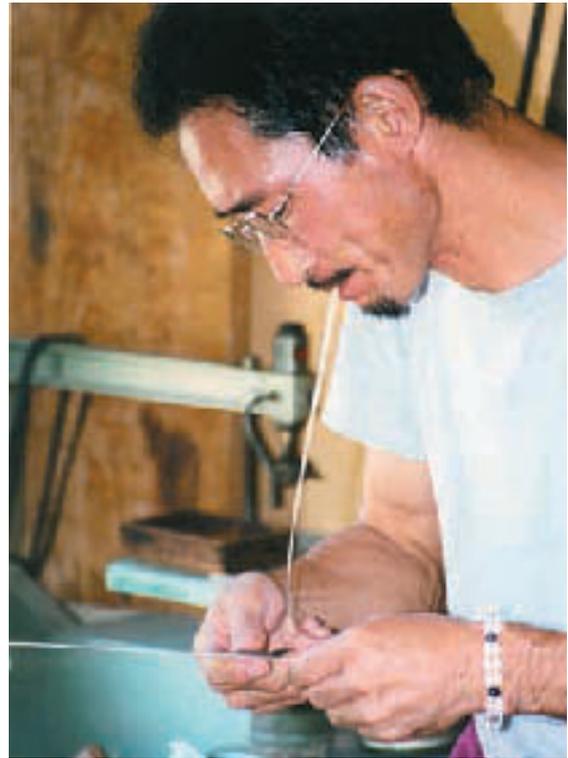
No. 7
八代地区

「竹」の悟り

～日奈久の竹細工職人 桑原健次郎・哲次郎さん親子～



桑原健次郎さん（2代目76歳）



桑原哲次郎さん（3代目40歳）

日奈久温泉のお土産として「竹細工」をいただいた人は多いだろう。日奈久の竹細工は、手づくりの持つ素朴なあたたかさ、熟練の技から生まれ出る美しさ、しなやかさを併せもった伝統工芸品であると同時に、暮らしに潤いを与える生活用品の“現役”でもある。

日奈久の繁栄期、10軒程あったという竹細工店も、今は、この店 桑原竹細工店 ただ一軒。大正時代から続くこの店は、日奈久温泉の歴史を見つめ、訪れる人々に「竹の良さ」と「思い出」を提供して来た。2代目の桑原健次郎さんは言う。「自分は変わらない、回りが変わっただけ...」

親子でつくる竹細工 父・健次郎さんに「竹の悟り」を見た…。

八代地方を代表する温泉町・日奈久温泉。室町時代の開湯といわれ、古くは藩営温泉として、明治時代以降は、海の幸豊富な湯治場として賑わった。県内でも一、二を争う程の人気温泉も昭和30年代から40年代をピークにかげりを見せはじめ、古い温泉町の宿命ともいえる新しい時代の中での町づくりへと向かうことになる。そんな中、古き良き温泉町の風情が残る日奈久は、旅館や商店街の2代目、3代目の〈新しい力〉が活性化を目ざし、頑張っている日奈久である。

『桑原竹細工店』は、日奈久温泉街に店を構え、また、温泉神社に向かう道沿いに店と作業場がある。作業場におじゃますると、ほのかに竹の香りが漂う中、スツースツという、竹ヒゴを作る音が聞こえてくる。

『桑原竹細工店』は、大正時代から続く竹製品を製作し販売する店。竹の美しさ、しなやかさ、丈夫さ、通気性を生かした「弁当籠」（熊本県伝統工芸品指定）をはじめ、「竹箸」からスプーン、フォークなど製作されている。また、桐の木を手作りで仕上げた日奈久に古くから伝わる素朴な郷土玩具「おきんじょ人形」、ユーモアのある「板角力（いたずもう）」も作られている昔ながらの店である。

現在、作業場に座るのは、2代目・桑原健次郎さん（76歳）と3代目・哲次郎さん（40歳）の親子。受け継がれた技で、黙々と作業される姿は職人の「素材を知り尽くした厳しい目」と「竹」へのこだわりにあふれていた。健次郎さんが「竹」を語り、日奈久の昔を語ってくれた。

坂本特派員 Q：この竹は？

健次郎さん A：「真竹」です。節がきれいで、節から節までが長いので



店



桑原健次郎さん



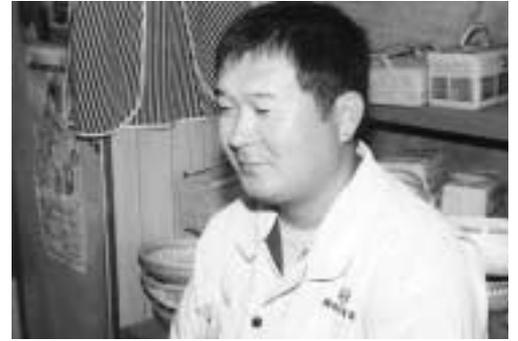
手元



桑原哲次郎さん

これを使っとなります。ずっと二見や久多良木の竹です。竹はキズがあると使い物にならんとですよ。

それに、化学肥料をやったらダメ。当たり前だけど「竹」がよくないといいものは作れんとです。



坂本特派員

坂本特派員 Q：お父さんは、何歳で店を継がれたんですか？

健次郎さん A：23歳くらいだったですかね。戦争から帰ってきて、公務員をしましたが、跡を継ぐため日奈久に戻ってきたんですよ。そのままなら、とっくに定年になっとつとこですが、職人に定年はなかですけんね。

子供のころから見慣れとったし、手伝いもしりましたし、跡を継ぐのには、あまり苦労はなかったつです。

なにせ、うちでは今まで40人近くの弟子を育てており、常時3～4人の弟子があって、兄弟子が厳しかったですな。とにかく、良いものを作るだけじゃなく、早く、数多く作れんといかん。職人同士や他の店との競争がありました。

昔は、日奈久には10数軒の竹細工の店があったつです。



坂本特派員 Q：50年以上も作られているわけですね。

これまでを振り返って、思うことは？

健次郎さん A：何年使っても、ツヤがある、丈夫で長持ち、壊れない。

その自信はあります。

その「技」はもちろんですが、経営感覚を身につけておくのが大切だと思います。小さい店だけど、経営者。

職人が一人で材料の仕入れから販売までせんといかん。

販売を考えて作るのが職人です。



でも、私は、ストレスはなかです。
金はなかけど、ストレスもなか。好きな
時に好きな事をしてきました。畑に出た
り、海へ船で出たり……。
それが職人のよかところです。



坂本特派員 Q：竹細工で一番難しいのは？

健次郎さん A：「ヒゴ取り」ですな。箆を編む竹ヒゴを
切る作業。

感覚だけで切るとです。

竹細工は、ヒゴ取りが大事ですな。

ヒゴの取り方で、弁当箆の蓋が小気味良
くしまります。



父・健次郎の話聞いて、時折、哲次郎さんがかすかな
笑みを浮かべる。健次郎さんの語りは、まるで「竹」の如
く。スツと真っすぐで、まるで、自分の人生や日奈久の
歴史を竹のてっぺんから見ているようでもある。

記憶がよみがえってくる合間、健次郎さんは「竹」に触
れ、竹箆を編む。



関東・関西へ出荷されている桑原さんの竹細工 やっぱり、日奈久の竹細工は日奈久で…。

坂本特派員 Q：日奈久になぜ、竹細工の店がいっぱいあったのですか？

健次郎さん A：戦前、大正時代の頃。日奈久の特産物、土産物を作ろうということになって、
小学校や高等科で「竹細工」を奨励したつです。

別府から竹細工のできる先生を呼んで、
習ったつです。

それから日奈久には、竹細工の店が10数
軒、竹細工の道具の「のこ」屋、鍛冶屋
も2～3軒ありました。

いい道具がないと仕事でけんですからな。
それに、竹細工の作業に女性や子供がア



アルバイトに来て日奈久の人みんな、竹細工の仕事をしておりました。

土産物としても竹細工は、よう売れてました。観光客が団体でくると、先を争って買ってました。

それが今は、うち1軒。

新聞やテレビに出て、回りからいろいろ聞かれるけど自分は何も変わっとらんとです。

回りが変わっただけですたい。



坂本特派員 Q：今、出荷はどちらへ？

哲次郎さん A：関東関西が多いですね。

私が実演販売で全国を回っています。

全国の工芸品が集まって、実演販売する催しが年間決まっていて、1回で約1週間行きます。

坂本特派員 Q：お父さんは厳しいですか？

哲次郎さん A：厳しかですね…（笑）。

あまり細かく、先を急いで聞いてはいけない…そんな気持ちになってきた。桑原親子の話は竹細工を聞いているうちに、日奈久の「竹細工」はやっぱり日奈久で買って欲しい、そんな思いにかられてきた。竹細工の職人さんが日奈久にこだわり、竹細工を手にして喜ぶ観光客が街を闊歩した、そんな日奈久を知る桑原さんの心意気が伝わってきた。

■問い合わせ/注文先

電話・FAX ☎ 0965-38-0336

Eメール info@takezaiku.com



■桑原竹細工店の場所

