

桶

栄

川又栄風



神と人とを結びあわせる道具

橋本麻里

白々しらじらと清浄な木肌は触れば柔らかく、人の手によって恐ろしいほど精度の高い加工を施されているのに、森の奥に鎮まる大樹そのものを思わせもする。分解、再構成、抽象化した神木、だろうか。遠い昔から神と人とが分かち合ってきた米を収めるための容器——結桶のたたずまいには、今なお聖なるものの気配が潜んでいる。

梅雨、台風、降雪と四季を通じて降水量が多いことから、日本列島は世界的に見ても豊かな森林資源に恵まれている。古代以来、木の文化が発展してきたのは、その恩恵と言えるだろう。現存する世界最古の木造建築として知られる法隆寺（7世紀後半～8世紀初頭）はもちろん、多様な樹種、多様な技術を使いこなした道具が、人々の暮らしと共にあり続けてきた。たとえば農具、工具、武具、調理加工具、食膳具、調度、計量具、紡織具、容器……。その中の一つが、短冊形の板を並べ、籬で締めた「結桶」だ。当初は植物の蔓などを結んで籬としていたことから、「結」桶の名がついたと考えられている。

現代ではガラスや金属、合成樹脂に置き換えられてしまっているが、かつて水を溜めたり、酒を保存したりする役割は、木器の桶・樽、陶磁器の壺・甕が担っていた。日本では紀元前350年～紀元50年頃の遺跡から、一木をくり抜いた胴に底板を留めた、刳物桶が見つかっている。その後7世紀頃になると、薄板を曲げて胴部をつくり、底板を取り付けた曲物桶の出土が増えてくる。だが刳物桶は重く、乾燥によって変形しやすい。一方曲物桶は強度に乏しく、容量に限られる。

もっと軽く、もっと強靱で、さらに大きな容器がほしい。そんな願いに応えたのが、結桶だった。今のところ11世紀後半に北部九州で発掘されたものが、日本で最古の結桶らしい。当時のチャイナタウン、中国商人たちの居住地区から見つかったもので、先行して桶をつくる技術が普及していた中国から、生活具として持ち込まれたと考えられている。

だがこの「新技術」が列島全域に普及するのは、15世紀以降のこと。理由の一つ目はその時期に工具の技術革新が起こり、より効率よく、高い精度で板を加工できるようになったこと。もう一つは商品経済が発達、各地の産物を大量に効率よく輸送する必要に迫られたため、容器を壺や甕、曲物から結桶に変えざるを得なかったことだ。以後近代に至るまで、桶は生活のあらゆる場面、また日本酒や味噌、醤油などの醸造業はもちろん、農業、漁業、鋳工業などの産業でも広く利用されていった。

残念ながら19世紀半ば以降、木製の桶は徐々に姿を消していく。1887年に初代が独立、東京・深川の地で四代にわたって江戸結桶の名を掲げてきた「桶栄」川又栄風さんは、その最後の、そして最高の技術と誇りを受け継ぐ職人だ。

材料とするのは、樹齢300年以上の天然サワラ・ヒノキ材のみ。油分の多いサワラは、水濡／乾燥を繰り返しても割れや変形が起こりにくく軽量、スギ・ヒバに比べて香りが穏やかで、飯に余計な香りが移ることもない。このサワラを原木で仕入れ、桶の形に合わせて湾曲した鉋で板を打ち割った後、半年間乾燥させる。板が十分に乾いたらその内側・外側を、やはり刃を湾曲させた丸ガンナで削って整形していく。それぞれ内・外に反りを持った板同士を、竹釘を挿すだけで水も漏れぬように接ぎは合わせるのだから、その加工精度の高さも自ずと知れよう。目の詰んだ良質の材ならではの木目を活かし、表面は塗装をかけず、磨いて仕上げている。

江戸時代には銅を使っていたという籬だが、栄風さんの代で、変色や腐食が生じにくい合金に変えた。柔軟性、屈曲加工性に富み、銅より細く成形できる銀色の籬で締められた桶は、より現代的でシャープな表情を見せる。最後に、側木の外へ張り出そうとする力と、籬が締め付ける力のバランスをとりながら、底板を嵌め込む。

飯櫃の場合はさらに、同じ加工を施した蓋と身とがセットになる。スムーズに開け閉めでき、ガタつきのない蓋と身を、結桶の構造でぴたりと合わせる難度の高さを、ご想像いただけるだろうか。蓋を真上から覗き込むと、わずかの隙もなく接ぎ合わされた板と板の接合線が、ごくうっすらと浮かんでいる。

地方の桶職人たちが無数の用途の桶を手がけたのに対して、大都市・江戸では飯櫃、寿司桶、湯桶と、特定の用途の桶ごとに専門の職人が製作していた。長い間米を主食とし、米を貢租の中心に位置づけ、稲の栽培に合わせて生活暦を形づくってきた日本人にとって、米は神聖な糧だ。その容器をつくるからにはと、栄風さんの祖父や父は常に身を慎んでいた。

栄風さん自身は50代頃まで、展示会に出品したい、人を驚かすものをつくりたいなど、気持ちが外に向いていたという。それが60代に入る頃から、よりシンプルに、製作に集中するようになってきた。特別な何かをするわけではない。飯櫃に限らず、定番となっているすべての桶製品について、材料の選択から工程のひとつひとつまで、一切をゆるがせにせず、緻密に詰めていくだけ。

敢えて挙げるとしたら、今なら「削り」に使う刃物の研ぎが、もっとも気をつけている点だろうか。硬いものを削るより、柔らかく油分の多いものをシャープに削る方が、はるかに難しい。刃物を研ぎ込むことで、これ以上足すことも引くこともできないはずの製品の精度が、少しずつでも向上していく。弛みないその繰り返しが螺旋を描き、結桶をさらなる高みへ押し上げていくことに、栄風さんはもう気づいている。

桶栄137年のものづくり



隅田川の左岸、東京の下町地区にある深川。近代的に区画整理された街並みの中に、17世紀から19世紀半ば、東京がかつて江戸と呼ばれていた頃の風情がどこかに宿るこは、古くは水運を利用したさまざまな産業が栄えた場所でした。

桶栄の当代、川又栄風は深川に生まれ育ち、江戸由来の伝統的な製法で結桶を製作しています。

構える工房は、大通りに立つ建物の1階。材料となる木材や製作途中の桶などが置かれた棚が並んだ奥に作業場があり、壁には、桶づくりに使われる独特な形状の道具がずらりと揃っています。

丸太を割って切り出した木片を組み合わせて成形し、削って箍を嵌め、また削る。結桶づくりは、念入りな工程を積み重ねた奥の深い作業です。

まずは、木材選び。桶栄で使用しているのは、長野県木曾地方で採れる樹齢300年もの樫と檜です。油分が豊富で水や酸に強い針葉樹の、直径60センチメートルほどの原木から、収縮率が均等で歪みが生じにくい、年輪が緻密に揃ったものを選んでいきます。

次は、桶の材料となる側板づくりです。原料となる木材から桶の高さに合わせて専用の鉋で丸太を切り出し、木の年輪に沿った柁目の木片を割り出します。この際、丸太の外側や中心部分は省いて内側の身の詰まった部分のみを使用するのは、桶の品質をより安定させるためです。

側板は、材質を安定させるために約半年間、水洗いと天日干しを繰り返して行います。さらに、乾燥させて木の繊維を引き締めることで、収縮が起らない、より強度を持った材料にしていきます。

その後は、成形と仕上げの作業です。桶のカーブに合わせて鉋で表面を削った側板を、木目と木質を合わせながら組み合わせ、円またはオーバルに成形します。桶は底に向かってすぼまるテーパードの形をしているため、作業は、側板内外のカーブと接合面の角度を合わせながら、複数の刃物を使って進められます。精緻な技術と、経験に基づく研ぎ澄まされた感覚が要求されるプロセスです。

ぴったりと組み合わせた側板を仮の箍で締めたなら、筒状になった桶の縁を削ってならします。そののち、仮の箍を外し、桶の表面をなめらかに整えてから金属の箍で締めます。さらに、桶の内側を削って底板をはめ込み、桶の脚の部分の仕上げを施して、ようやくひとつの桶が完成します。

それぞれの工程には手間と時間がふんだんにかけられ、また、いずれの

場面でも高度な職人の技術が必要とされます。それによって、完成した桶は丈夫で使いやすく、耐水性に優れ、繰り返し洗って使い込んでいくうちに、より美しいものになっていくのです。

1887年に創業した桶栄初代の川又新右衛門は、付近の花柳界の料亭などからの要請に応じ、ご飯を保存するお櫃ひつなど、現代でいうテーブルウェアを製造しました。新右衛門の手がけた桶は、その形の美しさと使いよさで評判を呼んだと伝えられています。

二代目として跡を継いだ川又栄吉は、とくに〈江戸櫃えとびつ〉と呼ばれる蓋つきの桶で評価を受けた職人でした。やがて工房には三代目となる川又栄一も加わり、祖父と父から伝承した技術を発揮して区や国から表彰を受ける職人となりました。

桶栄の四代目となる川又栄風が結桶づくりを志したのは、1980年代半ばのこと。生活様式の変化により木桶の需要が減り、職人の数も減少しつつあった頃でした。かつては品ごとに専門の職人がいて、工房には側板づくりなどの下ごしらえを専業で担っていた人々がいましたが、栄風は、あらゆる桶の製法と必要な技術のすべてを三代目から受け継ぐことになりました。

かつて生活の中にあたりまえに存在していた桶を、現代の暮らしを豊かにする道具として提案する。

当代の栄風が製作する桶栄の江戸結桶は、伝統技術に基づきながらも、どこか新しい風を感じさせる製品です。

桶栄の代表作のひとつとなった〈金魚鉢きんぎょはち〉は、かつて栄風が美術館で見た錦絵をもとに先代に提案し、つくり始めたものです。ガラスをはめた白木の桶の中で泳ぐ金魚の姿は、暮らしのひとつときに優雅な涼感をもたらします。

白木の柀目が映える〈ワインクーラー〉は、1990年代、日本の食卓にワインが普及した頃に発注を受けて製作したのが最初でした。保温、保冷に優れた木桶の長所が、ここでも存分に発揮されます。全体の印象をすっきりと清らかに、かつ優しく引き締める洋白銀の箍も、栄風の発案で取り入れた素材です。

また、製品の多くに、栄風は〈コンテナ〉という名前を与えています。縁のなめらかな曲面が印象的な〈オーバルコンテナ〉は、たとえば花入れやボトルクーラーに。お櫃ひつに開閉式の蓋をつけた〈コンテナ櫃ひつ〉は、ご飯に限らず、パンや氷などを入れるのにも適しています。

従来の使われ方にとらわれず、持ち主それぞれの工夫で独自の使い方を。桶栄の結桶は、そうした柔軟な木の器でもあります。

時代はさらに流れ、桶栄四代目の栄風は現在、東京で唯一の江戸結桶職人となりました。

素材の特性を活かし、それを最大に発揮するための適切な工程を経て、今も手作業で生み出される江戸結桶。製品に新しいニュアンスを吹き込み

ながらもなお、自身は伝統技法のつくり手であるといいます。

初代以来、130年以上にわたって受け継がれてきた技術。それに則ってつくれば遜色のないものができると実感したのは、桶をつくり始めて15年から20年ほど経った頃でした。ただし、製作には、職人ひとりひとりが感覚で決める部分が多いというもまた、体得した事実。素材を最適な状態にするためにどのくらい水や日に晒すのか、匏かぼであとひと削りするかふた削りするかは、職人の判断にかかっています。

同じ技術を発揮する際にも、職人個々の手や体に合わせた微調整が必要であるように、つくる桶が一級の品であり続けるためには、学んだ製法に自分なりの工夫を加味していくことが必要。栄風はそのことを胸に留め、今日も桶づくりを行っています。

ものと、それをつくる技術は、必要とされなくなれば廃れていきます。

だからこそ、つくるもの、つくり続けていくことに対し、どこまでも誠実であり続ける。それが伝統の継承であり、現代の江戸結桶、桶栄の桶のあり方です。

（大谷道子）



p6 金魚鉢
W360 D270 H460



p12 江戸櫃
W210 D210 H135



p16 祭器
W300 D300 H210



p50 ボトルクーラー
W180 D180 H210



p55 オーバルボトルクーラー
W210 D290 H210



p18 コンテナ
W280 D280 H100



p20 コンテナ
W280 D280 H100



p58 オーバルコンテナ
W320 D240 H150



p60 水指
W150 D150 H230



p23 オーバルコンテナ
W310 D225 H150



p26 コンテナ
W270 D270 H90



p64 皿
W300 D180 H30 他各サイズ



p67 飯器(茶事用 茶懐石料理用)
W195 D195 H285



p28 コンテナ
W270 D270 H90



p31 ぐい呑 片口
W60 D60 H65 W90 D110 H95



p33 二段器
W150 D150 H125



p69 片手桶 丸小桶
W150 D150 H240 W220 D220 H115
スツール
W330 D180 H270



p70 花器
W160 D150 H395



p73 コンテナ
W195 D195 H130



川又栄風 かわまたえいふう

結桶師 木工家 桶栄四代目(当代)

- 1961年 材木の町である東京・深川に生まれる
- 1984年 立教大学 社会学部卒
- 1986年 社会人を経験の後、正式に父・栄一に師事
- 2007年 桶栄代表となる
- 2010年 第1回金沢・世界工芸トリエンナーレ 金沢21世紀美術館
- 2011年 「sugao(素顔)」 ESSENTIAL DESIGN in JAPAN merci(Paris)
- 2013年 桶栄展 伊勢丹新宿店
- 2014年 21_21 DESIGN SIGHT 企画展「コメ展」 東京ミッドタウン・ガーデン
- 2016年 Maison et Objet 2016 1月展 Paris Nord Villepinte
Google Arts & Culture「Made in Japan:日本の匠 江戸結桶」
桶栄 創業130周年記念「川又栄風の仕事」展 銀座一穂堂
- 2017年 「江戸結桶 川又栄風」展 日本橋高島屋
日本・デンマーク外交関係樹立150周年記念展覧会
「日々の生活 気づきのしるし Everyday Life - Signs of Awareness」 金沢21世紀美術館
「Japan-Denmark 2017展」
A. Petersen Collection & Craft, Copenhagen, Denmark
- 2018年 HOMI MILANO 2018 Fiera Milano (Rho)
- 2019年 SHISEIDO WINDOW GALLERY 〈水〉の章 2019 SHISEIDO THE STORE
- 2020年 桶栄 川又栄風展「木と向き合う」 代官山ヒルサイドテラス「gallery ON THE HILL」
- 2021年 江戸結桶「桶栄」川又栄風展「白木を繋ぐ」 HULS GALLERY TOKYO
- 2023年 現代日本デザイン100選 Japanese Design Today 100 東京ミッドタウン・デザインハブ

デザイン
有山達也
写真
消志之
文
橋本麻里
大谷道子
校閲
菊地真理子
題字
葵栞郷
編集
齋藤梓
デザイン補助
竹ノ上ひとみ