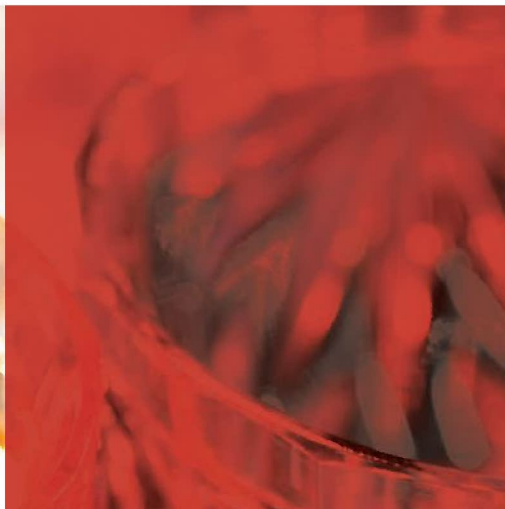


シリーズ・日本の匠と出会う旅①

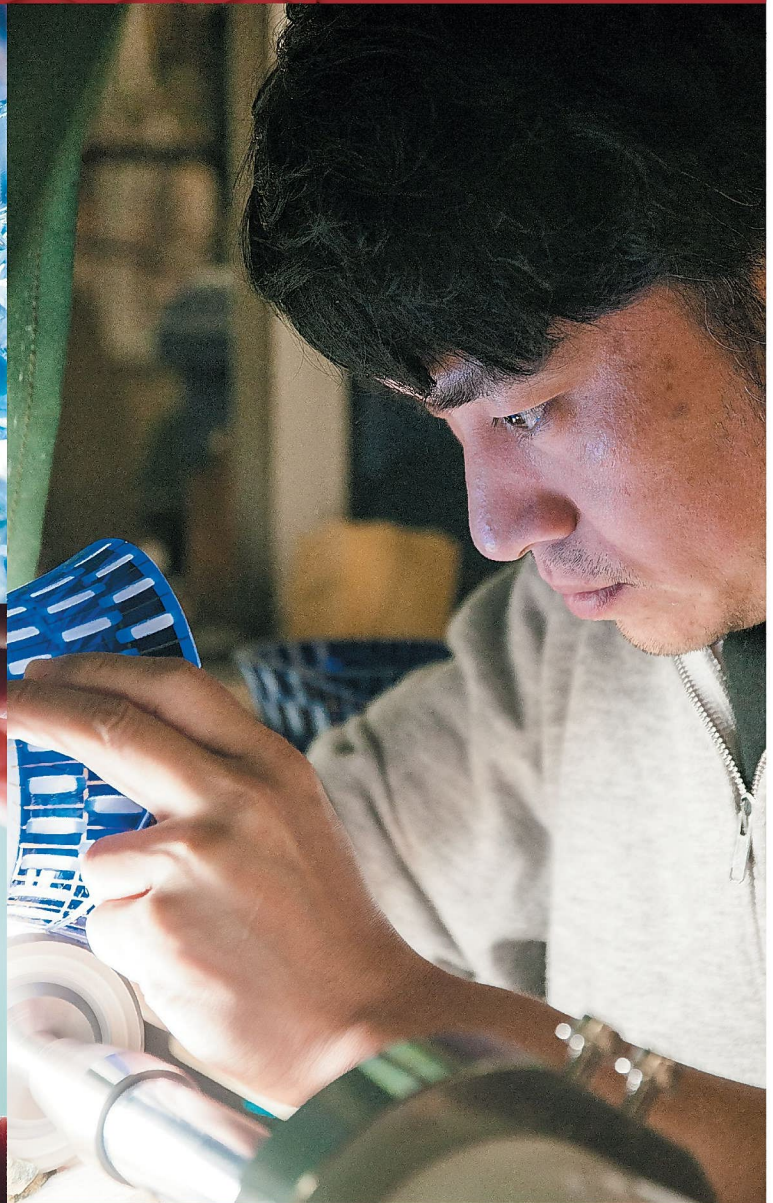
江戸切子

堀口 徹

きれいな紋様が見る人を魅了する、東京下町の伝統工芸“江戸切子”。その魅力のひとつに、視点や光、中に入れる飲み物や料理の種類など、さまざまな要素で変化する表情がある。「商品の完成型は仕上げた地点よりも、使用することで現れる表情を見せたときである」とは、江戸切子伝統工芸士に最年少で認定された堀口徹氏。切子を仕上げる視線の先には、その完成型を思い描いている。



日本の匠と
出会う旅①



三代秀石、堀口徹の匠の技

江戸切子

江戸時代に始まり、現代に受け継がれてきたカットグラス、江戸切子。繊細な模様をガラスに施し、見る角度によって光の放ち具合や、色合いが変わる日本の伝統工芸です。伝統をふまえた上で、江戸切子の新境地を切り拓いていく堀口徹さんの工房「堀口切子」を訪ねました。

ほりぐち とおる ●1976年東京生まれ。1999年に「堀口硝子」に入社し、二代目秀石に江戸切子を師事。2008年に三代秀石を継承し、「堀口切子」を創業。2012年日本の伝統工芸士(江戸切子)に認定。2009年2010年と2年連続で「江戸切子新作展」で最優秀賞を受賞。



◆“たすき”をつなぐ伝統工芸の仕事

江戸切子の事業所のうち実に約7割が集まる東京江東区。堀口徹さんの工房「堀口切子」は、祖父、初代秀石が大正時代に創業した「堀口硝子」の一角にあります。「堀口硝子」の創業者一族に生まれた堀口さんですが、跡を継がなくてはといったプレッシャーはいっさいなかったと言います。

「跡を継いでくれという雰囲気は家族、工場ともにまったくありませんでした。この仕事を意識しはじめたのは、中学三年のとき。どんな仕事に就きたいかを考える機会があって、手を使ってものを作るのが好きだったことと、伝統工芸への漠然とした憧れがあって、リレーのように“たすき”をつないでいくことが何となくかっこいいと思ったんです」

大学卒業後、「堀口硝子」に入社。二代目秀石が主宰していた江戸切子の工芸教室に通いながら技術を習得していきました。これまでに培った知識や技術は、二代目や自社の工場長のみならず、同業の先輩に教えられたことも多かったと堀口さん。

「昔はそれぞれの事業所に伝わる加工技術はそれほどオープンにしていなかったようですが、自分がこの業界に入った頃に、江戸切子協同組合の青年部が中心になり、事業所の垣根を越えて技術を教え合い、みんなで生き残っていこうという流れが生まれました。団結力があるので何かあれば相談できるし、展示会をいっしょに開いたりしています」

2010年の統計では、組合に登録している江戸切子職人の数は185人。事業所の多くが従業員数3人以下の小規模経営です。そんな状況に若手の職人たちが危機感を感じて起こした、伝統芸術、江戸切子の新しい潮流です。

2008年に秀石の名を継いで三代秀石となった堀口さんは、独自の工房「堀口切子」を立ち上げます。

『堀口硝子』にいれば商品管理やインターネット関連、辞めた人の穴埋めといった業務はどうしても無理がきく親族がやらざるを得ない。1ヵ月間のうち加工に携われるのがわずか数時間ということもありました。この仕事はスポーツ選手と同じく視力が大事。視力が利く30代のうちにしっかりと技術をつけておかないと、衰えてからでは遅い。それで独立することを決めました」

◆ガラスの器を“育てる”

独立して7年。堀口さんは作品性を追求した「三代秀石」と、美しさ、かわいらしさ、使い勝手の良さを追求した「堀口切子」との2つのラインナップを意識的に差別化して制作しています。

「三代秀石は少しとんがった方向性のもの。一方で堀口切子のほうでは自宅で気楽に使えるグラスやサラダボウルのような普段使いの器も提案していきたいと思っています」

江戸切子は視点や光、中に入れるドリンクの種類や料理、テーブルクロスなど、いろんな要素で表情



sanagi 高162×径120mm 2011年 赤と黒 高122×径235mm 2008年



Ripple 高190×径190mm 2005年



美しさやかわいらしさ、使い勝手の良さを追求した「堀口切子」の器。左は中に入れるもの、視点によって表情が変わる切子のグラス。右はシンプルなので気軽に日常使いできるサラダボウル

が変わるのが魅力の一つです。たとえば、ぐい呑一つとっても、テーブルに置かれた時と、飲む時とでは、まったく見える景色が違ってきます。

「料理や飲み物が入ったときにどういう表情を作るのか、光が当たったとき、視線が変わったときにどういう完成型になるのかを念頭に置きながら作っています。今考えているのは、商品の最高地点を商品が完成したときではなく、もっと後にずらせないかということです」

ある時、ぐい呑を購入したお客様からこんなふうに使っているという写真が送られてきました。

「克蘭ベリーのお酒を入れた写真だったので、あのぐい呑がこんな表情になるんだと驚きました。自分でも想像できなかった表情で、まさに使われることによって完成した商品。うれしかったですね」

茶道の世界では“器を育てる”という概念がありますが、ガラスは使ううちに欠けたりくすんだりするため、経年変化が器の“味”になりづらいと堀口さん。そんな中、2年前から神戸の料理屋「植むら」

と組んでガラスの器を“育てる”ことに挑戦しています。作ったのは背子蟹を入れるドーム状の器。

「蟹の季節が終わるとそれを送り返してもらい、汚れをとって手入れし、さらに加工を施してまた次の年に送るという仕組みです。3年計画で育てる器で、今年が2年目。今度はどんなふうになって戻ってきて、来年はどのような加工を施してまた送るか、今から楽しみにしています」

未来へ引き継ぐために

伝統工芸の世界に身を置く者として、堀口さんが大切にしていることが後継者を育てること。現在、「堀口切子」と「堀口硝子」、それぞれ一人ずつ弟子をとり、共に堀口さんが育てています。

「人に伝えなければ職人の数は減る一方。でも、今いる職人が一人以上弟子をとるようにすれば、これ以上減ることはありません」

また、これまで散逸していた江戸切子の道具や学術的な資料を整理し、町田市立博物館に寄贈して後の世代に遺す活動も行っています。そして、受け継いだ秀石の名を育て、やがて四代に引き継ぐことも。「初代と二代目の作風は違うし、二代目と自分も違います。だから、作風は違って構わない。それよりも、自分が二代目から教わった秀石という名前への思いや、ガラスとの向き合い方、取り組み方といった精神的な面は、しっかりと四代秀石に引き継いでいきたいと思っています」

堀口切子 ● <http://www.kiriko.biz/>
<http://www.kiriko-shop.biz/> (オンラインショップ)

江戸切子を体験してみませんか

江戸切子工房秀石

二代目秀石が開き、かつて堀口徹さんも通った、江戸切子の制作を指導する教室。まずは気軽に試してみたいという人のために、一日体験教室も開かれています。3時間でお皿かペーパーウェイトを制作。カットマシンを使ってマンツーマンで指導してもらえます。

開催日	基本的に毎月第3日曜日
時間	9:30~12:30
費用	¥2,000(教材費込) ※素材により異なる。
定員	5名(先着順)

●お問い合わせ先
江戸切子工房秀石
〒136-0072
東京都江東区大島7-18-17
tel/fax:03-5609-9301
<http://sudashuseki.jp/>

