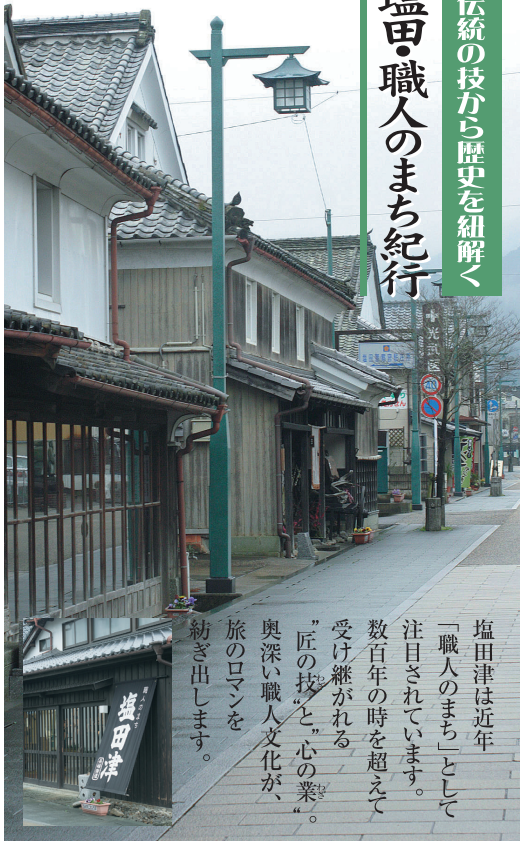
伝統の技から歴史を紐解く

塩田・職人のまち紀行



塩田津は近年「職人のまち」として注目されています。数百年の時を超えて受け継がれる"匠の技"と"心の業"。奥深い職人文化が、旅のロマンを紡ぎ出します。

インタビュー

職人文化を子どもたちへ

塩田職人組合
代表 峰松　哲也さん

「かつて焼き物産業が盛んだった塩田・志田地区では、子どもから大人までみんなが一緒に焼き物づくりに携わっていたそうです。私たちも職人をキーワードに、子どもたちとの交流活動を行っています。

例えば、鍋野の手すき和紙。昭和に途絶えた伝統技術を平成12年、37年ぶりに復活させ、鍋野に体験工房を設置しました。そこは町の中心部から外れていますが、元々あった場所に再現することに意味があるのです。そして、そんな職人との交流拠点を地域ごとに作っていきたいですね。

目指すは技術の伝承、町並の再現、地域の活性化。しかし一番大切なのは、子どもたちにふるさと塩田を知り、誇りをもってもらうこと。そんな気持ちで活動を続けています」

塩田職人組合
まちづくりグループ。塩田津の古い町並を舞台に、塩田職人博覧会、町家修復の古色塗り体験など交流体験事業、職人の出前講座、観光ボランティアなどを展開。職人紹介のホームページも運営する。
http://www.sashoren.ne.jp/shiota/

職人のまちの歩み

◆商家町・塩田津

塩田津は、有明海の干満の差を利用した川港と長崎街道によって栄えた商家町です。塩田川の水運によって物資の集積地となり、街道には焼き物や肥料、鉄、石油、塩、米などを扱う卸問屋が軒を連ねました。オランダ商館付の医師ケンペルをはじめ、様々な人や物が塩田津を往来。町角に数多く残る商売繁盛のえびす像が、当時の隆盛ぶりを物語っています。

◆職人文化の誕生

こうした背景から、モノづくりの職人が数多く誕生します。紙すき、大工、石工、鍛冶、杜氏、陶工、菓子職人…。いずれも当時の産業には欠かせない存在でした。

さらに職人文化の発生に、母なる塩田川の存在も不可欠でした。飲料水だけでなく物資運搬、稲作などの農業用水、陶石を砕くための水車の動力源、酒水、和紙作りに、塩田川の水が大きな力になったのです。

◆町並に息づく技

2005年、塩田津は「国の重要伝統的建造物群保存地区」に選定されました。「居蔵家」と呼ばれる江戸後期の町家。石造りの仏像や眼鏡橋、鳥居。田園に浮かぶ酒蔵。炎の熱が刻まれた窯跡…。町中を歩いてみると、様々な風景の中に、職人の技が息づいています。懐かしくも色あせない塩田の町並こそ、職人たちが作り上げた最高の作品かもしれません。

職人のいる風景

塩田の職人気質は意外なほど温かい。物づくりへの頑固なこだわりだけでなく、愛情と優しさと静かな強さをたたえた作品たちが、今日も町のどこかで生まれています。

鍛冶

「この道六十年。一歩一歩前に進むだけ。一生修行ですよ。日本に二つとない物を作るんですから」

石工

「塩田の山で石が採れたから、豊かな石工文化が生まれた。その技と歴史を守る使命をひしひし感じています」

紙漉き

「紙すきは祖父に学びました。紙の厚さを測るのも職人の勘。一枚一枚、真心こめて、丁寧に」

杜氏

江戸の昔から塩田の米と水を使い、全国で評価される銘酒を生み出しています。

陶工

熊本天草産の陶石を砕いて陶土にし、有田・波佐見などの窯元に送り出しています。

大工

在来工法で地の家を建てる大工職人や宮大工が、今なお活躍中です。

畳職人

最盛期には10軒程の畳店が。佐賀特有のクド造り建築に合せた畳作りもしています。

菓子職人

江戸時代、6軒もの菓子屋が並んだ塩田津。逸口香などの伝統菓子は今も健在。

職人との交流拠点

職人館つるや
塩田津の空き店舗を生かした塩田の案内所（土日祝のみオープン）。

鍋野手すき和紙工房
のどかな山里にある工房で、紙漉き体験などを実施（日祝のみオープン）。