

道具の需要の多い京都で金網細工が発展

初めて日本で金網が使われたのは飛鳥時代の社寺建築といわれ、すでに奈良時代には金網のもととなる針金づくりの技術が確立していたらしい。平安時代の頃には香炉の上にかぶせる銅製の金網細工品があったという。当時の針金は鍛冶職人が金属を叩いて延ばすなどの方法で作っていたが、生産が増えるにしたがい、金網の用途も広がっていった。とはいえ、針金自体が貴重のため、金網細工品は神社仏閣や上流階級で使われる高価な工芸品であり、市井に出回るのはまだまだ先。明治以降、機械化による針金の大量生産が行われるようになると、金網が身近になっていった。耐久性の高い金網は調理器具の分野においても本領を発揮し、ざるや水切りかご、裏ごし器、茶こし、網杓子などが作られるようになるのだが、とくに京都は料理屋や和菓子屋が多かったため、道具の需要が多く、やがて京都独特の洗練された金網細工が発展した。

京都御苑から南へ約300メートル、かつて多くの材木商でにぎわったという堺町通に、手編みにこだわる金網細工店「辻和金網」がある。ウインドー越しに金網細工品が陳列しているのが見て取れるが、中に入ると銅やステンレスのまばゆい輝きや端正な編み目、京都らしい雅なフォルムに目を奪われてしまった。店の片隅で黙々と作業をしているのは3代目の辻泰宏さん。伝統的な製法で美しい道具を生み出す金網細工職人だ。「うちは1933(昭和8)年創業で、祖父が興した店なんです。親父の代もプロの料理人からの注文が多く、それだけ金網細工が求められた時代だったと思います。最盛期は50〜60軒ほどの金網細工店が界限に集中していたと聞きますが、昭和30年以降、安価なプラスチック製品や工業製品が出回ったことで金網細工職人が激減し、今では伝統的な手編みの金網細工店がわ

関西の
Master Craftsman
of kansai
名工

金網細工職人 辻泰宏さん



1969年生まれ。大学卒業後職人に。この仕事を選んだのは父親が忙しうだったという理由が大きいかなと笑。厳しい修行はなかったですが、技術をものにするのは自分自身なのでよく練習しました。今のアイツを仕上げているのには追いつけるかなと新作に挑戦しますが、時間があれば、ええなと思っていただけ道具づくりにチャレンジしたいです。



写真左/手で曲げられるなまし線といえども、ステンレスの針金の場合、硬くて力があるのと切り先が鋭利なため、指をカバーして編む。写真上中/鍋物や野菜・果物の盛り皿、揚げ物にも使えるという、足のついた手編み水切り皿セット。伝統の技が生み出す工芸品のような美しさだ。写真上右/硬線のフレームに機械編み金網を取り付けているようす。



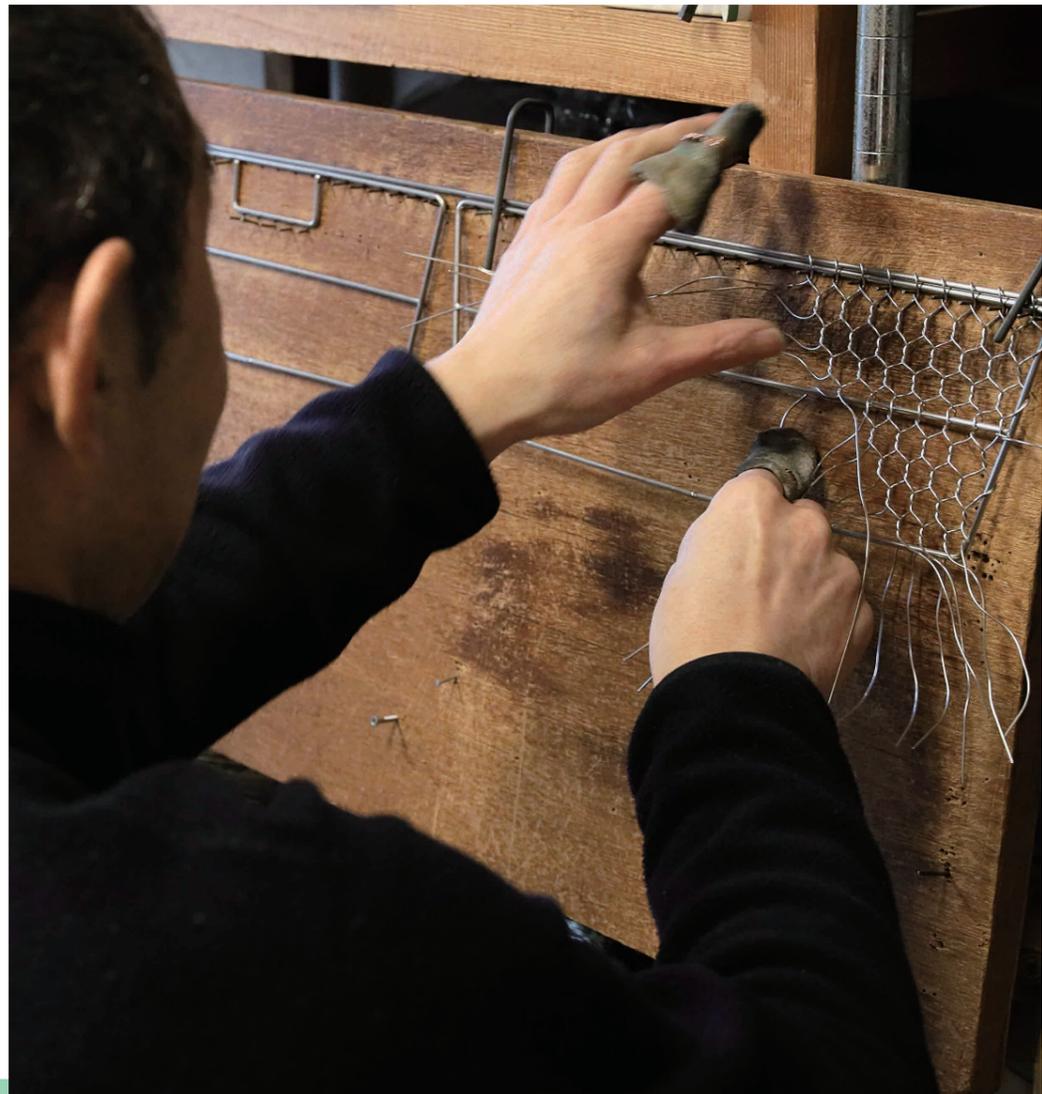
写真左/水切りがよく、すくいやすい「ゆどうふ杓子」。京都ならではの名品だ。写真右/丈夫で風合いのある茶こしやコーヒードリッパーは贈りものに好評。



写真上/最初機械編みの焼き網だけでしたが手編みの注文が増え、定番に。キッチンで持参したいという要望からかさばらない両手タイプも生まれました。目の細かい受け網が直火やわらけ熱をまんべんなく広げます。写真左/こちらが機械編みの焼き網。焼き網でパンを焼くと本当によい！

辻和金網
京都府京都市中京区堺町通奥川下る亀屋町175
TEL 075-231-7368(日祝休)

洗練された匠の技が生み出す金網細工品 実用性にすぐれた道具が暮らしを彩る



水切りかごは各方面ごとに手編みし、組み立てる。「編む前に必要な長さの針金を本数分、準備します。針金は長すぎると作業しにくい、短いとつぎ足しできないので緻密な計算が不可欠です。丸いものを編む場合は、円周率を使って針金の長さを計算しますが、ゆとり教育のとき、円周率を3と教えた時期があったでしょ。子どもたちに茶こしづくりの体験してもらったとき、3で計算したら全然合わず、3.14でないとダメだなと思いました(笑)」。ちなみに水切りかごは3年待ちという超人気商品だ。

ずかに残っている程度。うちが生き残っているのは手編みにこだわったという理由が大きいでしょうね。その道具がええ、それを使いたいというお客さんがおられますので」

金網細工は職人自ら、針金を手で編んでいく手編みと、機械で編んだ金網を用いる2種類があり、辻さんはそれぞれのやり方で道具に仕上げていく。つまり、同じ商品でも手編みのものと機械編みのものがあるというわけだ。その違いを尋ねると「手編みは網目が自由に作れるので、四角や丸、楕円形などのいろいろなカタチや大きさに対応しやすく、ねじる回数を変えただけでデザインも多様に表現できます。見た目もきれいで、機械編みでは出せない魅力だと思います。一方、機械編みは太い針金にも対応できるので手で編めない強い金網が可能で、両方の特性を生かし、さまざまな金網細工品を作っています」

パン愛好家から焼き網人気の火がついた

針金の種類には加熱冷却処理により手で曲げられる軟らかさの「なまし線」と強度にすぐれた「硬線」がある。金網細工品はフレームを硬線で成形し、その内側の空間になまし線による手編みを施すか、機械編みの金網を取り付ける。手編みの場合はこうだ。平面を編むときは作業台に図面を準備する。それが横一列の釘で、編み目が1センチとしたら、1センチ間隔に深さ3分の1程度に釘を打ち、釘の頭をペンチで切り取る。作業台を目の高さに立てかけ、フレームを釘に引っかけ、端からなまし線で編んでいく。「まず、針金を半分長さになるよう釘に引っかけ、ねじりを繰り返して、亀甲型をこしらえます。手編みは基本、亀甲型です。まったくのフリーハンドなので、手の感覚を頼りに編みますが、いったん曲げるとやり直しはきかないので、一発勝負です。少し

でも力の入れ具合が変わると編み目が微妙に変化してしまい、そんなときは編みながら修正し、目を揃えることもあります。完成品は遜色なくきれいに見えますが、金網職人なら気づきますね。自分の感覚としてパーフェクトに編めたときは楽しい気分になります」。辻さんの手にかかるといとも簡単に端正な亀甲がつぎつぎ出来上がっていくが、ふと、フレームに針金を引っかける最初の部分が少しふんわりしているように見えた。「いいところに気づきましたね(笑)。ここに強い力を入れると亀甲がピンと平らになり、反対に力を抜きますとふわふわした亀甲になってしまいます。とくに銅は軟らかいので差が出やすいですね。ちよつと丸みを帯びているいい塩梅の亀甲が理想形で、どの商品でもこのようにやります」。一方、機械編み金網の場合はフレームに合わせてカッティングした金網を取り付ける。金網を平行かつ、組み立てたとき、横の編み目とずれないよう正確に仕上げるのも職人技だ。

辻さんは料理道具や水まわり用品などプロ仕様の道具を手がけているが、一般からの注文が目立ってきたのは約20年前という。「一番人気は焼き網です。もともと、餅や野菜、干物を焼く網として作っていたんですが、パン好きのサークルがうちの焼き網でパンを焼いたら外はこんがり、中はふっくらしておいしいとそこから口コミで広まり、SNSでさらにヒートアップしました。地方から観光がたら、辻和の焼き網を求めに来られます。最近では焼き網の直火があたる受け網部分を張り替えてほしいという修理が多いんです。ていねいに作りこんだ道具なので修理して長く大切に使用していただけるのはありがたいこと。今でいうSDGsですね。僕自身、ほしい道具を見るとワクワクするので、そう感じてもらえる金網細工品をこれからも作りたいと思っています。みなさんの暮らしを彩る道具として、うまく使いこなしてほしいですね」

※「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。