

蠅をすぐつては掛けを繰り返す、手掛け

溶かした「はぜ」の蠅を左手でくつては、灯芯の上に掛ける。右手で、灯芯を刺した串をくるくると回転させながら、左手で均一な厚みに蠅を塗り重ねていく。蠅をかけるたびに、一重、また一重とろうそくは年輪を刻むように太くなっていく…。

和ろうそく「大興」の三代目で、この道50年の大西明弘さんがつくるのは、"手掛け"の和ろうそく。手掛けの和ろうそく職人は、いまや日本に10人といない。「和ろうそく」というのは、日本の天然の植物蠅だけを使つたろうそくです。そのなかでも、いろいろな植物蠅を試してみたけど、はぜの実から抽出した蠅がやはり最高です」と大西さん。

はぜのろうそくの炎は形が美しく、風がなくても静かに揺らめく。ダンスをしているように、あるいはビブラーートがかかったように揺らめく炎は、不思議なほど、見る人の心をリラックスさせてくれる。そのうえ、「少々の風があつても安定した大きさで燃え、蠅が垂れにくく、煤も出にくい」。一方、一般的に出回る洋ろうそくは石油系のパラフィンからできている。少しの風で炎が大きく暴れ、煤も出る。ケーキに刺して火をつけたら、ケーキの上にだらりと蠅が垂れてきた、という経験のある人もいるのではない。

さて、溶かしたはぜ蠅は、深い緑色をしている。温度は風呂の湯と同じくらいの40度前後。手掛けの工程では、まず「ふりかけ」と呼ばれる、灯芯を刺した串をはぜ蠅の中につけてはじませる作業を行う。そうして、つくるろうそくの太さによるが串を10本ほど手にとり、溶かした蠅を手でくついて掛けながら一層ごとに塗つていく「下掛け」が始まるのだ。

なお、和ろうそくの灯芯もまた、天然植物100%かつ手づくり。1本1本、和紙に灯芯草(いぐさ)の表皮を

## 最高の原料・はぜの蠅と手掛けの技が、静かに揺らめく、美しい炎をつくり出す



左手に爪をつけ、太さを揃えるように「下掛け」していく。下掛けの回数を重ねて太くなるにつれ、一度に手に持つ本数を減らす。直径5.5cmの太い和ろうそくなら、50回ほど下掛けを繰り返す。「手掛けではなく、型に蠅を入れてつくればラクじゃないかと思うかもしれないけど、粘っこいはぜの蠅は型から抜けない。型から抜くためには、滑りのいい他の蠅を混ぜることになる。そうすると、燃焼に影響して、はぜ本来の美しい炎にはならないんです」



# 大西明弘さん



1952(昭和27)年、滋賀県高島市生まれ。1974(大正3)年創業の「大興」3代目。21歳で和ろうそく職人の道に入り、初代で祖父である大西良蔵(部氏)に師事。伝統工芸品産業振興協会、獎勵賞受賞。大興の和ろうそくは、N.H.K.「くぐる生でおなじみの農園祭」(本山・永平寺・福井県)で用達。仕事をする限りはぜのろうそくは最高のろうそくだと笑い続けたい



和ろうそく「大興」  
滋賀県高島市今津町住吉2丁目5-8  
TEL 0740-22-0557  
[https://warousokudaiyo.com](http://warousokudaiyo.com)

取ったものを巻き付けて真綿でとめてつくられる。「だから灯芯は、全部が同じじゃない。灯芯のクセを見極めて、ろうそくの太さを揃えるように蠅を付けていくのがまず難しいね」

四季ごとの気温や湿度によつても蠅の付き方は変わる。「たとえば夏なら、1回目の下掛けした蠅が固まつてはいても、冷え切らず温かみを持つているうちに2回目の下掛けをすると蠅は付かないのよ」。逆に冬は蠅が付き過ぎやすい。「厚く塗ると表面がきれいに仕上がるが付いたままでは時間がかかります」

下掛けのあと、さらに上質のはぜ蠅を「上掛け」し、串からはずして、灯芯を削り出したら完成だ。

### 和ろうそくは、今も昔もSDGsを実現

技術は経験で修得できるが、本当に難しいのは「はぜの良さを心の底から理解することだ」と大西さんはい。いい材料であるはぜ蠅は、値段も高い。「大興のろうそくは高いと、売れない時代があつてね。そうすると、葛藤が生まれるわけよ。値段を優先すべきかと」。はぜ蠅より安い中国製の漆蠅を使つてみたことがあつた。漆蠅は、歴史ははぜ蠅より古いし、色も濃い緑で似ている。けれど手触りが違つた。はぜ蠅は、すーっと伸びがよくて、まるやか。漆蠅は明らかに粘り気が少ない。違ひはわかりながらつくつてみると、炎はバタつくし煤は出る。コシもなく折れやすい。安さと品質のはざまで迷う40代の大西さん。「そんなとき、現在も取引がある得意先が大興のはぜのろうそくを見て、『おお、これを探し続けることで、はぜの木を残していくかないといけないと思う』

はぜのろうそくは、古くからリサイクルもされてきた。お寺で燃え残つたろうそくを、今も昔も大興では貴重な原料として買い戻し、新しいろうそくとして再生させている。「江戸時代には、燃え残りの蠅を回収してお金に換える職業があつたくらいです」

余談ながら、九州などではぜ蠅を絞る蠅屋さんでは、当然、絞りカスが大量に出る。蠅は40度を下回つてくると固まって絞れないでの、絞りカスを燃料に湯を沸かし、蒸氣の熱で温度を維持しながら絞る。つまり、蠅屋さんはお湯がふんだんにある。「それでかつての蠅屋さんは、風呂屋さんを並行して営業していたんですね」。SDGsなんて言葉がない時代から、モノがムダなく循環するシステムが蠅の世界では機能していたのだ。

現在、大興の社長を務めるのは、大西さんの長男で四代目の大西巧さん。廃棄される米ぬかから抽出した蠅がぶれずに、いいものをつくり続けてきたのは尊敬に値すること。そのおかげで僕は今、この仕事をさせてもらっていると思います。原料にこだわり、いいものをつくるという信念は、父も僕もこれからもずっと変わりません」