

## 彫金工

プラチナ、金、銀、銅、真鍮、鉄、アルミ、錫などの金属を彫ったり削ったりして、装飾品や仏具・家具の飾り金具などの制作を行う。地金を溶かすところから取り組んでいる工芸家もいる。

# すず 錫を時代が求めるデザインに加工 煎茶道の道具に新風をもたらす

## 松下靖夫

抹茶道はほとんどの人が知っていますが、煎茶道を知っている人は少ないのではないのでしょうか。松下靖夫さんは彫金工のなかでも、煎茶道で使用する錫の道具を長年にわたってつくり続けている数少ない錫師の一人です。錫の魅力や、煎茶道のおもしろさも含めてお伺いしました。



型から取り出した錫をろくろ加工するのが、加工の第一段階。かんなを当てながら、ろくろを回す。つくっているのは、とっくりの下半分。錫は軟らかいため、内側を削るときは傷つかないような工夫を施す



**まつした・やすお**  
1943年、初代錫師・松下喜山の三男として東京に生まれる。66年、明治大学工学部卒業。98年、父喜山に錫工芸を師事。92～2010年、日本煎茶工芸展文部科学大臣賞など7回受賞。1996年、二代目松下喜山を襲名。2016年、「現代の名工」に選定される。

取材・文/福島美喜子  
撮影/下山展弘

### 錫の特徴を知る錫師だからこそ新たな挑戦ができる

彫金とは、さまざまな金属を使ってアクセサリや小物などをつくることですが、松下靖夫さんが専門にしているのは錫です。錫の地金を溶かすところから加工まで一連の作業に取り組んでおり、トータルに錫を扱うために「錫

師」と名乗っています。父親の代には、皿や水差しなどの工芸的な錫製品をつくっていました。しかし、錫は手間がかかるうえ比較的安価なため、メイン製品は企業から依頼される記念品や銀杯などでした。父親や兄の仕事を手伝っているうちに煎茶道に惹かれるようになり、工芸家として錫製品を制作していききたいという気持ちが高まり、

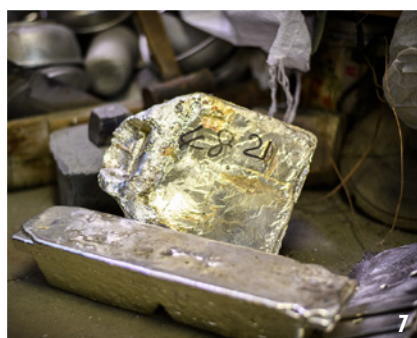
独立。その後、20年前に父親である初代喜山の名を襲名し、松下喜山となりました。

「茶道はお抹茶がメジャーですが、煎茶道もあるんですよ。煎茶道では錫製品を大切にしており、主に茶入れや茶托は錫製品を使います。煎茶を飲むことは中国では古くから行われていたのですが、煎茶道として日本で始まったのは江戸時代のこと。歴史的にも抹茶道に比べて新しいんです」

煎茶道にも流派があり、全日本煎茶道連盟の加盟流派だけで40近くありますが、その人口は抹茶道に比べて圧倒的に少ないとか。そのぶん道具の需要も少ないため、苦労を重ねながら、50年近く煎茶道の道具制作に打ち込んできました。

「錫は軟らかいので、最初にろくろ成形するときに厚みをうまく加減することが重要ですが、加工しやすく、デザインを工夫できるおもしろさがあります。煎茶道の道具なので、サイズや形はある程度限られています。ひとつの型でも細工を施すことによって多様





- 1 煎茶道では、持ち運んでどこでもお茶を味わえるよう、道具はすべてコンパクト。そのため、茶托などは重なりよくつくる必要がある
- 2 煎茶道では長手盆を使うため、茶托は小判型が基本だが、松下さんは多様なデザインを生み出している。錫は磨くとピカピカになるが、肌を荒らしてみたり、漆を使ったり、糸のこで模様を入れるなどして工夫を凝らす
- 3 約20年前に初代喜山という父親の名を襲名し、松下喜山の名で制作している
- 4 奥にあるのは壺型、八角柱などの茶入れ。右奥は水差し。手前にあるのは盃と茶托。茶入れの蓋は削り過ぎるとストーンと下に落ちてしまうが、松下さんが手がける茶入れは、蓋を本体に載せただけで、重みですーと下に落ちて蓋がしまる。錫師の腕の見せどころだといふ
- 5 使う道具はかんなが最も多い。かんなの刃のベースは市販されており、制作するものに合わせて、そのつど削って加工したり、数種類を組み合わせさせて使う
- 6 セメントでつくった型に溶かした錫を流し入れ、固まった錫を加工していく。棚に収まりきらないほどのさまざまな型があり、複数の型を組み合わせることによって新たな形が生まれることもある
- 7 錫の地金を溶かすところから仕事が始まる。錫は溶けると、水のようにサラサラの液体になる。固まらないように、ガスの弱火にかけながら型に流し込み作品をつくっていく

な姿になるんですよ。従来のものにと  
らわれずに、現代の日本人が求めるも  
のをつくっていききたいですね」

たとえば煎茶道の場合、茶入れは壺  
型が一般的ですが、松下さんは八角柱  
や八角柱もデザインします。また、煎  
茶道の道具は中国的な模様が nhiều だ  
が、季節を意識したデザインなど日本  
的な趣のあるものも制作しています。

銅や銀は融点が高いのに対し、錫は  
230度ととても低いのが特徴です。  
錫を熟知していると、削ったり、肌を  
活かしたり、叩いて傷つけるなど、い  
ろいろな技法に挑戦できます。

「錫は重みがあるので存在感や安定感  
もあります。また酸化しにくい性質の  
ため15年たっても変わらない光沢があ  
り、たとえば空気に触れない茶入れの  
内部は50年たってもきれいですよ。使  
い込んでいくといい味も出てきます」

松下さんは、煎茶の道具のデザイン  
から成形、ろくろ加工、溶着、絵付け、  
漆塗り、彫刻まですべての工程を高い  
レベルで行う卓越した技術を持ち、錫  
の特徴を活かして細かな加工を施し芸  
術性の高い製品を生み出していること  
が高く評価されています。

**遊び心がある煎茶道の魅力  
錫の道具とともに広めたい**

煎茶道の魅力をこう話します。

「かつて中国の文人たちは煎茶をたし  
なみながら、詩を詠んだり絵を描くな  
どして豊かな時間を過ごしていました  
し、煎茶が日本に入ってきた江戸時代  
も、文人や絵師たちにとって煎茶のお  
茶会はサロンのような存在でした。煎  
茶道では、あまりお手前を気にせず、  
自由に遊び心があり、そこに惹かれま  
すね。煎茶の文化的歴史的背景を探っ  
ていくおもしろさもあります」

茶道という堅苦しいイメージがあ  
りますが、煎茶道は現代でも、煎茶を  
楽しみながら絵を描いたり、俳句や短  
歌の会をしたりするなど遊び心を大切  
にしています。作法を知らない人でも  
気軽に茶会に参加できるようになっ  
ています。

錫を専門に扱う錫師は数えるほどし  
かおらず、松下さんには後継者がいま  
せん。また、煎茶道界は高齢化してお  
り、若い人が少ないのが現状です。松  
下さんは、煎茶道や錫の道具を多くの  
方に知ってもらうため、カルチャース  
クールで錫工芸の指導したり、工芸家  
仲間とグループ展などをして普及に努  
めています。

「煎茶道人口が減っているうえ、錫の  
道具を扱う店も少ないので、このまま  
では錫の道具は廃れてしまいます。そ  
の魅力を知ってもらうことにより力を  
注いでいきたいですね」