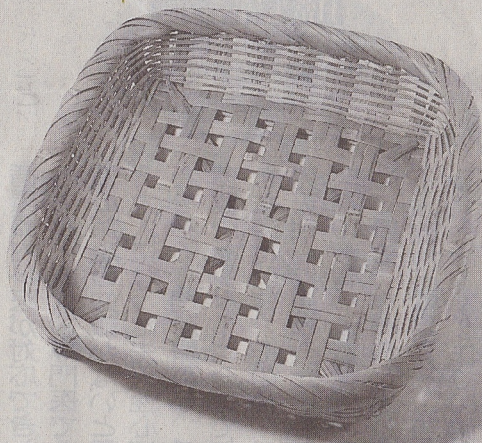


# そばに置きたい



# 食器の水切りに 使い込むと味



野田利治さん作のタラシ 長さ30<sup>センチ</sup>、幅35<sup>センチ</sup>、深さ6<sup>センチ</sup>で5500円（税抜き）。淡竹という種類の竹が主に使われている。問い合わせは久野さんがかかわるシルタ合同会社（0946・25・1270）。 外山亮一撮影

水を切るのに使うかごを「タラシ」と言います。かつては魚を売る時などによく使われていました。魚屋の店先で、何匹かかごにのせて売られているのを見かけたことがあるかと思えます。

紹介するタラシは、底が「四つ目底」という方法で編まれています。四角い大きな隙間ができるので、水切りに適しています。また、皮を一枚はいだ竹を編んでいます。そうすることで光沢が出ますし、使い込むとききれいなあめ色になります。台所で食器の水切りとして置くと、風情を感じられます。

作っているのは、長崎県佐世保市の竹細工に60年以上携わっている野田利治さん。3

代目の竹細工職人で、17歳のときにこの道に入りました。今も竹細工のみで生計を立てています。

野田さんとの出会いは10年近く前です。私が竹細工の調査をしていたとき、野田さんが作った箱形の竹細工に目にとまりました。伝統的な手仕事を表彰する「日本民芸館展」に出品したところ、日本民芸協会賞を受賞しました。

野田さんが職人になった頃は同業者が周りにいたそうですが、今はほとんどいなくなりました。「自分が辞めたら、この仕事はおしまい」と言っています。次の世代に受け継いでいきたいものです。

（手仕事フォーラム代表）

久野恵一