

Re ライフ

LIFE

人生充実

そばに置きたい



家の中で重宝する浅かご



佐藤朝治さん、紀恵子さん作の長形浅かご 長さ46センチ、幅30センチ、深さ15センチの小型サイズは税込み1万500円。問い合わせはシルタ合同会社(0946・25・1270)。外山亮一撮影

箕かきという農具をご存じでしょうか。ちりとりのような形をしていて、穀物を入れ、揺り動かしながら実と殻やごみをふるい分ける道具です。稲作などに欠かせませんでしたが、農業機械の普及とともに消えつつあります。

米どころ宮城県のほぼ中央にある大和町は、箕を作る技術をかごやざるに転用した全国でも珍しい地域です。

佐藤朝治あさじさんと妻紀恵子きえこさんは、篠竹しのたけと真竹、山桜の樹皮、麻糸を用いてかごやざるを作ってきました。材料の採取、竹ひご作り、編み込み、枠の取り付け、縁作りといった作業を夫婦で分担しています。

畑で肥料をまく時に使うかごがあります。縁に持ち手を取り付けてあり、マガシシラ

ックやスリッパ入れとしてお勧めしていました。すると、ある方から「脱衣かごに使用したいので、持ち手を外したものが欲しい」というご要望がありました。佐藤さんの先代にご相談し、写真の浅かごが生まれました。

竹と樹皮を組み合わせた民芸品は、素朴さと美しさを兼ね備えています。麻糸で枠を縛り、竹ひごで縁を巻く仕立てがしっかりしていて、耐久性にすぐれています。

私は新聞や野菜を入れるのに重宝しています。長形なので家の中で収まりがいい。底面は竹で滑りやすく、畳を傷めません。最初は竹の青みが見ずみずしく、使っていくうちにあめ色に変わります。

（手仕事フォーラム代表）

久野恵一