

とうじ籠作り

神奈川ソバリエの会

講師：車田文弘

受講生：大井 勇

大前 麗

恩田智博

武石眞澄

吉澤正展

執筆：谷田部裕子

(敬称 略、アイウエ順)

【竹細工教室 とうじ籠(初回編)】

日時：2025年2月18日(火) 11:00-19:00

会場：鎌倉長谷葉庵

参加：7名

江戸ソバリエ神奈川の会では初の試みで、お蕎麦関連のイベント「とうじ籠教室」を開催致しました。

今シーズンは寒かったせいか、月例会で2度も《とうじ蕎麦》を市販の「とうじ籠」を使って頂いていました。

《とうじ蕎麦》とは、長野県は松本市の奈川地区が発祥の地だそうで、お鍋に蕎麦を投じる事から《投じ蕎麦》という名前が付いたそうです。

極寒の地の奈川では、少し固めに茹でたお蕎麦を、この「とうじ籠」に入れてお鍋でしゃぶしゃぶし、醤油ベースで味付けしたお出汁に、お鍋に入っている鶏肉・山菜・きのこ・野菜と共に頂きます。

一口位の麺を温めては器に入れて頂くので、麺が伸びずに身体もポカポカと温まる郷土料理です。

昨日集まったのは、竹細工のベテラン先生と、生徒さんが6名の計7名。

誰かが「とうじ籠」を作ってみたいと言ったものの、先生も「とうじ籠」作りは初めてで、何度も試行錯誤されて完成させたそうです。

竹細工作り初心者が簡単に出来るものなのか、やってみなければ分からないという事で、細く割いた「真竹」のひごを交互に編み込んで行きます。

計18本の真竹を「おさえ」と「すくい」という手法で六つ目編みをしていきます。

六目編みとは、空洞が綺麗な六角形になる様に編む基本動作らしいのですが、思った様にはなかなかいきません。

そして底の部分を縦横共に6センチになる様に爪を使って小さくして行く作業に、そこまで小さくできるのかという不安がよぎりました。

先生が用意して下さった段ボールには、縦横斜めの45度の線が描かれています。この線に合わせて角度を修正していくと、どんどん竹ひごと竹ひごの幅が縮まって行き、目標としていた直径6センチまでたどり着く事ができました！

この段階で竹を暫く水に浸けて柔らかくして、籠の立ち上げ作業に入ります。今回は立ち上げ作業までで、やはり一度では完成されませんでした。次回は3月18日を予定しています。

皆さんも悪戦苦闘しながらの作業でしたが、大きな物よりも小さな物を作る方が難しいので、これを完成させることができたなら、きっと竹細工作りにもハマるような気がします。

とても貴重な体験をさせて頂けたことに感謝です。

【竹細工教室 とうじ籠(完成編)】

日時：2025年3月18日(火) 11:00-19:00

会場：鎌倉長谷栗庵

参加：6名

先月の18日に、初めての「とうじ籠」作りに挑戦しましたが、底の部分を作り立ち上げるところで時間が足りなくなったので、1ヶ月後の一昨日で残りの作業をすることになりました。

底編みしたひごに力竹を差し込み、曲げクセをつけ立ち上げ、ひごを3周回して籠の形にします。その後、ひごを詰めるなどして形を調整して各自の好みの大きさ、形の籠ができ上がってきました。

その籠に縁を付けて自然の風味を活かすように根曲竹を使用し、柄となるよう加工して取り付けていきます。

最後に籐を縁と柄の部分に巻きつけ完成させました。

参加した誰もが、あとは巻くだけと思っていたのがこんなに大掛かりで苦戦するような作業になるとは想定外でした。

籐を霧吹きで濡らして、きつく締めながら巻いていくのですが、どうしても弛みが出てしまうため、何度かやり直すことになりました。

籐は乾燥すると折れそうになるため頻繁に霧吹きをかける必要がありますが、作業に集中すると忘れがちとなり折れたり、よじれたりして悪戦苦闘しながら作業が進んでいきました。

自分の作業工程は、全体の2/5くらいしか進まず、周りの人達が完成させていくうちに、今日中には完成させられないことが分かり、とうとう先生に完成まで助けて頂くことになってしまいました。

何とか完成？となり、全員で記念撮影という流れになりましたが、気付けば19時を回っていたのには驚きでした！

本来なら、夕方位までに完成させて、「マイとうじ籠」を使うために《とうじ蕎麦》を頂く予定でしたが、その夢は叶わず、次回の寒いシーズンで、「とうじ籠」デビューをさせることになりました。

「とうじ籠」作りで竹細工を体験した訳ですが、全員の籠が、予定していたサイズより大きくなってしまいました。

こういった作業をすると、それぞれの性格や手先の器用さなどが顕著に分かり、自分のことも良く見えるのだと痛感しました。

今回、「とうじ籠」を作ってみたくて無謀なお願いを聞いていただき丁寧に根気よく教えて下さった先生に心より感謝申し上げます。

本当にありがとうございました。

冬が来るのが待ち遠しいです。

以上

【とうじ籠作り】



①籠の底の部分から作業開始です。まずは3本の竹ひごを、押さえとすくいという技法で、交互に縫うように合ませます。



②ダンボールに書かれた線の角度に合わせて編み込んでいきます。



③三方向に編んだ6本の竹ひごの幅が6センチになるように狭めていきます。



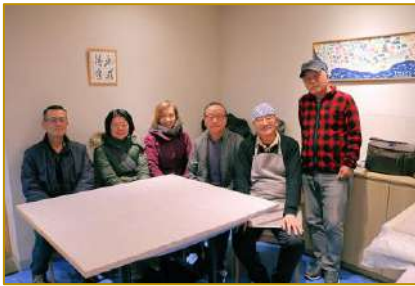
④編んだ竹ひごを水に浸けて柔らかくします。



⑤底の部分を押さえて、優しく優しく竹ひごを立ち上げていきます。



⑥立ち上がってきました。



⑦前半はここまでで終了です！お疲れ様でした



⑧前半で作った筵の部分です。これから作業開始です。



⑨籠に縁を付け、余分な竹ひごをカットします。



⑩根曲竹で柄の部分を作ります。熱風で温めて竹が曲がりやすくしています。



⑪籠に柄を取り付けて固定させます。



⑫籐を籠の縁と柄の部分に巻き付けて完成です。



⑬完成品。



⑭マイとうじ籠を持って、記念撮影。