

文 室田 美々
写真 皆川 聡

躍動する飴細工

日本の伝統的な製菓技術であり、また縁日などの大道芸としても、馴染み深い飴細工。柔らかな素材から、まるで生きているかのような躍動感に満ちた馬や金魚を象る手塚新理は、飴細工を工芸作品の地位に押し上げた職人である。

丸い飴の塊に切り込みを入れ、ヒレが一枚できた瞬間、金魚が生まれた気がした。職人の鉄の動きに合わせて金魚は少しずつ姿をあらわにし、今にも泳ぎ出しているさそうだ。1本の丸太から仏像を彫り出す仏師と呼ばれる人たちがいるが、飴細工師の仕事はどことなく、それに似ている。職人が掌に握る鉄は、飴のなかに眠る金魚を揺り起こす魔法の杖のようだ。

が、仕事がある程度覚えると、日本の花火のほとんどが海外製であることを知りまいた。花火を見る側も日本製と海外製の違いを判別できる人は少なく、真面目に花火の制作に取り組んでいても、つくり手としてやりがいを感じにくかった。そのことに疑問を覚え、職人としてごまかしのないものづくりを貫ける仕事を改めて考えたいと思ったのが転身するきっかけでした。

そして、日本に伝わるさまざまなものづくりを探した結果、心を動かされたのが、飴細工だった。腕一本でやれること。完成したものだけではなく、それをつくるまでの過程や手の動き、自分の持つ技術をすべて見せてダイレクトに評価される、その

「最初は誰かに師事したいという気持ちもありましたが、習いたいと思う人がいなかった。生意気かもしれませんが、優れた技術もなく「昔ながらの」、「伝統の」といった言葉に依存している人ばかりで、この人から学びたいと思える人がいなかったのです」と手塚は振り返る。昔ながらのデザインを模しているだけでは、懐かしがってくれる人はいいても、いつかは廃れて技術が減ってしまう。それではもったいない。飴細工を「工芸」という立ち位置へと押し上げたいという衝動が生まれ、ならば伝統の技



シンプルさに惹かれた。

日本に中国から飴が伝わったのは8世紀頃といわれる。江戸時代になると街頭でさまざまな品を売り歩く物売りが登場し、そのなかに奇抜な衣装を着て歌ったり、踊ったりしながら客寄せをして飴を売り歩く者や、飴に細工をして売る職人がいたと伝えられる。当時はもっぱら空気を吹き込んで膨らませて、鳥の形につくっていたことから「飴の鳥」と呼ばれていたという。その後、時代と共に変化し、縁日やお祭りや飴細工の実演を行い、大衆を楽ませる日本の大道芸として今に受け継がれている。そこで売られる飴細工は、動物やキャラクターをデフォルメした可愛らしいパステルカラーのものが多く、それらと比較すると、手塚の手がける飴細工は、一線を画している。疾走感のある馬、天空へ

羽を広げるペガサス、水中を浮遊しているかのような金魚……。その一つひとつを見ると、左右対称のものが一切ない。人間の目とカメラ的な視点を意識し、立体的で動きのあるポーズに計算してつくられているからだ。例えば、馬なら前脚と後脚をそれぞれ交互にずらして造形することで、草原を駆け抜ける馬の動きを表現し、さらには馬だけではなく、その周りに広がる景色や吹き抜ける風の気配さえも見る者に連想させる。さらに目を見張るのが、日本の飴細工には今までなかった美しき透明感。い

ずれも生き生きとした表情で、今にも動き出しそうなほどリアルだ。

「つくるモチーフが決まったら対象となる動物や生き物を横から、後ろから、上からと、あらゆる角度から観察して立体的に見えるポーズを探し当てます。また、生き物が持つ筋肉も意識して表現しています。つくるモチーフは自ら考えてひねり出すというよりも、オーダーから生まれることが多いのですが、金魚やカエルなどの水生生物や両生類は、私がつくる透明感のある飴細工の質感と相性がよく、表情がより輝いてくる気がします」。



[当ページ]
猛物をめがけて、翼を広げて
上空から降りてくる鷲。
鋭い爪もリアルに描かれている。
半透明の翼は、
まるで氷かガラスで
つくられているように見える。
[右ページ]
草原を駆け抜ける野生の馬。
地を駆る蹄や、風になびく
たてがみが生き生きと
表現されている。
鷲とは対照的な、輝く太陽の
ような胎の色のなかに、
小さな気泡が見てとれる。





道具は和鋏一本と自分の腕だけ。
熱と格闘し、鋏の角度を変えながら鋳を
切ったり、伸ばしたりして造形していく。

を応用して、今の時代や若者に受け入れられる
鋳細工の新たな概念を自分でつくろうと独学で
技術を身に付け、今のスタイルへたどり着いた
という。

手塚の鋳細工は素材となる鋳をつくること
から始まる。そして、研究を重ねてつくり上げた
鋳を90度まで熱して柔らかくし、透明度を高める
ために気泡をしっかりと抜きながら素手で丸め
る。道具は和鋏一本と自分の腕だけ。熱と格闘し
ながら、この素材となる鋳を、鋳の角度を変えな
がら切ったり、伸ばしたりして造形していく。洋
菓子の鋳細工はそれぞれのパーツを制作して組
み立てるスタイルだが、日本の鋳細工は、削った
り切り落とししたりすることなく、鋳の塊に鋳を
切り込んで造形してい
くため、破片を一切出さ
ず、材料を無駄にするこ
とはない。鋳を貴重とし
た江戸時代の職人の知恵
と技術が現代まで受け
継がれているのだ。し
かし、洋菓子の鋳細工と
比べると制作にかけられ
る時間ははるかに短い。
冷めるとすぐに固まる
ため、造形にかけられる
時間はわずか3分から4
分だ。ならば、途中で温
め直せばよいと思うか
もしれないが、その場合、
それまで仕上げた造形
ともども全部が崩れて
しまうため、つくり直し
はできないという。よっ
て、短時間で優れた鋳
細工をつくるためには、

ものを観察する時の意識から訓練して、金魚の
ヒレの長さや馬の脚の動きなど、自分がつくる
べき形を把握したうえで、頭のなかにインプット
した鋳の入れ方、順番、仕上がりのイメージをい
かに手先から鋳へと伝えてアウトプットできるか
が大事だと手塚は話す。

「よく素質や手先の器用さが必要だねって言わ
れることがありますが、決してそうではありません。
私もそうであったように、鋳細工の技術
と感性は訓練によって磨くことができます。ま
た、建築家ミース・ファン・デル・ローエの『神は
細部に宿る』という言葉のように、鋳細工もま
た細部の積み重ねが仕上がりに大きく影響を与
えます。例えば金魚の場合、全体のバランスはよ
くてもヒレの一つひとつがいい加減だったら、や
はりよいものには見えません。あらゆるものづ
くり可言えることですが、技術とは再現力。自
分が理想とする形を具現化できることが優れた
鋳細工師の仕事だと思っています。そのため
は精神力を養うことも重要です。人間ですら、
日々の営みのなかで感情が乱れることもありま
すが、目の前の仕事に影響が出てはプロではない。
自分の感情とは別の領域でいかなる時も優れた
ものづくりを行えるのが職人としてのあるべき
姿。今後も技術を磨き、工芸としても評価され
る鋳細工をつくっていきたいです」。

人々が抱く伝統的な鋳細工のイメージを覆し、
唯一無二な鋳細工の形を確立させた手塚。現在、
その技術を5人の若い弟子たちに積極的に伝え
ている。「時代の動きに合わせて新たな可能性に
挑戦しながら、500年、1000年先へつな
がる鋳細工の技術を伝えていきたい。その未来に
自分の店の暖簾が掲げられていたら嬉しいです
ね」と笑顔を見せた。



手塚の手によって
さまざまな生物が切り出され、
命を吹き込まれる。
力や強さ、幸運、成功などの
象徴とされる龍（当ページ）。
大きな目が印象的な出目金は、
モスグリーンの濃淡が
美しい（左ページ、右）。
真珠のような地に赤、オレンジ、
黒の繊細なまだら模様か
描かれた錦鯉（左ページ、左）。