

伊丹公論3面 103103 ①藤②井③井④奥⑤尚⑥尚

# 伊丹の工芸 広がり見せる 市立工芸センター30周年



手織を楽しむ受講生ら=伊丹市立工芸センターで

全国的にも珍しい公立の工芸振興施設である伊丹市立工芸センターが今年11月、開館30周年を迎える。平成元年(1989)11月オープン同センターは、「伊丹国際クラフト展」の実施や優れた工芸品の企画展を精力的に開催しているほか、彫金、染織、陶芸、版画、デッサンなどの各種講座やプロのジュエリー(装身具)作家育成をめざす「伊丹ジュエリーカレッジ」を開講している。

伊丹国際クラフト展は、「ジュエリー」「酒器・酒盃台」をそれぞれ隔年のテーマとしており、22回目となる今年のテーマはジュエリー。海外19カ国138人を含む339人から応募があった。この展覧会は、写真ではなく実物で審査されるため、ていねいに審査してもらえると出品者に喜ばれている。

豊かな生活をめざした都市の中にある工芸は、最近のハンドメイドブームが示すように、ますます重要になってきているようだ。工芸センターの一般向け講座は年間を通じて開かれており、この夏だけでも18種類が開講。どれもほぼ満員という。多館長は「今後も、作る人、見る人、使う人、すべての方に開かれた工芸センターを目指しますので、工芸センターのこれからご期待ください」と意気込みを語っていた。

伊丹ジュエリーカレッジは、1年でジュエリー制作の基礎が学べる全国でも希少な工房とあって人気があり、遠隔地からわざわざ伊丹に移住して学ぶ人も少なくない。しかし、なぜ伊丹でジュエリーなのかの問いに多館長は「伊丹発の工芸がめざす豊かなコミュニケーションづくりには、個性的なジュエリーが最適です。限られた空間も有効活用でき、展示販売にも大きな可能性があります」。工芸センターは「コンテンツ

の間で受け継がれ、庶民にまで伝わったのは明治以後。このような経緯から現在、その技術を持つ人は少ない。伊丹生まれ伊丹育ちの瓦田さんが紹刺しに出合ったのは30代のころ。洋裁仲間の展覧会で見た紹刺し作品の美しさと色の鮮やかさに心を打たれ、制作を始めた。

## 現代人物 風景

刺しゅうの一種「紹刺し」の美しさに魅せられ、その制作に50年以上携わっている。絹糸で刺しゅうする紹刺しは中国発祥。天平時代に日本に伝来したとされ、約千200年の伝統があるが、主に公家や武家の女性

### 伝統刺しゅう「紹刺し」を後世に残したい



写真協力=西田写真館

### 紹刺し作家 瓦田茂子さん(87)

公募展にも出品し、宝塚市手工芸展(2003年)では、着物に桜の絵を刺した作品「夜桜」で宝塚市文化振興財団賞を受賞した。ファンも多く、出展作品を売ってほしいと頼まれることが多々あるそうだ。しかし、瓦田さん

は作品の多くを礼や饗別、祝いの品として人に贈るようになっている。紹刺しをもらった人が、紹刺しの存在と、その美しさや品質の良さを知ることにつながるからだ。今は「天女」をテーマにした作品を制作中。作品は11月15日から5日間、JR伊丹駅前のアートホール蔵で展示される。今回は最後の出展となり、今後は自宅で数人の生徒と一緒に紹刺し教室を運営する予定だ。

## 老舗探訪

純白そば月山 伊丹市中央1-7-18 ☎072-773-0935



そば御三家の一つ「更科」は、そばの実に中心部分の粉で打つので色が白いのが特徴だが、伊

丹にもこれを提供する老舗そば屋があるのをご存知だろうか。阪急伊丹駅前、ひがし商店街にある創業65年の「純白そば月山」。更科そばは、そば独特の香りは少ないが、ほのかな甘みとのど越しの良さが印象的だ。この店では御膳粉という一流のそば粉を使用している。二代目店主の瀧田裕矢さん(38)は、25歳の時に脱サラして先代の後を継いだ。

この店のおすすりは天ざる(税込千円)。純白のそばと天ぷらはとても相性がよく、人気が高い。また、ラーメンのつけ麺をヒントに作ったという、オリジナルの「つけ麺」(並、税込70円)も自慢の一品だ。鶏肉、のり、なるとが入った自家製の温かい出汁に浸けて食べるのが特徴で、ざるそばとは、また違った味わいがある。

最初の約2年間は調理場で職人たちに囲まれて厳しい修行に明け暮れた。飲食店が増えるなか、生き残りをかけて他店との差別化を図るため、メニューを増やし、初代の味を保ちながら店を維持している。

瀧田さんは月1回のペースで仲間と一緒に各地のそば屋巡りをして、メニューの研究にいそしんでいる。時代の流れに合わせてメニューを変えつつ、味を守ることは並大抵のことではないが、その両立こそが老舗として走り続けていくための秘訣だろう。

(細尾 哲也)

## 伊丹産の素材が調和した「いちじくジャム」

郷土産品 紹介

伊丹の農産物加工グループ「あゆみ」が作るいちじくジャム。写真が人気だ。伊丹産のいちじくとレモン、砂糖を使用し、8月初めから9月中旬にかけて約千個を生産、販売している。

西和子さん(70)は、昔から料理が大好きで、集まりがあればよく料理を振舞っていたそうだ。自身の家でもいちじくを栽培しており、平成14年からそれを使ったジャム作りを始めた。

いちじくは皮をむいて中を確認し、鍋に入れて3時間半〜4時間じっくり煮込む。ずっと混ぜていないと焦げてしまうので、夏場には重労働だ。2時間たったら砂糖を半分、さらに1時間後にもう半分を投入。砂糖は多めに使用しているが、これが防腐剤の役割も果たし、無添加でありながら半年たっても色や風味が変わらない。



「あゆみ」の代表を務める小

いちじくジャムは、農産物直売所「スマイル阪神」のほか、市立観光物産ギャラリー(JR伊丹駅内)などで購入できる。グループ「あゆみ」では、お彼岸の時期に合わせたおはぎや、季節を問わないわらびもちなども商品化し、スマイル阪神で販売している。是非合わせてご賞味いただきたい。