



銅は叩かれて良さが出る

大小さまざまな金槌を使い分け、槌目を付けていく。測ったような均一の槌目が熟練した職人技の証だ。

# 王 伝統の手技

第二十一回

## 厳しい手技の修業を遥かに超えて60数年。銅器職人・星野昇さんは、今なお製品に目を光らせ続ける現役だ。

銚色の光沢を放つ数々の銅器。職人の腕によって、命が吹き込まれた銅製品だ。星野さんの銅器は、プロの料理人なら垂涎の調理道具だろう。その良さは使ってみてこそ実感できる。

文/山川敦司 撮影/荻谷真紀



やっっているうちは生涯現役だ。俺には、老後なんてない。

高さが634メートルに到達し、電波塔としていよいよ世界一となった「東京スカイツリー」。そんな新名所の程近く、お膝元として下町観光の拠点になるだろう、東京は浅草。

ご存じ浅草寺参道を抜け、言問通りを越えると、やがて現れるのが、かつての花柳界・吉原に通じることで栄えた千束商店街だ。

商店街を歩いていると、どこからともなく、チンチン、チンチン、という金属を叩く規則正しい音が聞こえてくる。その響きに導かれ、今回我々がお邪魔したのは、大正7年創業の星野銅銀銅器店。出迎えてくれた二代目・星野昇さんは、御年86歳という現役の職人さんだ。

「もともと親父の銀次郎が銅壺屋の銀ちゃんと呼ばれていたね。で、屋号を星野銅銀にしたんだけど、それじゃどんな商売かわからないってんで、下に銅器店をくっつけたというわけだな」

一見、ぶっきらぼうだが、実は温かみのある下町口調。ピンと背筋が伸びた姿勢は、とても80代とは思えない。

大正から昭和初期にかけ、銅製品の主力といえば、銅壺だった。「昔はこのうちにも長火鉢があつて、その中の銅壺でお湯を沸かして熱燗をつけたもの。親父がそれを専門にこしらえるところへ小僧に行つて、ま、それがこの店の始まりというわけだね」

工房と隣接する店内には、大きさの異なる和洋中の鍋やフライパン、やかんや急須などがズラリと並んで銚色の光沢を放っている。

昔から銅の調理器具は熱が均一に伝わるため、煮物や焼き物などには最適といわれ、現在も同店の売れ筋は、卵焼き器や鍋などだが、「注文があれば、何でも造っちゃうよ。うん、できないものはないんじゃないかな」と心強い。

銅器造りの手順は、商品の大きさに応じて切断した銅板を熱し、常温に戻ったら木槌で形を整え、それを繰り返した後、金槌で槌目を入れていくというのだが、星野さんはそれらの工程を機械に頼らず、手作業で行なっている。

「機械を使うと左右対称のつまらないものになっちゃうんだね。一方、手で造ると自然な形ができあ



星野昇 Hoshino Noboru

1925(大正14)年、東京生まれ。父・星野銀次郎により「星野銅銀器店」創業。昇さんは学生時代、弁護士を志し法政大学法学部に進学するが、昭和20年3月の東京大空襲で家屋が全焼。「勉強どころではなくなり」家業再建のため銅器職人に。以来、この道60数年。江戸時代より継承された煮色仕上げの銅製品を製作できる唯一の職人として、1999(平成11)年には東京都知事から優秀技能賞が授与される。また外務省の依頼で海外の見本市で製作実演を行ない、日本文化の紹介にも貢献している。趣味はカメラと社交ダンスで、所持するカメラはコンタックスやライカなど25台。「夜中に眠れなくなると、カメラを取り出して2時間くらいかけて手入れをする。若いころはスクーターに乗って、よく堀切菖蒲園なんかで写真を撮りにいったものだよ」とのこと。社交ダンス歴は40年以上。「一番最初のデモンストレーション(発表会での模範演技)は15年前の箱根富士屋ホテルのコンベンションホールだったけど、緊張で頭が真っ白になった」のだとか。今年5月にも上野「精養軒」でデモを披露。86歳にして仕事、ダンスともに現役だ。



「職人には老後なんてないよ。仕事をしていけば生涯現役」と笑う星野さん。

星野銅銀器店  
東京都台東区浅草4-22-10  
TEL:03-3872-7328

1999(平成11)年に東京都知事より授与された優秀技能賞。



星野さんの店は浅草寺の裏手、千束通り商店街の中にある。

製品を固定する通称「あて」。

匠の技術を支える道具は、大半がこの上に製品を置き、金槌で叩く。星野さん自身の手造りだ。



やかんの口あてに使用する道具。

形を整える木槌と、槌目を付ける金槌。

【銅器の製造工程】

- ①銅板を商品の大きさに応じて切断する。
- ↓
- ②加工しやすくするため、約800度で熱する。
- ↓
- ③銅が常温に戻ったら木槌で打ち出し、形を整える。
- ↓
- ④ある程度曲がったら、再び熱を入れ、焼きなましをする。この工程を何度か繰り返す。
- ↓
- ⑤足元に差し込んだ鳥口で製品を固定し、再び木槌で叩きながら形を整える。
- ↓
- ⑥形ができ上がったら、硫酸で洗い、それを磨く。
- ↓
- ⑦製品の内側から、金槌で槌目を入れていく。
- ↓
- ⑧内側が終わったら、続いて外側に槌目を入れる。
- ↓
- ⑨製品を水洗いし、乾かした後、バフという特殊な布で磨いて完成。

昔は長火鉢の火にかけた銅壺で熱燗をつけたものだ

銅壺とは

長火鉢の灰の中に置き、湯を沸かして燗酒などを作る調度品として、江戸時代後期から戦前まで、庶民の日常生活の中で使われていた銅壺。当初は火鉢とセットになる調度品としてではなく、造り付けの銅製かまどとして洗濯や口をすすぐために用いられていたという。素材は熱伝導性の高い純銅を使い、炭から熱を受ける部分と湯を溜めて徳利などを浸ける部分が2本のパイプで繋がれる二重構造になっている。製造工程は鍋ややかん同様、銅板を叩きながら成型していくものだが、最後の仕上げとして用いられる「煮色付け(にいろつけ)」という技法は、京都や関西にもない江戸独特のものだった。



あまり見かけない銅製のかまど釜。

銅板の卵焼き器は、多くのプロ職人が愛用する名品だ。

「入隊は8月20日。東部の38部隊。ま、歩兵だね」ところが、入隊の5日前、すなわち昭和20年8月15日——。日本は終戦を迎えることになる。「それで自然と家業を継ぐことになった。当時は火鉢落とし(火鉢の内側に入れる銅板で作られた灰の受け皿)の注文が多くて、大八車で火鉢を取りに行く。で、うちの前に積んで、寸法を測りながら一つひとつ造るんだけど、これが飛ぶように売れてね。ただ、手造りだからできる数は決まってる。でも毎日50本ずつ、きちっと納めていたんだよ」

時代は高度成長期に入り、銅製品がブームがやってくる。「あの時分、そりゃあもうデパートさんが優勢で、あちこちからお呼びがかかってね。展示会を開くたびに、押すな押すなの大行列。縄張って、はい、こまで、って、神社のお参りみだったな。昼の食事もできないくらい忙しくて、それこそ北海道から九州まで飛び回ったもんだよ」

しかし、オイルショックを期に、需要が減少。当時、父親の下に

金槌を手に笑みを浮かべる星野さんが銅器職人として、その一歩を踏み出したのは昭和20年のこと。きっかけは東京大空襲だった。「当時は法律関係の仕事に就きたいと思って大学に通っていたんだけど、空襲で家が燃えて学校どころじゃなくなってるね。で、とりあえず瓦礫の整理からはじめることになったんだけど……」

そんな星野さんの下に届いたのが召集令状だった。

た弟子たちも、「仕事は地味だし、だいいち一人前になるのに20年はかかるから。みんな途中で辞めちゃって。結局俺ひとりだけ残ったというわけ(笑)」

まさに紆余曲折。それでも、銅板を叩くようにコツコツと、さまざまな時代を乗り越えてきた。ところで星野さん、どうして銅製品は叩いて槌目を入れるんですか？

「ほら、さわってごらん」と、星野さんから手渡された未使用の銅板に力を入れると、簡単にしなる。「じゃ、こつちで試してみて」

続いて槌目を入れた銅板に力を加えてみる。が、まったく曲がらない。これは銅が叩かれて縮まったからだ。

また、金槌で叩くことで表面積が大きくなるため保温性と熱伝導率が高くなるのだとか。「だから銅鍋を使うと、アルミよりも早く芯まで火が通って柔らかくなる。そこが一生涯モノといわれる由縁だね」

多くのプロ職人に愛用されている星野さんの鍋は、使い込むうちに使い手の体の一部となり、ついには「これなくしては」という心境になっていくという。

そして、匠の技術を支えているのが工房にズラリと並んだ数々の道具だ。聞けば星野さんが使う道具は、大半が手造りなんだとか。「金槌も鳥口も品物の大きさや用途によって使い分けなくちゃならない。そうすると、自分で造るしかないんだね」

職人は道具を造れるようになって初めて一人前だ、といわれる。同時に職人である以上、生涯現役であるべき、と星野さんはいう。「この仕事を始めて60数年。たしかに80歳を過ぎたあたりからくたびれるようになったけど、毎日仕事場には出るね。やっぱり生きていくうちは一生懸命やらなきゃ。やっていくうちは生涯現役だよ。老後、っていう言葉があるけど、俺には関係ないね」

続いて飛び出した星野さんの言葉には、唸るしかなかった。「だってさ、俺には、老後なんてないんだから」