

熊谷小紋染を体験

「くまびあ」で行っている熊谷染体験。大久保さんに教えてもらいながら、ハンカチの小紋染に挑戦。

① 型付け

真っ白なハンカチに型紙を載せ、ヘラで糊を付ける「型付け」の作業。型紙は大久保さん作成のひつじの型紙を使用する。

② 名入れ



型紙をはがし(写真右)、友禪の糸目糊置きという手法で名前を手描きする。糊の付いた部分が白く染抜かれる。全体に木くずをまぶし、糊を定着させる。

③ 藍染



染には藍を用いる。藍の中にハンカチを30秒ほど浸す。手で持っている部分が染りにくいので、持つ部分を少しずつずらしながら、ハンカチ全体をしっかりと染める。

④ 水洗い・完成



藍から引き上げ、藍と糊を水でしっかり洗い落とす。小紋と名前がきれいに染抜かれている。乾かしてアイロンがけして完成。

熊谷市スポーツ・文化村「くまびあ」

くまがやしスポーツ・ぶんかむら「くまびあ」

☎048-525-6000 熊谷市原島315
180台 JR熊谷駅から朝日バス妻沼行き(バイパス経由)で16分、テレビ熊谷前下車、徒歩9分
MAP P.23 C-3

<熊谷染体験>

☎048-523-8324 (NPO法人熊谷染継承の会)
場所:「くまびあ」熊谷伝統産業伝承室
体験日:熊谷観光局HPIにて確認を
<http://www.oideyo-kumagaya.com/>
体験時間:10:00~14:00、所要約1時間
料金:1000円、小紋は要予約、
友禪は5名以上で要予約

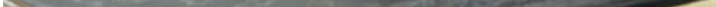


友禪体験では熊谷次郎直実が描かれた下絵に自分で彩色を施しハンカチを作る。下絵には熊谷型紙の模様が使われている

伝統文化を発信 熊谷染 体験

精緻な模様で粋な小紋と、優美な柄とあでやかな色彩が魅力の友禪。熊谷染はこの2つの模様染のことを指す。300年の歴史を誇る伝統と、手仕事が生み出す美しい工芸品に触れ、体験してみよう。

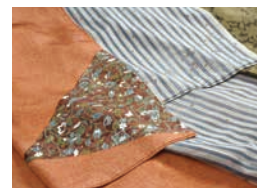
① 型付け



「くまびあ」の染物体験ではオリジナルのハンカチを作れます。風呂敷トートバッグ、名刺入れなど、手頃な熊谷染の小物も販売中。気軽に熊谷染を楽しんでください。



大久保伯男さん



大久保さんの作品。さまざまな技法を重ねて染められた繊細な表情をもつ反物が、美しい着物に仕立てられる

江戸時代より、大名の袴に用いられた「江戸小紋」の反物づくりで栄えた熊谷。大正に入り京友禪の技法を取り入れ、独自に発展させてきたのが熊谷染だ。

もともと熊谷は綿の集散地で、養蚕・絹織物が盛んな地でもあった。また良質な荒川の伏流水がいたるところに湧き出たことから、星川を中心に染屋が集まるようになったといわれる。明治期には「熊谷型紙」といわれる手彫りの型紙生産が盛んになり、最盛期には伊勢(三重県)、足利(栃木県)に次いで全国三位を占めたという。

熊谷染の職人としてその技術を発展させてきた一人が、埼玉県伝統工芸士に認定されている大久保伯男さんだ。

「熊谷染の特徴は、図案・下絵描き、あるいは型付けから染、水洗い、仕上げまで、一貫して行っていること。また友禪は豊富な色遣いでモダンな仕上がりのものが多いのも特徴です」

残念ながらこの高い技術をもつ職人は熊谷でもごくわずか。大久保さんも家業は畳んでしまったが、2015年から熊谷市スポーツ・文化村「くまびあ」に作業場を設け、後継者育成にあたっている。

「長い着物の歴史の中で、私が関わっているのはほんの一部です。次の世代へ熊谷染の伝統を引き継ぐことができれば、こんなにうれしいことはありません」と、大久保さんは話す。「くまびあ」では一般向けの染物体験も行っている。熊谷の伝統に触れてみてはいかがだろう。

江戸時代からの伝統を 今に伝える熊谷の染もの

伝統を受け継ぐ

熊谷銘菓「五家宝」

ぶちぶちとしたポン菓子のようなもち米の粒を、水あめときな粉の皮で巻いた熊谷の伝統菓子、五家宝。香ばしさとほんのりとした甘さ、独特の食感が一体となった昔ながらの味わいは、一度食べたらくせになりそう。



「より板」と呼ばれる板を使って、細く長く、均等に伸ばすのも熟練の職人技

五家宝は、昔からの独特のつくり方が継承されている伝統菓子です。職人によって味や食感が少しずつ違うのも楽しいところだと思います。



堀内製菓

ほりうちせいか

☎048-522-1556
9:00~19:00(売り切れ次第閉店)
日曜
なし
熊谷市本町2-15
JR熊谷駅から徒歩12分
MAP P.22 C-2

五家宝(きな粉・うぐいす)1個43円〜、
太巻1個90円



「末長く」通常箱
1300円〜



堀内製菓の五家宝はやわらかく、賞味期限が1週間と一般より短い



五家宝のつくり方

真珠のように丸くて白いタネは、もち米を一旦もちについてから細かく砕いて煎り、丸いあられ状にしたもの。タネに熱い水あめをとろりと合わせてやさしく混ぜ、冷めてきたら丸め、きな粉と水あめの「着せ皮」で巻き、円筒状に伸ばして切る。

米、大豆、大麦を原料に 生まれた伝統菓子

かつて中山道の宿場町として栄え、豊かな農産物を育む気候風土に恵まれてきた熊谷。良質の米、大豆、大麦がよく育つ豊稷の地として古くから知られてきた。

これら農産物を利用して誕生したとされる熊谷の伝統菓子が、五家宝。もち米でつくられたポン菓子のような丸い粒に、大麦を原料とする水あめ、大豆を原料とするきな粉の皮を巻いたお菓子で、香ばしく、素朴な味わいが、地元の人々や街道を行き交う人々に愛されてきた。その名には、「五穀は家の宝である」という祈りが込められているとされる。1887(明治20)年に創業した堀内製菓の4代目店主、堀内伸浩さんも伝統を継ぐ五家宝職人の一人。

「五家宝は縁起もののお菓子なので、美しさも大切。手仕事で均等な太さに伸ばさなくてはならず、数回に分けてきな粉をふりかけ、ばらつきがないようにしています」

そんな五家宝の美しい姿をより楽しめるのが、堀内さんが考案した商品「末長く」。長さ60cmものロング五家宝で、太さも通常の1.5倍ほど。細長い箱に詰められ、縁起のよい名称とユニークさから贈り物としても人気を得ている。そのほか、堀内さんは直径約5cmの太巻もつくる。

「じつは太巻も伝統的な五家宝なんです。昔は長さ20cmくらいにカットして、箱詰めにして売っていたそうです」

春は桜、冬は力カオマスオレンジなど季節限定の太巻も人気。店によっても味わいが違うので、食べ比べてみては。