



### 第三十六弾～タカオ君のいる町・西陣～編

中世から江戸時代初期にかけ  
日本町衆文化の一翼を支え  
当時、世界でも類をみない  
封建制手工業の発展をみた町。  
明治以降、西洋技術の導入で  
西陣織の地位を不動にした職人の町。そして  
昭和四十年頃まで  
京都で第二の繁華街だった町・・・



西陣が機業の地として発展をはじめたのは、応仁の乱以降のことだ。戦乱の際、山名氏の陣地（西陣）があったことから、その名がつけられたとの説もある。

その後、豊臣秀吉の保護を得てますます隆盛となり、江戸・元禄時代には織屋五千軒、織機千台を超えるまでに発展する。当時、わが国で最も人口の多い都市は江戸だったが、一番目の都市が京都だったのも、西陣があったから。

栄光を極めた西陣の地も元禄以降はいくつもの試練に遭遇した。幕府からの生産品に対する干渉。幾度かの大火にも見舞われた。さらに西陣の技術を持ち帰った長浜や丹波の地が、有力な機業地として市場に参入しはじめた。それらの地で作られた品は、技術は西陣なみ、しかも低価格であったため、大きな打撃となった。

こうして西陣の低迷は、やがて京都全体の沈滞となる。江戸後期の歴史の表舞台から、京都の姿が徐々に薄れてゆくように見えるのも、西陣の衰退が大きな要因となっている。

しかし、明治になって西陣は新たな転機を迎える。優秀な職人3名をフ



ランスのリヨンに派遣、西洋の織技術を修得。そうして、ジャガード機と呼ばれる機械を導入、それを見事に伝統技術と融和・改良することに成功した。

今日、清水焼と並ぶ京都の伝統産業として西陣織があるのも、この明治における技術改革の影響が非常に大きい。

渡文株式会社は創業明治二十八年。手巾の織物にこだわる西陣織(帯地)のメーカーだ。現在の代表取締役社長・渡邊隆夫氏は三代目。氏の祖父が今日の土台を築いた。

「祖父は丹波の出身。西陣で修行し、京都ではじめて機械による生産に成功しました。それで、ずいぶん儲けたみたいですよ」と語るが、渡邊氏自身はあくまで、手織り生産にこだわる操業をつづける。手織振興事業団を興し、生家を改造して「織成館」を建設、手織文化の保存にも努めている。

「もちろん、すべて手織製品、というわけではありません。機械で織るものもあります。ただ、やはり手織製品の方がいいですね。私のところのように手織も機械も両方を採業する工場をもつ会社もめずらしいとは思いますが」

手織にこだわる理由は至極明快。機械では、コシがあつてやわらかい帯を織ることができないからだ。

「これはつまりは、機械ではどうしようもない」という。

それなら糸の染料も天然のものを使うのだからか?というところでもない。「草木染めなどありますが、あれは作品の話であつて製品にはあてはまらない。よく、嵐山の桜だからこその色

ができました、とかいわれます。でも、そこには情緒やストーリーはあつても製品として誰かが納得できる合理的価値基準は見いだせない。

今の時代に最も安定的に使われる染料を使ってこそ、後世にも残るものができるはずだと思います。使用される際の耐久性、色の明度や暗度の安定性、どれをとっても科学合成されたもののほうが優秀です。

合理性、といえは西陣の町の気風もそうだと語る。職人の合理的気質は、ずいぶん薄れたとはいえ、どこにどこに残るといふ。

例えば、それは帯。

渡文の村屋ちかくに、渡邊氏が「京都で一番うまい」と自慢するそば屋がある。氏はその常連(取材の際、そこで昼食をご馳走になったが、たいへん美味しかった)だが、ある日、主人にそば打ちの秘訣を尋ねたのだそう。さそや手打ちのウンチクを聞かされるだろうと期待してのことだが、

「その機械あるでしょ。ほら、あれ、あれでつくってるだけです」と、言えはいいもそつけない。要するに大事なのは客に美味しと言わせる材料や中味で、過程ではないということなのだ。

かつて、貸博覧会と呼ばれる職人さんが今よりもっとたくさんいた頃。その職人さんはほとんどが女性だった。お母さんが、ぎつたん、ばつたん、と朝から晩まで織物を織る町、それが西陣だった。

だから、どの家も食事は仕出し屋さんからとることが多かった。合理的な職人がたぎの中で競争し、鍛えられた仕出し屋の歴史は、京都でも多数の「うまいもん屋街」を西陣に護生させていたという。

# 京ごころ

植物園前に身を潜め、  
すぐきで嗜む、酒のひとつき。



余りにも有名な土地の名産品というものは、地元には意外入り難い。お上りさん向けの土産物として軽い扱いを受けるか、貴重すぎる珍味としてまつりあげられてしまうか。いずれにせよ、日常の気軽な食味とかけ離れてしまうのは、名産品の宿命かもしれない。賞味できる季節や、生産できる土地の限定されたすまじも、その後の運は訪れつつある。キヤピア・フオアク化しつつあるすぐきを、もっと日常的な「チース感覚」で若い人たちにも味わってもらいたい。そんな思いで始まったバーが、北山通りの植物園北門前にある。

下ろすと、すぐきを始めたとする季節の漬物が、会費並に相の陶器でチャージとして供される。ちよつと意表を突く演出が、心憎い。しかも、名産「なり田」の直営店だけあって、その日に抽出した漬物が味わえ、季節を感じさせるらしいとしてこのうえない。具合よくほとびた店内の空気は、パーティーととして20数年を過ごしてきた浜木氏の人情そのもののように、折り目正しい柔軟さ。独りでも、数人で訪れても、本のようにずっと馴染めるのは、バーの基本を守った接客スタイルのお陰だ。

たまにはブルーツを使ったカクテルで、季節の香りを楽しむのも乙なもの。日本酒ベースのカクテルなど注文し、一ひら浮かんだ桜の花びらの触し出す風雅に身を委ねれば、時を超えた喜びに、陶然と身を委ねる夜が続いてゆく。このような場所は酔っ払うためではなく、酒を楽しむ、夜と交わり、音を嗜む如く使いたい。「なり田」のすぐきとゆとり時の食の幅を広げ、くつろぎかけ橋となってきたように。

●マイワン・アンド・オンリークラブ  
京都府北区北山通植物園北門前  
☎075-7112-1254  
※7:00PM-1:00AM・水曜休



上賀茂 なり田  
京・上賀茂 なり田 京都市北区上賀茂山本町三十五番地  
電話 (075) 721-1567  
FAX (075) 781-5856  
※10:00AM-7:00PM  
水曜休  
上賀茂神社  
御園橋  
電川  
キヤピタル  
東淀川  
SAPA for S&P  
We are on the line.



「職人さんからはずれた細い路地」  
「昭和時代では、どうもお荷物でしょう」  
「そこに、現代の風情がある」  
「この町の伝統を止まっている」  
「私にできることをしたい」  
「後継者がいない、寂しいと思う」



「職人さんの家の子供は、お小遣いで育つ、という面があったかも知れませんが、親が子供をかまうことができませんから、その分、みんな子供どうし仲がよかったですね。今の様に車の往来がありませんから、路地や道路はすべて遊び場でしたよ」  
昭和四十年頃までは、京都第二の繁華街であったこの町。芝居小屋がい



渡邊 隆夫  
昭和十四年五月三十一日生まれ。乾隆小学校を経て、同志社中学・高校・大学へと進学。東京の洋服屋で三年間働いたのち、昭和三十九年渡文株式会社に入社。現在、代表取締役社長。

取材 三村 溪ノ写真 大田 メグミ  
（プロフィール）  
「新しい町づくりを行いたい」  
渡邊氏は、そう語ると初めて笑顔をみせた。

くつも並び、数々の映画館ではハンフリー・ボガードやジョン・ウエインが少年たちの憧れと夢をスクリーンいっぱいに広げていた町、西陣。  
「今、高齢化と路地小路といえは、すたれゆく町の代表みたいなものでしょうか？この町もかつての面影はすっかり薄れて、残るのはそのふたつです。しかしこの町の伝統と文化は、実はその中にある。むしろそれを利用して、新しい町づくりを行いたい」