

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、世界でも類を見ない
丹波守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・・・

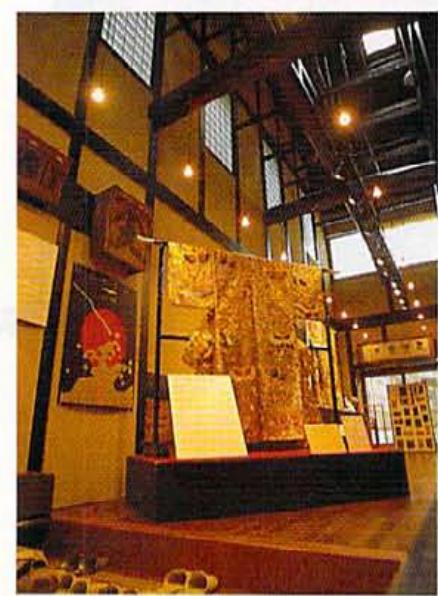
「浪文の書」



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）があつたことから、その名がついたとの説もある。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、一番の都市が京都だったのも、西陣があればこそだ。

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涉、幾度かの大旱にも見舞われた。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始めた。それらの地でつくられた品は、技術は西陣込み、しかも低価格であったため、大きな打撃となつた。

こうした西陣の低迷は、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見えるのも、西陣の衰退が大きな要因となつていて、しかし、明治になつて西陣は新たな転機を迎える。優秀な職工3名をフ



フランスのリヨンに派遣、西洋の織技術を修得。そして「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合・改良することに成功した。今日、清水焼きと並ぶ京都の伝統産業として西陣織があるのも、この明治期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。手作りの織物にてたわる西陣織(帯地)の「一ヵ一」。現在の代表取締役社長・渡邊隆夫氏は二代目。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、ずいぶんと儲けたみたいです」と語るが、渡邊氏自身はあくまで「手織り生産」にこだわる極業をつづける。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、といふ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多いですね。私のところのように手織も機械も両方を採用する工場をもう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、コンがあってやわらかい、帶を織ることができないからだ。

「こればかりは、機械ではどうしようもない」という。それなら家の染料も天然のものを使うのだろうか? というとそうでもない。草木染めなどありますが、あれは作品の話であって製品にはあてはまらない。よく、嵐山の桜だからこそこの色

がでました、とかいわれます。でも、そこには情緒やストーリーはあっても、製品として誰も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みて、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。

渡文の社屋ちかく、渡邊氏が「京都一番うまい」と自慢するそば屋がある。氏はその常連。取材の際、そこで昼食をも駆走になつたが、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をさうぞや手打ちのウンチクを聞かされる

だなうと期待したことだが、「そこの機械あるでしょ。ほら、あれあれでつくつてるだけです」と、答えはいともそっけない。要するに大事なのは客に美味しい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、貸機屋さん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、ぱつたん、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なることが多かつた。合理的な職人たきの中で競争し、鍛えられた仕出し屋の歴史は、京都でも有数の

「うまいもん屋街」を西陣に誕生させていたという。

京ごろ

植物園前に身を潜め、
すぐまで嗜む、酒のひととき。



余りにも有名な土地の名産品といふものは、地元の口には案外入り難い。お上りさん向けの土産物として軽い扱いを受けらるが、貴重すぎる珍味としてまつりあげてしまふか。いずれにせよ、日常的な食事とかけ離れてしまうのは、名産品の宿命かもしれない。貰味できる季節や、生所できる土地の指定されたすくにも、その後の波は詰ねつつある。キャラクター、アナタクワ化しつづけるべきを、もっと日常的な「チーズ感覚」で、若人たちにも味わってもらいたい。そんな思いで始めたバーが、北山通りの植物園北門前にある。

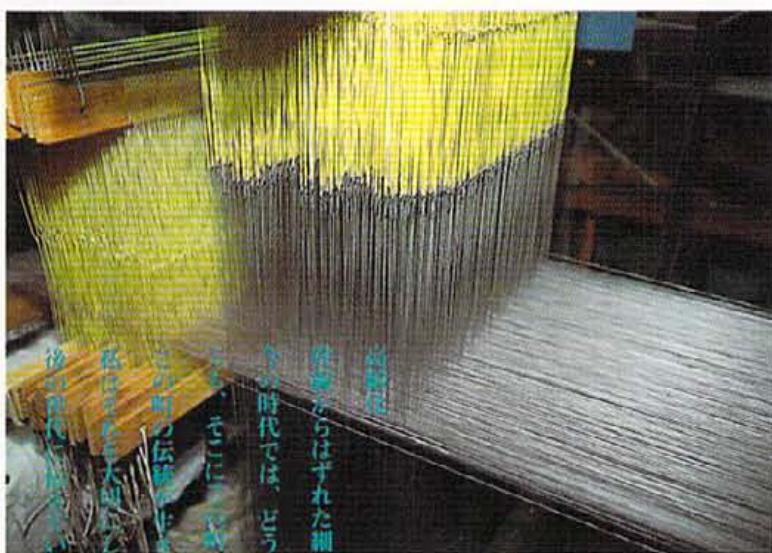
店の名は、マイラン・アンド・オングラブ。ホストモダンの店内に腰を

落とした。

下ろすと、すぐさまを始めとする季節の物語が、会員証に相の陶器でチャーチとして供される。ちょっと意表を突く演出が、心地いい。しかも、老舗「なり田」の直営店だけあって、その日に博出しきした漁物が味わえ、季節を感じさせるあしらいとしてこのうえない。

員台よくほとびた店内の空気は、バー「テナント」として20数年を経てしてきた浜本氏の心情そのもののように、折り目正しい柔軟さ、独りで来ても、故人もつと日常的な「チーズ感覚」で、若人たちにも味わってもらいたい。そんな思いで始めたバーが、北山通りの植物園北門前にある。

植物園が花盛りになるこれから季節は、マイランのカクテルも華々しさを増す。根っからの左党といふども、



古きからはずれた細い路地
今では、どこにでも見られる風情がある
この町の伝統を止まっている
私は、この大樹にしたい
後の世代に残していきたいと思う



取材 二村 溪／写真 大田 メグミ

(フローラー)
渡邊 隆夫

昭和十四年五月三十一日生まれ。乾陵小学校を経て、同志社中学・高校、大学へと進学。東京の呉服問屋で三年間修業したのち、行なった。

渡邊氏は、そう語ると初めて笑顔を見せた。

「職人さんの家の子供は、お小遣いで育つ、という曲があったかも知れません。親が子供をかまうことができる仲がよかったです。今のよう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、京都第三の繁華街であったこの町。芝居小屋がいくつも軒を連ねていた。

「今、高齢化と路地小路といえば、少年たちの憧れと夢をスクリーンいつぱい広げていた町、西陣。

しかしこの町の伝統と文化は、実はそのままゆく町の代表みたいなものでしょ? この町もかつての面影はすつかり薄れて、残るのはそのふたつです。

渡邊氏は、そう語ると初めて笑顔を



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)781-5956
営業時間 10:00AM~7:00PM
水曜休
上賀茂神社
御神体
道川通
北山通
上賀茂駅
モービル
東洋学
My One and Only Life

●マイラン・アンド・オングラブ
京都市北区北山通植木園北門前
TEL (075)711-1254
OPEN 11:00AM~2:00PM
水曜休