

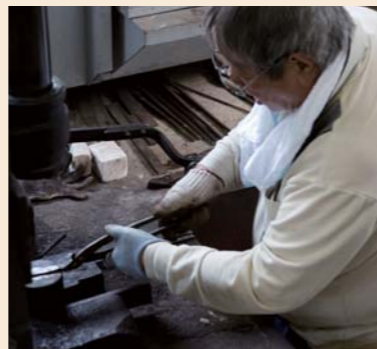
北陸の匠技

多種多様な伝統工芸と、その技を受け継ぐ匠たちが現代に息づく北陸地方。歴史に磨かれた北陸の「匠技」が、今、世界から熱い視線を集めています。

匠技を受け継いで700年、福井の越前打刃物

越前打刃物の歴史は、1337年に京都の刀匠千代鶴國安が現在の福井県越前市を訪れたことに始まります。刀剣制作に適した、良質な土と水のある土地を求めていた國安はこの地で農民に鎌を作るようになり、その類まれな切れ味は、木に切り傷をつけ漆を採取しながら各地を渡り歩く「漆かき職人」により全国へと広がりました。越前打刃物の特徴は、

地金と鋼を鍛接する鋼着けの工程に、國安が考案したとされる技法「はがねつ 榎置法」を用いた、薄く研ぎやすい刃です。その鍛造技術は700年近い年月を経た現代にも受け継がれ、世界各国の著名な料理人たちが愛用するなど国際的にも高い評価を獲得しています。越前市では現在20軒程の工房で職人が活動し、匠技を未来につなぐ若手の育成にも力を注いでいます。



北陸から世界へ、新たな匠技のカタチ

高岡銅器 & ガウディ建築

「アントニオ・ガウディの作品群」として世界文化遺産に登録されるスペイン・バルセロナのグエル邸。別邸の正門「龍の門」には、高岡銅器メーカーが復元した鐘が使用された。



越前打刃物 & ボキューズドール

フランス料理世界一を決める「ボキューズドール」。権威あるこの大会で、越前打刃物のテーブルナイフが用いられた。審査員がナイフを持ち帰ってしまったというエピソードも。



九谷焼 & ハイメ・アジョン

世界的に活躍するスペイン人デザイナー、ハイメ・アジョンと九谷焼のコラボレーション。デザインと職人技が出会い、九谷焼の歴史に新しい1ページを作った。



守っていく。変わっていく。それが僕の「技」になる。

風景、人、味。僕が出会った北陸

北陸は30代の頃、当てのない一人旅をした思い出の場所。実家のある京都から東京へ戻る際は、湖西道路を通過して敦賀へ向かい、五箇山などを気の赴くままにドライブしました。そこで出会った美しい風景は忘れられません。ロケでも何度も訪れて、土地ごとの味覚を楽しみました。

今春、福井県福井市で行われた「ふくい春まつり 越前時代行列」では、柴田勝家役を務めました。桜舞う福井城下を練り歩き、多くの方に観に来て頂きました。その時に越前おろしそばも味わい、美味しさに驚きました。

北陸は多様な伝統工芸が息づく場所でもありますよね。400年の歴史を持つ銅器の町、富山県高岡市を訪れた時は鋳物工房を見学しました。印象的だったのが鋳物職人さんの「毎日同じ事を繰り返しているようで同じ日は一日もない。だから面白い」という言葉。黙々と作業する姿に、男として純粋に憧れたのを覚えています。

めざす俳優像は「職人」タイプ

一見華やかに見えて、日々の修練の積み重ね。この意味において職人と俳優は似ているかもしれません。僕がこの道を選んだのは、プール付きの豪邸に住みたいという純粋な憧れでした。でも現実は台詞を叩き込んでリハーサルを重ね、ようやく本番を迎えるという地道な世界です。何より努力しない者は生き残っていきません。

伝統工芸において、複数の匠の技が融合して美しい器が生まれるように、監督や俳優、スタッフ各々が技を発揮し、一つの作品ができあがる。この点でも僕がめざす俳優像は職人に近いですね。どんな現場でも求められる以上の結果を残し、何かを掴まなければ次のチャンスは来ないこと、受け手がいて必ず評価がつかまとうことも、ものづくりの世界の厳しさに通じる気がします。

変わることでは、前へ進めない

北陸の伝統工芸もそうですが、技というものは変わり続けないと進化できないと思うんです。昨日よりも今日、良いものを作ろうとするから前へ進むことができるのではないのでしょうか。



今回のゲスト

俳優 西村 和彦さん
(にしむら・かずひこ)

Web限定トーク公開中!
西村さんのさらなる魅力は「えるふぶらざNet」で! → www.elfplaza.jp

1966年京都府生まれ。88年NHK「翼をください」でデビュー。日本テレビ「警視庁鑑識班」シリーズで主演ほか、さまざまなドラマに出演。バラエティー番組では、素の部分と京都弁を交えた本音の「西村節」が大好評。プライベートでは二児の父として子育てを楽しむほか、ハンドボールを通して東北の子供たちの支援を行う。奥様は英漢字書家・國重友美さん。