

伝統的工芸品「茶筌」に新しい息吹を

ちくめいどう さぶん
竹茗堂 左文 奈良県生駒市

お茶を点てる道具として茶道に欠かすことのできない「茶筌」。製造には熟練した技術が必要で、これまで、一子相伝*の技として生駒市高山地区で継承され、1975年には国の伝統的工芸品に指定されている。

※技術を自分の子供の一人にだけ伝え、他には秘密にすること。

茶筌を製造する「竹茗堂 左文」の24代目当主を務める久保昌城氏は、茶筌の誕生以来500年の長きにわたり継承された伝統・技術を守り続け、1987年に「伝統工芸士」として経済産業省から認定された。さらに2009年には中小企業庁の「もの作り元気企業300社」にも選ばれている。「竹茗堂 左文」で作られる茶筌はすべて手作りで、技術に裏打ちされた品質の高さに定評がある。

戦後の高度成長期には、花嫁修業として「お茶」を習う女性が増え茶道人口は拡大し、茶筌の生産量も増えた。



茶筌の代表作

しかし、近年茶道人口は減少しており、本来日本を代表する文化である茶道をもっと身近なものにすることが課題となっている。

この課題を克服するため、久保氏は遊び心のある商品を企画。そして、手軽にお茶やコーヒーなどを楽しめる茶道具「お茶ごころ」や「マグカップ・マドラー de お茶」等を開発した。

また、茶道の発展にも尽力し、海外への展開を進めた。「海外に茶道の良さと抹茶の美味しさをアピールし、海外での評判を高めたい」との思いから、2008年にフランス「ルーヴル宮 装飾美術館」へ出展。さらに、2009年のニューヨーク展に続き2014年にパリで開催された「ジャパンエキスポ 2014」では、展示のほかに茶筌の使い方を

実演。マグカップやマドラー等の新しい茶道具を使ってお茶を点てる振る舞いは人気が高く、多



「ジャパンエキスポ 2014」の様子

くの外国人来場者に感動を与えた。

久保氏は、「行動を起こすことが大事」との信念から、今後も海外での展示会への出展や新製品の開発などに精力的に関わり、茶筌業界および茶道の発展に貢献していきたいと考えている。

(丸尾尚史)

●茶道具セット「お茶ごころ」(写真左)

地元奈良の企業とコラボした手織り本麻製の巾着の中に茶筌、茶碗、建水けんすいなどの茶道具が入り、屋外や旅行先に携帯してお茶を楽しむことができる。

●「マグカップ・マドラー de お茶」(写真右)

取っ手のついた抹茶茶碗と柄の部分が長い茶筌が特徴で、比較的簡単にお茶を攪拌できる。また、お茶だけでなく泡立てたコーヒー等を楽しむこともできる。



久保昌城氏

竹茗堂 左文 堂主 久保昌城

〒630-0101 奈良県生駒市高山町

6439の3

TEL: 0743-78-0034 FAX: 0743-79-1851

URL: <http://www.chikumeido.com>