



episode.08

## 暮らしを支える竹細工

話し手

やま ぐち  
山口 ミル さん (昭和4年5月12日生)

聞き手 三島村立 三島片泊学園  
9年



### 竹細工

竹製品は通気性がいいし、編み目が細かくてきれい。天ぷら、お菓子、果物等を入れる器(ざる)、たまに飾り等も作る。今は趣味で作るけど、昔は畑仕事で必要だったから作った。車もない。畑でとれたものを運ぶものがない。そこで、竹で籠を作り、背負えるようにした。これに芋とか竹、薪などを全部入れ、家まで背負って運んだ。

私も何年前までは、たけのこ採りには籠を持って行った。子どもの頃から親が作っているのを見よう見まねで作っていた。今みたいに手袋がない時代だったから包丁で手を切り怪我もしていた。また、竹のへぎも薄くて鋭くて、よく手に刺さった。ひとりで作れるようになるには経験が大事。下手でも、何個かつくるうちに上手になっていく。



昔の作業風景

### 時代を生き抜く、次代に引き継ぐ

出身は黒島の片泊だけど、若いとき屋久島に3年いた。屋久島も唐芋植えやトビウオ獲り、茶摘みとかいろいろな仕事があった。でも、私は黒島が好きだったから帰って来た。本当に自分の故郷はいい。今は竹細工をほとんどしていないが、やっぱり懐かしいからたまに出して使っている。唐芋を湯がいた時なんか竹箬で取り上げるとやっぱりいいから。棒を2本入れて平たい編み方をしているものは、唐芋を輪切りにして干すのにとってもいい。大きいものは、玉ねぎの皮やたけのこの湯がいたものをのせる。

竹細工はどういうふうにできるか楽しみを持たないと作れない。それが竹細工のやりがいになる。親から教えてもらって、次は子に教えて、代々竹細工の作り方が引き継がれていく。

孫がばあちゃんに習いたいと言っている。そして、ひ孫にもつながっていけばいい。



### 竹細工づくりの技術と苦勞

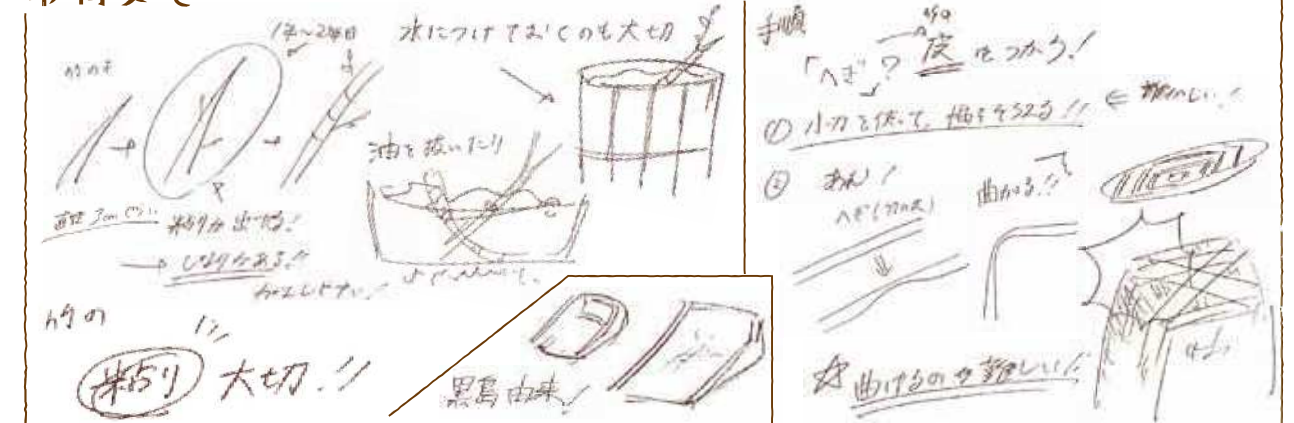
道具は、小刀、包丁、それから物差しとキレを使う。手順として、竹を割り、そのへぎだけを取る。取り方が難しく、同じ大きさでとれない。だから小刀を2つ立てて、その間に取ったへぎを入れて引っ張って、幅の寸法を合わせた。機械も使わないから同じ幅にするのが難しい。

使う竹はホウショウダケとかキンチクダケ(ホウライチク)といった柔らかい竹。これが黒島にある竹で、ほとんどこれで作る。実が入っている竹が成長して、ちょっと粘りが出てきたくらい竹を取る。粘りが出てくる時期の竹は、曲げてもなかなか折れない。粘りがあると竹細工がしやすい。

竹細工は仕事の合間の暇がある時に作るから、一日で完成しないことがある。その間は、樽に水を入れて、これを湿らせておく。乾かないように、枯れないように。やっぱり乾いてしまったら作りにくいとか折れやすい。自分が思うようにしんなりいかない。底の方をきれいに曲げて作っていくのが難しい。長いものを曲げて輪にするのでなかなか思うようにいかない。包丁の先を使うとやりやすい。慣れただけど。



### 取材メモ



メモ：三島片泊学園 9年 下戸 悠太郎