

# 江東のひと

江戸切子職人  
小川郁子さん  
おがわ いくこ



## プロフィール

1973年 東京都新宿区生まれ、江東区育ち  
92年 江戸切子教室入会(森下文化センター)  
96年 小林英夫氏に弟子入り  
00年 第16回伝統工芸第七部会展入選  
01-02年 伝統工芸新作展入選  
04年 独立  
06年 第24回朝日現代クラフト展入選  
07年 第21回伝統工芸諸工芸部会展  
日本工芸会賞を受賞

江戸時代後期から庶民の手によって作られ、発展してきたカットガラス工芸「江戸切子」。籠目(かごめ)・魚々子(ななこ)・麻の葉・菊・こうし格子などの模様が彫られた美しいガラスの器を、一度は目にしているのではないだろうか。この江戸切子の職人として活躍しているのが、江東区在住の小川郁子さんだ。

毎週1回の「切子教室」に参加して面白さを実感し、4年間通い続けた。この教室で講師をしていたのが、江戸切子の第一人者である小林英夫氏でした。「私が大学を卒業した当時は就職氷河期」と呼ばれていて、普通の就職も難しかった頃。すっかり江戸切子に魅せられていたので、仕事として続け

し、2004年12月に独立。現在は実家の一室をアトリエにして製作に励んでいる。しかし切子職人は男性が中心の世界。女だからできないとか、趣味の延長気分でやっているという目で見られるこ

## 自分でデザインした作品が完成した時の喜びはひとしおです

小川さんが江戸切子と出会ったきっかけは、大学1年生の時に区報で見かけた森下文化センターの「切子教室」だった。幼い頃から絵を描くのが好きで、美術大学志望も考えたことがある小川さんは、

たいと決心し、思いきって小林先生に弟子入りを申し込みました。初めは断られました。それでも何度か通っているうちにやっとお許しが出たわけですね」と話す小川さん。それから師匠の元で約9年間修行

ともしばしばあったとのこと。実際に女性の場合、結婚などをきっかけにあっさりやめてしまう人もいるのだ。ところが小川さんにとって、そんな目は逆になんとも温かいです。師匠が厳しくも温かく



▲少しでも手抜きをすると結果に現れてしまうと、小川さん  
▲手間をかけて丹念に仕上げられた作品の数々

見守ってくれたことも力になった。職人の世界はとにかく腕前が勝負。出来上がった作品が何よりも物を言うからだ。「江戸切子作りには手間がかかるので、根気が大切です。マジックでガラスに縦・横の線やマス目を描く(割り付け)から、大まかに模様を削る(荒摺(あらずり)、細かな模様を削る(三番摺(さんばんずり)、カットした面を滑らかにしツヤを出す(磨き)まで、大きい作品だと仕上がるまでにほぼ1ヶ月

かかります。また、ひとつひとつの工程を丁寧に重ねていかなければならず、手抜きをするとうまく結果に現れてしまうのです。でもそれだけに完成した時はとてもうれしい。自分でデザインを考えて仕上げた作品だと、喜びもひとしおですね」と、小川さんは笑顔で語る。11月から12月にかけて新宿・伊勢丹で販売を予定している小川さん。数少ない女性の江戸切子職人として、今後の活動が大いに期待されます。

## 料理談義 男の

今回の料理人  
松山正光さん  
(東砂在住)

## 買い物も料理の大切な一部 妻と一緒によく行ってますよ



私は男のダンディズムをテーマにした江東区バルカレージの「イキイキ男性コース」に参加しており、今回ご紹介する料理はそこで習ったものです。このバルカレには料理の他にファッションや健康、保育・介護などの講習もあります。もともと料理には興味があり、アウトドアライフが好きなので、焼そばやお好み焼き、ホットケーキ作りはも

つばら私の担当。妻や子供たちに喜ばれていました。「煎り鳥」もおかずとしてなかなか好評のようです。鍋の中をついかき混ぜ過ぎてしまいますが、煮込んだらあまじい。誰にでもできる料理なのでぜひお試しください。これを機会に、本格的な料理教室に通ってみようかなと思っています。

### 作り方 煎り鳥 (いりどり)

鳥モモ肉=約250g、里芋=4ヶ、人参=1本、筍=1本、ゴボウ=1/2本、蓮根=1本、干し椎茸=4ヶ、黒コンニャク=1枚、絹サヤ=10ヶ、サラダ油・酒=大さじ2~3、砂糖=大さじ山盛り3、濃い口醤油=大さじ4~5

- (下準備)  
●里芋は皮をむいて水でヌラ取りをする。  
●人参・筍・ゴボウは乱切り、蓮根・鳥モモ肉は一口大に切る。黒コンニャクは一口大にちぎる。  
●絹サヤは筋を取り、ゆでて冷水にとる。  
●鍋に湯を沸かし、人参・筍・ゴボウ・蓮根を下ゆでする。  
●鳥モモ肉は霜降りをし、冷水にとる。  
(調理)  
①鍋に油を引き、人参・筍・ゴボウ・蓮根・黒コンニャク・戻した椎茸を炒める。  
②里芋・鳥モモ肉をのせる。  
③水・酒・砂糖を加え、落としフタをして強火にかける。  
④汁が4分の1くらいになったら分量の醤油を2~3度にかけ入れ、照りよく煮上げる。  
⑤最後に絹サヤをあしらう。



## 守ろう人権 講演とメッセージのつどい

日時 12/7(金)13時30分~16時30分  
会場 江東区文化センターホール (東陽4-11-3)

- 内容 ①人権メッセージ発表会 (第六砂町小学校5年生代表)  
②講演「差別っていったいなんやねん? ~若者からのメッセージ~」(川口泰司)  
③映画上映「壁のないまち」

定員 当日先着順500名

※手話通訳付。  
保育有(2歳~未就学児)  
11/29(木)まで要予約  
保育予約・問合せ先  
人権推進課

☎(3647)1164

山口県人権啓発センター  
事務局長 川口泰司氏

