



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

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が、それでも何度も通っているうちにやっとお許しが出たわけです」と話す小川さん。それから師匠の元で約9年間修行

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でしょうか。

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。

「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、仕事として続けていたので、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

江戸のひと 江戸切子職人 小川 郁子さん



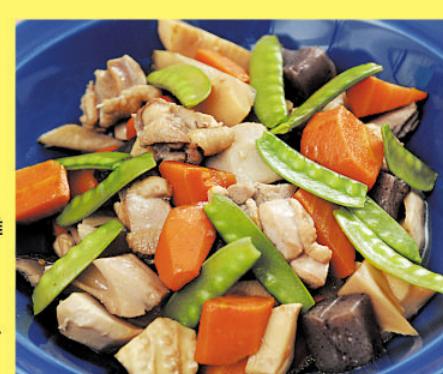
プロフィール

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

男料理の談義

今日の料理人
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いますよ



見守ってくれたことも力になりました。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、大きく模様を削る〈荒削〉(あらすり)、細かな模様を削る(さんばんずり)、カットした面を滑らかにしつやを出す〈磨き〉まで、大きい作品だと仕上がるまでにほぼ1ヶ月

作り方

煎り鳥
(いりどり)
[材料/4人前]

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度に分け入れ、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

