

第25回 埼玉県

1300年続く伝統 和紙の里で 手漉き和紙作りに挑戦!

古くから和紙の産地として栄えてきた、埼玉県唯一の村、東秩父村。紙漉きは水温が低い季節がいわば旬。春の訪れを感じながら伝統の手漉き和紙作りを体験してきた。

〳〵ご当地マドンナとゆ〜〳〵

日本全国

ゆ〜り

アウトドア旅

今回の旅先は…… 埼玉県東秩父村!

埼玉県の西部に位置する東秩父村は、県内でたったひとつの村。総面積の8割は山林、村の中央には堂平山に端を発する清流・機川が流れ、のどかな風景が広がる。標高300〜800mの手軽なハイキングコースが多数あり人気。

今回の先生

紙すき職人
吉田伸也さん

生まれも育ちも東秩父村。道の駅和紙の里ひがしちちぶで伝統的和紙作りを受け継ぐ担い手のひとり。手漉き和紙の製造や手漉き和紙作り体験の指導に当たっている。



今回のマドンナ

この高野璃奈さん

東秩父村出身。2020 Miss SAKE SAITAMA代表。高校卒業まで同村で暮らし、日本大学芸術学部演劇学科を卒業。現在は女優、ヨガインストラクターとして活躍している。



今回訪ねた埼玉県東秩父村は、なんと1300年も続く手漉き和紙の産地。この地域で作られている最高紙の手漉き和紙は原料に国内産楮のみを使った「細川紙」(細川の名称はかつて一大産地だった紀州の村名に由来)だ。その伝統技術は、2014年にユネスコ無形文化遺産に登録されている。

農閑期に清流を使い、手漉き和紙を副業としていた農家が多かった東秩父村。村の子供たちは学校から家に帰ると決まったら楮の皮むきを手伝わされたとか。現在でも手漉き和紙の伝統は受け継がれ、当地の学校では卒業証書を自らの手で漉くというこの度のマドンナ・高野璃奈さんもそんな卒業生のひとりだ。

現在は離れて暮らしているが、ここには祖母の家もあり、畑を手伝いによく訪れているという東秩父村ののどかな自然や人が大好きだと話す璃奈さん。ミスコンに挑戦する理由も「村をPRしたい気持ちからなんです」と、なんとという、ふるさと愛!

さて、璃奈さんが体験するのは、草花をちりばめたハガキ作り。「溜め漉き」という簀桁で紙料液を一回すくい上げて水が落ちるのを待つ手法で作る。手漉きといえば簀桁を前後に揺らす場面を想像するが、あれは簀桁を数回潜らせ繊維を絡ませる「流し漉き」。前者は厚い紙に後

今回は「溜め漉き」という方法でハガキを作る。紙料液を簀桁ですくって溜め、水分が下に落ちるのを待つ方法。簀桁を水平に保つのがコツだ。



冷たい水で手が真っ赤！
和紙には欠かせない条件



小さな葉っぱ可愛い♪

庭を散策しながら和紙に入れる植物を探す。よく見るとフキノトウが顔を出していたり、もう春がやってきていた。苔やオオイヌノフグリなど野草を採取！



「水平に…」と簀桁を慎重に上げる璃奈さん。すくう量が偏ると和紙の厚みにも偏りが出る。「もう一回！」と、漉き舟(槽)に戻し自ら紙料液をかき混ぜて再度トライ。



摘んできた苔や野草を漉いたばかりの瑞々しい和紙の上に並べる。「集中しちゃいますね」。

仕上がりが楽しみ！



仕上げに楮の紙料液で表面をコーティング。押しつけて水分を抜き、後はじっくり乾燥させる。

旅のMEMO



イワナ塩焼き1尾 500円

新鮮なイワナを使った炭火焼き。香ばしさがたまらない。敷地内のフードコートで。

売り切れ必至！
頭から尾まで絶品



あずきすくい 350円

すっきりした
甘さが魅力♪

村自慢のB級グルメ。餅ではなく小麦粉の練り物入り。敷地内の食事処「すきふね」で。



道の駅 和紙の里ひがしちちぶ
⑨埼玉県秩父郡東秩父村御堂441
☎0493(82)1710
◎9～17時 ※施設により異なる

体験あり食あり、
地場産作物も豊富！
今回手漉き体験をした和紙の里は、そば打ち体験などができる。昔の紙漉き場を再現した家屋や食事処があり、地場の農作物販売所も、のんびり過ごせる憩いの場だ。



者は薄い紙に用いる。まずは、和紙に入れる草花を摘みに庭へ。「苔なんかも入れられるのかなあり。この葉っぱ、可愛い♪」小さな野草を楽しそうに見つめる璃奈さん。まだ肌寒いものの、緑が芽吹きそこかしこに春の気配が感じられる。野草を摘み終えて、いよいよ手漉き！教えてくれたのは吉田伸也さん。和紙作りには、冷たい水が欠かせないとのこと。漉き舟に手を入れると、つ、冷たい！吉田さんが手本を見せ、璃奈さんも腕まくりして簀桁をすくい上げる。枠をはずしてよく見ると、うーん、少し厚みに偏りが。水平に上げるのがコツなんですよ！もう一度やりませんか？」と、吉田さん。「はい！」と、すぐに元気のいい璃奈さんの声が響いた。手を真っ赤にしながら再チャレンジ。今度はなかなかの出来映えに納得の表情だ。和紙を通して東秩父村の自然と伝統、そして暮らしぶりにも触れられた今旅。紙漉き体験、ぜひトライしてみてください。



啓蟄の季節がやってきた 春色のカップで一服いかが

寒い冬が終わり、やっときた春。春の訪れは、理由もなく心がうきうきする。日増しに色濃くなる草木を眺めながら、のんびりお茶を楽しむ。温かい物も冷たい物も美味しい季節だ。



真空断熱構造で温冷、どちらも飲みごろをキープ。外側が冷たさで結露したり、熱くなったりもナシ！



真空断熱カップ /
JDH-360C 各3,000円

大地(ブラック)の雪(ホワイト)が溶け、草が芽吹き(ライトグリーン)花を咲かせる(ライトピンク)。そんな季節の移ろいを表わしたような新色が登場。たっぷり入る360mlで200gという軽さ。お家でもアウトドアでも場所を選ばず使える。

コンパクトなサイズなのにたっぷり入る！

手に収まりのいいコンパクトなサイズ感。350mlの缶飲料が1本分入る容量だ。カップに移せば温度はそのまま。



飲み口部分は、丸みを帯びた薄めの縁で口当たりがよく飲みやすい設計。

