



好奇心旺盛なスタッフがめぐる!

ASA探検隊

ほっこりと郷愁を感じるタタミの香りが心地良い… タタミの秘密!?

今月はASA木津の向かいにある昔ながらの畳屋さん“土井畳店さん”におじゃましてタタミの秘密と畳産業の現状に迫ってみました。

お店の中に入るとイグサのいい香がします。でも実は…後でお話しますね。

経営者で畳職人の土井勇一さんにお話を伺いました。

創業して何年になりますか。「戦時中に大阪から出身の木津に戻り、昭和30年から畳屋を開きました。先代の父から2代目となり、18歳の時から50数年つづけております。」



●タタミ床は大きな機械で作られています。

イグサはいい香がしますね。「そうですねうちのイグサは熊本県八代産のものを使っております。産地としては有名です。最近では中国産がよく出回っていますが、タタミの加工技術もなかなかのもので。でも実は、このイグサの香というのは“土”の匂いなんです。この匂いのする特別な土を水で溶かし、泥の状態にして、そこにイグサを漬け込む。土の成分がしみ込んだものを乾燥させて材料になります。イグサ本来の香とは違うんですよ。」…意外、初めて知りました。

「タタミは台になる“タタミ床”と表に張る“タタミ表”からなります。タタミ床は稲の藁から出来ています。いろいろなサイズの藁を機械で組み合わせて圧縮し、タタミ糸で縫い縛って作ります。」

化学繊維や機械化が進んでいるのでは? 「タタミ床が発泡スチロール製のものが最

近増えておりますね。生産しやすく、軽くて作業がしやすいのが利点でしょうか。うちも機械で床を作り、機械で表を張り付けますが、オート化というより機械を使った手動型といったところでしょうね。タタミの縁のない側は、タタミ針で手で縫い合わせます。“框(かまち)を縫う”といいます。」

仕事の依頼はどうですか?

「タタミの部屋は減ってはいると思いますが、どこの家にもひとつくらいは和室があるでしょうし、需要が途絶えることはなく、細々ながらも続けてこられました。残念ながら後継者がおりませんので、私の代で終わりとなります。畳業界全体が後継者不足です。年齢的にも引退は近いと思いますが今は、身体の続く限り“皆さんが快適な空間を過ごせるよう、そつと願ってこの仕事をしたい”と思っております。」

いつもお見かけするもくもくと仕事をさ



●タタミ表が張り付けられて新調された青いタタミと二オイに思わず深呼吸♪

れている土井さんの姿。その思いを今回初めて聞かせていただいて、改めて、人を想う気持ちと仕事一筋の“昔ながらの職人さん”という感じを受けました。

時代の変化でますますオート化が進んでいるようですが、一方で、スローライフが見直される昨今、手作りの温かな製品に再び耳目が集まる時代ではないでしょうか。

後継者不足は畳業界に限らず、あちこちで耳にします。名案はなかなか見つからないのですが、若い人たちの仕事に対する「熱い情熱」に希望が託されるものと信じています。

取材当日の夜、あれこれと思いめぐらせ自分の家のタタミ床は“藁ではないだろうなあ”と思いながら眠りにつきました。

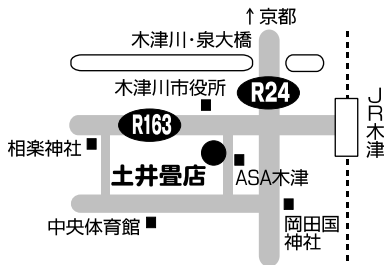


<追記>

今回はお店のPRというより畳業界の紹介で、この記事を読んでいただき、ご注文いただいても、土井さん一人での仕事のため、場合によっては残念ながらご依頼に添えない場合があるとのことです。ご了承ください。



土井畳店



木津川市木津清水78
TEL.0774-72-0339

11月1日② 2日② 木津川市 木の津まつり

中央体育館・午前10時～午後4時



今年もやって来ました“木の津まつり”

人気の「あてもの」を中心に「新聞&出版」、「ぶらりすけっち原画展」を開催。新登場のイベントも! 皆様のご来店お待ちしております!!

①あてものコーナー

下記のあてもの券を切り取ってご持参ください。お目当ての商品をゲット!?商品はたっぷり準備していますが、なくなり次第終了といたします。(ご了承ください)



詳しくは10月26日(日)の朝刊折込「特別号」をごらんください。

今年もみんなの元気な顔に出会える時が来ましたね! 直前号で詳しくご案内しますのでお楽しみに!!

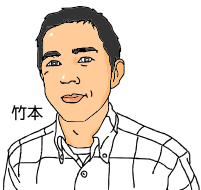
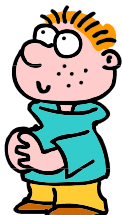
②新聞&出版コーナー

ASAで取扱いの朝日新聞から専門紙、出版物まで、活字メディアのインフォメーションです。朝日小学生新聞や日本経済新聞を手にとって読んでみてください。

③ぶらりすけっち原画展

楽しく描こうポストカード(参加無料)

ぶらりすけっち年賀受付



ASA木津のまかない料理♪



甘辛味でご飯にピッタリ!! ♪鶏ミンチの磯辺つくね

ご紹介/ASAスタッフ三浦さん

材料 <4人分>

- ・鶏ミンチ 300g ・ブロッコリー1株 ・味付け海苔 適宜
- ・調味料(A)酒・薄口しょうゆ・砂糖 各大1・水 大2
- (B)卵黄1個分、酒・片栗粉 各大1
- (C)薄口しょうゆ・みりん 各大2、砂糖 大1

作り方

- ①小鍋に鶏ミンチ100gと(A)を入れ、火にかけてそぼろ状にして冷ます。(水分が残り過ぎたら捨てる)
- ②残りミンチと①と(B)を合わせ、よく練り、8等分にして丸め、両面に海苔を貼り付けて軽く押さえながら形をととのえる。
- ③フライパンに油をひき、両面を焼いた後、皿に取り出す。
- ④フライパンに(C)を入れて煮立たせ③を戻して味をからめて盛り皿へ。
- ⑤小房に分けて塩茹でしたブロッコリーを添えて出来上がり!

お散歩で●会いましょう!



サリー

(ゴールデンレトリバー・3歳メス)
我が家の家族になってから2年。家族になったとたん大病をして10日間の入院生活。生死境をさまよいましたが、今は元気に毎日を過ごしています。<コワイモノ>かさ・かばん・風の音・雷など。

加茂町岩船/岩井さま

