

[職人に関する職業ガイド]

『「和の仕事」で働く』 旗智優子著 ペリかん社 2006年

ISBN 978-4-8315-1143-0

『伝統工芸にたずさわる仕事1』 ヴィットインターナショナル企画室編集 ほるぷ出版

2000年 ISBN 978-4-8315-0756-3

『職人になる本』 山中伊知郎著 永岡書店 2002年

ISBN 978-4-924338-77-7

伝統の手わざを味わう

『少年民藝館』

外村吉之介著 用美社 1984年

ISBN 4-946419-05-5

毎日の暮らしに使われてきた道具が並んでいる。器、椅子、おもちゃ、布、無名の人たちが作ってきた道具には、健康で素朴な美しさがある。世界中から集めた道具をじっくりながめて、味わってほしい。

インフォメーション!

東京都伝統工芸士会
ホームページ

<http://www.dentoukougei.jp/topics/>

「東京都伝統工芸士」が運営するサイト。東京都が認定した41の伝統工芸に関する知識やイベントの情報を提供している。

キャリアデザイン 5

伝統の手わざ

弟子入り 修行 一人前の職人 次の世代に伝統を手渡す

『職人を生きる』

飯島敦著 岩波書房 2008年

ISBN 978-4-00-500611-3

押絵羽子板、足袋、ガラスペン、飴細工、風鈴、江戸手描提灯……。どれも江戸時代、いやもっと昔から伝わってきた伝統工芸だ。今も東京の各地で、熟練した職人が1点1点ていねいに作り上げている。現役の職人に修業時代のこと、仕事へのこだわりや喜びなどを聞く。



東京都立多摩図書館

<http://www.library.metro.tokyo.jp/>

平成22年2月

職人の暮らし



『女職人になる』 鈴木裕子著 アспект 2005年
ISBN 978-4-7572-1197-1

職人は長い間男の世界だったが、いま、女の職人が少しずつ増えている。それまで全く縁のなかった人が思いたって弟子入りし、厳しい修行を経て一人前になっている。江戸切子、京竹工芸、陶芸、箆笥...。作るものも経歴も違うが、仕事を楽しめるから努力が苦にならない、もっと良いものを作りたいという熱意はみんな同じだ。草末ごとに職業案内がついている。

『最後の職人伝 手技に学べ 人の巻』 塩野米松著 平凡社 2007年
ISBN 978-4-8276-0177-0

藁から靴を編む、木から楊枝を作る、サトウキビから和菓子を作るなど、自然のものを素材にした職人が手仕事を語っている。自然のものは一つ一つ違うから、クセや個性を見抜かないと、同じものは作れない。1998年前後の職人達の聞き書き。その時点ですでに、後継者はいない。



手わざの世界を見る



『桶屋の挑戦』 加藤薫著 中央公論社 2008年(中公新書)
ISBN 978-4-12-150270-4

酒、味噌、漬物、寿司、桶の中で仕込まれた食べ物は、桶に入れて運ばれる。江戸や東京の食料を支えてきた桶は、戦後ホーローなど新素材の普及により、姿を消した。しかしどっこい桶屋はしぶとく残っている。桶の廃材を組みなおして新しい桶を作り続けてきた桶屋、新しい桶を注文して、酒を仕込む酒屋...。桶をめぐる新しい挑戦が始まっている。

『江戸のセンス 職人の遊びと洒落心』 荒井修、いとうせいこう著
集英社 2009年 (集英社新書) ISBN 978-4-08-720500-8

浅草、扇子屋の四代目、荒井修が語る江戸の「扇子」と「センス」。どれだけ描かないで表現できるかが、江戸のデザインだ。扇子に月を描くなら、一部だけにすると、かえって、その大きさが想像できる。真黒い手拭いに、くじらの細い目だけを描いて、「目くじら」。この本を読んで江戸のセンスに触れてみよう。

月の一部を描く

目くじら



『花火』 NHK「美の壺」制作班編 日本放送出版協会 2008年
ISBN 978-4-14-081313-3

鮮やかな色と光を咲かせる花火玉は、機械では作れない。機械の火花が火薬に引火する危険があるからだ。職人たちが、薬を調合し、作業を繰り返して、子どものように花火玉を育てていく。欧米はほとんどが円筒形だが、球形の型に花火玉を入れていくやり方は、日本独自だ。