



日本の茶道と花火

日時: 2015.11.4 - 11.5

Writer : Felicia zoe

Christian Bjerkes Photography



人生初の茶道体験

日本は様々な特徴的な文化があり、その中でも特に茶道がよく知られています。世界中の旅行者が茶道に興味があり、抹茶を頂くまでの準備や作法がその中の一つです。私は4度日本に来たことがあり、京都にも行きましたが、一度たりとも茶道を体験する機会には恵まれませんでした。それが今回、花火で有名なこの”大曲”という地方都市で茶道を体験できるなんて、いったい誰が想像できたでしょう！茶道の会場である古民家に到着すると、茶道を教えて下さる方々から厚く歓迎され、茶道の歴史などもお話し頂きすっかり茶道の虜に。会場である古民家は代々”舟運”で財をなした一家とのことで、電車が存在しない時代にこの地域の人々は、船が交通手段だったということには驚きを隠せませんでした。さらには、その古民家の中にある数多くのものが150年以上前の明治時代から大切に保存されていて、私は我を忘れてカメラのシャッターを切っていました。

茶の宴

今回体験させて頂いたのは”お茶会”とでも言うべき、形式ばらない形のもので、お抹茶を頂くだけではなく、お茶をより美味しく際立たせる和菓子なども頂けるコースでした。”お茶会”は、様々な和菓子が添えられた小皿が出されることから始まりました。しかも驚いたのはそういった食べ物そのものではなく、着物を着飾った女性の方が優美な出で立ちで部屋に入られ、ゆっくりと歩を進めながら私たちの前に”どうぞ、召し上がってください”というお声かけと共に和菓子のお皿を私たちの前に置く、その一連の動作に何より感銘を受けました。こんなに華麗なウエイトレスを私は人生においてお目にかかったことがありません。もう何も言葉はいらないといった感じで、小豆粥や柿で漬けた大根や人参の漬物を味わいました。





一つ一つの動きがまるで芸術のよう

それらを食べ終わると、いよいよ”ティーセレモニー”を行う女性が登場。その方は京都で何年も修業を積んできた方です。私たちが今回訪れたのは秋なので、デザートは季節の旬のものを使ったものばかりでした。その方がお辞儀をして部屋に入られたのを見て、私含め他全員が尊敬の意を込めてお辞儀を返しました。それからの数分間、その場にいた全員が無言でただただその女性が竹の柄杓でお湯を鉄瓶から器に移す動きを見ていました。手拭きで器の水 droplet を拭き取る様など、一つ一つの動き全てがまるでアートのようなようでした。そして、華麗な振る舞いでお茶の粉末を器に入れ、混ぜ始めました。落ち着きの中にプロフェッショナルを感じた瞬間でした。

和菓子とお抹茶

私たちがそんなアートに目を奪われている時、他の方が”懐紙”という特殊な紙に包まれた和菓子を出してくれました。最初の”儀式”が終わると、別の方に変わりましたが、その方が竹の柄杓を拭き取る様が、それはそれは優雅なこと。そして遂に、私の元に抹茶が来ました。器は私の手のひらくらい大きくて、抹茶自体の見た目はホイップクリームのようなのですが、いざ頂くと味は最後に苦味が来るような味でした。スターバックスで飲む抹茶ラテとは全くもって違いました。確かにお茶とは似ていますが、やはり違います。あの泡立ち感がたまらないので、また飲みたいです。対照的に、和菓子は信じられないくらい甘かったです。苦いお茶を飲む前に食べることを強くお勧めします。と言っても、苦すぎるほどではないですが。私たちがおしゃべりしていると、今回主催してくださった方が壁に飾られている掛け軸の歴史について話をして下さいました。その掛け軸のそばには生花が飾られてあり、掛け軸と生花、この2つはティーセレモニーには欠かせないものと言われています。そして最後は、ほうじ茶をいただきました。





誠実かつ本物の体験

セレモニーが終わり、使った道具を片付けた後、茶道を教えてくれた先生がほんの少しですがスタイリッシュな手踊を披露してくれました。「この手踊は、秋の紅葉たちがはかなくも散っていく様をイメージしたものです」と説明して下さいました。そして、両者お辞儀をして締めくくり、家の前で写真を撮ることに。なんと光栄なことでしょう！TVで見たことのあるティーセレモニーとは全く違って、より個人向けのものでした。質素でありながら温かく、いわゆる客人をもてなすようなよくある茶道体験とは一線を画したものでした。実に誠実な体験で、これこそまさに”本物”。間違いなく言えるのは、茶道は京都ではなく大曲で体験すべきだということです。

愛くるしい瞬間

古民家を出ると、先生が赤ちゃんたちを乗せた乳母車を引いて歩くという光景に出くわしました。あまりに愛くるしい瞬間だったので、この写真をシェアせずにいられませんでした。そして、大曲でのランチは私が今まで食べた中で最高の和と洋が組み合わさったものでした。私のパートナーであるクリスチャンはソフトドリンクとアイスクリームまで付く、うどんセットの唐揚げ定食をオーダー。私は、半熟卵が乗ったカルボナーラにメキシカンピザとクレームブリュレ、そしてデザートでアイスクリームが付くセットを注文しました。これ、ぜったいにお勧めです！おなか空いてきませんか？そんな素敵なランチを終え、次はいよいよ模擬花火作りに向かいます。





模擬花火作り

花火工場の見学は確かにユニークで、花火の作り方まで実際に作りながら学ぶことが本当にエキサイティングでした。材料を見たとき、それらが何なのか全くわかりませんでした。職人の方が、打ち上げられる花火の種類を説明してくれた後、私たちは基本的な花火の形「牡丹」を作ることになりました。職人さんは他のタイプの花火やその花火玉の中がどうなっているかなども説明してくれました。説明内容を図解したボードなどもありました。花火作りスタート！まず、テープ、擬似火薬、色のついたビー玉のような玉、透写紙、そして花火玉と短めの黒いストローを受け取りました。まず色のついた玉を片側の花火玉に円を描くように並べていき、その上に透写紙を敷きます。次に擬似火薬をつめていき、その一連の作業をもう一片の花火玉にも行っていきます。そして、次の工程がかなりコツが必要で、完成した二つ（二片）の花火玉を、詰めた火薬などがこぼれないように合体させるというものです。私は見事に成功！合体したできた花火玉にストローを通して完成です。

花火玉の中身が全てを決める

ひもをストローの中に入れてないと言われて、それからテープで花火玉をぐるぐる巻きにし、その上に糊のついた紙を貼っていきました。糊の匂いが強烈でした。教えてくれた職人の方がお互いの完成品にコメントをくれたりして、とても楽しい作業でした。ただ、どうも私のくっつけ方は先生のものとは比べるとひどかったみたいです。その後、質問タイムがあり、私は他の種類・形の花火の名前や作り方などについて質問しました。先生は、花火玉の中の構成をどうするかが、最終的に上がった時の姿形を決めることを説明して下さいました。ただ、その時はその意味を完全には理解できませんでした。





なぜ、”模擬”花火？

作った花火玉は、本来であればここから1~2週間乾かす工程に入ることを教えてくれました。この工程を経ることで、しっかりと花火玉の中の色が区別され、最終的に花火の移り変わる色が決まってきます。ちなみに、なぜ作ったのが”模擬”花火なのかわかりますか？その理由は、作った模擬花火をお土産として母国に持ち帰ろうとした時にわかります！もちろん、その花火玉には”模擬花火”というシールを貼っているのですが、空港の持ち物検査の時に発見されると、必ず揉めます。さて、今回こうした体験ができて、本当に価値のあるものだと感じました。実際に花火工場に足を運んで、模擬とはいえ実際に花火を作ることができることは、まさに名誉なことです。こんなことは学校では誰も教えてくれるわけもなく、インターネットを使ってもこの”実際に自らの手で作り上げるという経験”は決して味わうことはできません。そしてこの後、特別に素敵な花火を見る機会をいただきました。

日本でも最も有名な花火大会の一つ、”大曲の花火”

日本は年中、特に夏になると多くの花火が見られることで知られています。しかし、真の夏の花火大会というものを見逃してはいませんか？ここ大曲では花火を、ただ見るだけではないもっと貴重な経験をすることができます。大曲の花火大会は日本でも有数の知名度を誇り、来場客はわずか一夜にもかかわらず約80万人にも及びます。その歴史も長く、1910年（明治43年）に始まり、毎年8月の第4土曜日に開催されています。毎年、日本中の花火師がその技を競い合い、No.1を決めます。この街には数件の花火業者があり、それぞれ周りが田んぼに囲まれています。花火工場の中に入ると、想像としていたのとは違って、ものすごく大きな建物などはなく、小さな集落のようなものがそれぞれ分かれて建てられていました。そして、工場の方がなぜこのような建て方をしているのか、地図と照らし合わせながら説明して下さいました。



構内案内図

- 危険工場 1-16
- 日乾場 1・2
- 乾燥工場 1・2
- 放冷所
- 廃棄焼却場
- 退避所
- 機械室
- ボイラー室
- 通路
- 煙火薬庫 ①~⑩
- 防爆壁
- 危険物貯蔵庫 (第1.2.4類)
- 原材料貯蔵庫 1~3
- 資材倉庫
- 休憩所
- 駐車場
- 管理棟

火薬類の爆発または発火した場合の注意事項

(ア) 従業員の避難方法

- A. 爆発による爆発音を聞いたら、すみやかに建物内または遮蔽物の陰に避難すること。
- B. 作業中に爆発の危険が発生したときは、すみやかになるべく遠くへ逃げるか、遮蔽物の陰に避難すること。

(イ) 消火の際の注意

- A. 発火に際しては、従業員は初期消火に努めると共に現場責任者の指示に従い行動すること。
- B. 消防署(団)員は、危険区域内の火災に際しては、火薬類製造保安責任者の指示に従って消火活動に従事されたい。

株式会社 小松煙火工業
代表取締役 小松中仁



工場内部

工場の中には神社もあり、入り口には神聖なお守りがされていました。そこで私は、小さな建物が分かれるようにして建てられているのは、万が一火薬による爆発が起きた際に、その被害が広がらないようにするためだと気がつきました。最初に私たちが見学したのは、マスクをした職人の方が不純物を取り除くために火薬をふるいにかける工程でした。これは最も重要な工程で、もし不純物が入っていると芸術のような花火にはなりません。私は、あれだけ正確で質の高い花火を作り上げるのをたったこれほどの少数精鋭で行っていることに衝撃を受けました。続いては、花火の色を決める火薬玉作りの工程です。二人の職人さんが、火薬と液体状のものを混ぜ合わせてペースト状にするというものでした。そして、それを大きなタービンの機械に入れると火薬玉が作られます。この工程は時間がかかるので、忍耐力が必要とのことでした。

火薬玉を乾燥させる

次に「乾燥室」と呼ばれる部屋に案内され、ここでは火薬玉を乾かします。「どのくらいの時間、乾かすんですか？」と聞くと、まさかの1、2週間もかかるとのこと！この作業は、特に様々な色の火薬玉を作るために何度もおこななければならないものだと説明して下さいました。そして、半分に切られた火薬玉を見せてくれました。火薬を敷き詰める層の加減によって、花火の色が決まります。その後、部屋を出て、夏の火薬玉の乾燥場所を教えてくださいました。



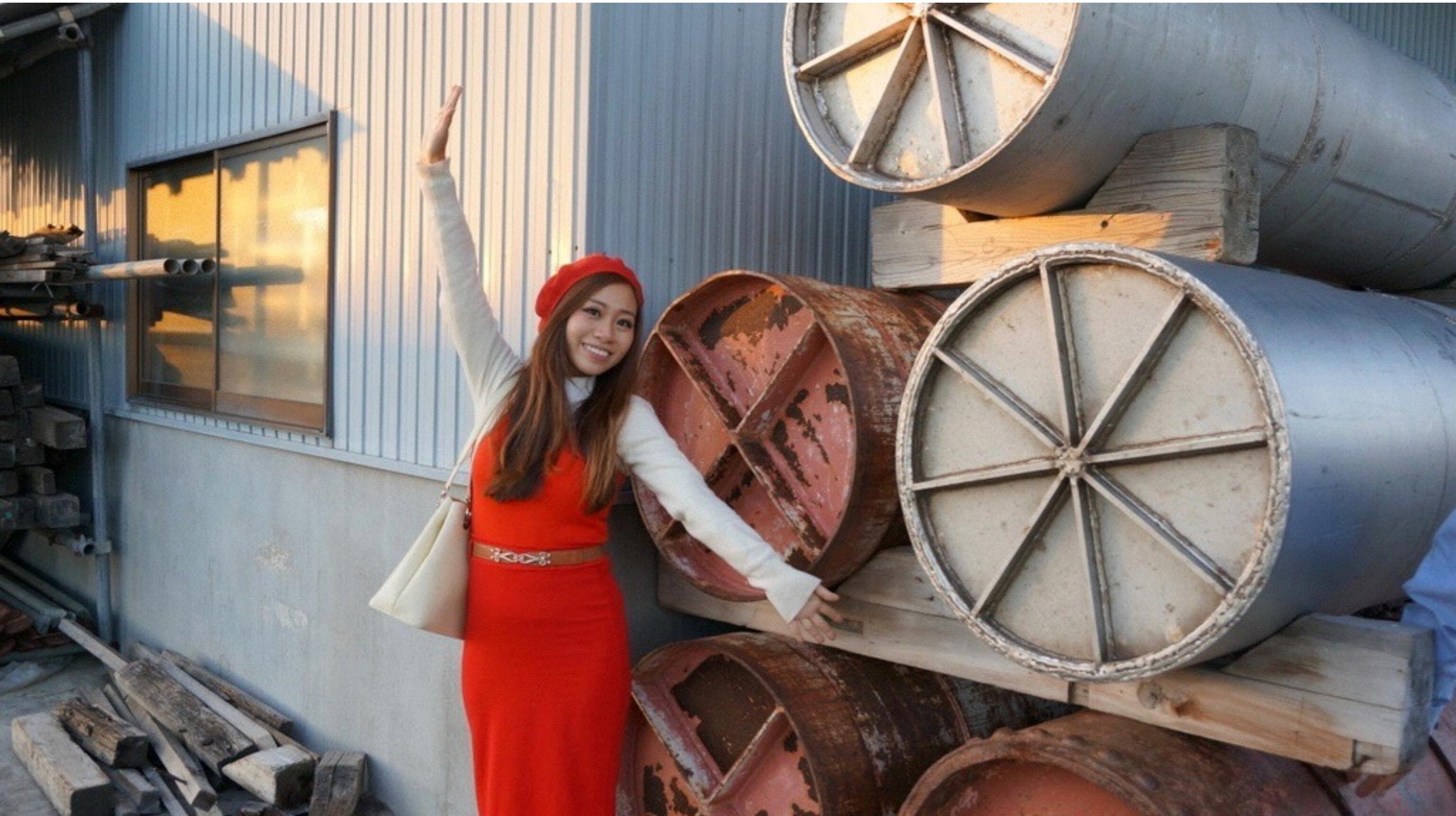


プロの仕事

次に入った建物は、3つの部屋に分かれており、最初に入ったのは工芸品を作る部屋のように見えたが、実際はプロの職人の方がまさに命がけで花火玉を作る部屋でした。2人の職人の方が大きいサイズの花火玉を作りますが、この工程は命に関わるほど危険で、これが花火の姿形を決定づけます。大きいサイズの花火玉を持たせてもらいましたが、ものすごく重かったです。次の部屋は、先ほどの部屋とほぼ同じ作業をするところで、最後に入った部屋はとて小さな花火を作る専用の部屋でした。小さな花火を作るのはとても複雑で、火薬を配置するためには視力が良くなければいけないし、それは同時に必要な量を作るために必要です。最後に行った部屋は最も遠いところにあり、そこでは女性の方々が楽しくおしゃべりしながら働いていました。その部屋は日本酒の香りが充満していました。

花火の一瞬の輝きのために

最後に行った部屋は最も遠いところにあり、そこでは女性の方々が楽しくおしゃべりしながら働いていました。その部屋は日本酒の香りが充満していました。もちろん実際にお酒を飲んでいるわけではなく、米の糊を使っているのです。米の糊の香りは強烈で、お酒の匂いがずっと鼻に残ります。この糊には化学薬品が含まれていないため、花火の出来に影響を及ぼすことはありません。「今まで作った中で一番大きい花火はどのくらいの大きさですか？」と聞くと、そこにあった花火は3番目に大きいものだと教えてくれました。花火に挿し込むパイプはまだ倉庫の中にあり、私たちはそれを見学させて頂くことができました。その花火は私の頭の5倍かそれ以上はありました。正直、ここに来るまでは、花火はただの化学薬品が入った玉くらいにしか思っていませんでした。花火が作られる工程、そして花火の一瞬の輝きのために仕事をしているというのを知れたことに心から感謝します。





Christian Bjerknes Photography

まるで一つの芸術作品

夕方になると、気温も下がり、辺りは静寂に包まれ、皆カメラを取り出し、撮影準備も完了。周りは私たちしかいないので、花火を見るための最適な場所を確保するような必要はありません。そして、”パーン！”という音が鳴り、同時にカメラのシャッターの音も聞こえてきます。その一瞬一瞬を見逃すことなく鑑賞していると、社長の方が「これは2色の牡丹、これはコンビネーション花火」といった具合に、一つ一つ花火の説明をしてくれました。花火は目をつぶって開けた時には消えて無くなっています。花火は高さや方向性など全てがしっかりと決められており、まるで一つの芸術作品です。これは、他の祭りやセレモニーとは一線を画します。今回の大曲での花火作り体験は、まさにシンプルかつ個人向けだと思います。私が思うに、これは結婚式の企画のひとつでも良いような気がします。パートナーと一緒にこの体験ができた私は、本当に幸せ者です！