

小間技江さん(神奈川)

卓上に“季節”を飾るしつらい囲炉裏

演出型

囲炉裏の手入れについて馬場さんに伺うと、「使い終わったら、早めに炭を消壺に移し、鉄部分はフライパンと同様、すぐに軽く掃除を」とのこと。固く絞った濡れ雑巾で拭き取るだけいい。



自在鉤もテーブルと一体化している。吊るすものに応じて長くしたり短くしたり調節でき、とても使い勝ってよくつくられている。鉄加工は馬場さんが友人の鉄作家に依頼している。

A blacksmith is shown from the side, wearing a protective apron and a cap. He is holding a long metal bar with tongs and is working on a piece of glowing red-hot metal on an anvil. Sparks are flying as he uses a hammer to shape the metal. In the background, there's a large bellows and some tools hanging on the wall.

二年前のリフォームを機に木工作家の馬場健(さかまちけん)さんとの三角形のテーブル開炉が裏を取り入れました。馬場さんのテーブル開炉は通常移動できるタイプですが、古材を生がしたいという主人の要望から、リビングの中心となる柱をテーブルの脚に利用して、テーブルを固定しました。小間さんのお宅ではこのテーブル開炉裏を使つて、四季折々のしつらいや楽しんでいます。春は野の花の寄せ植えを置き、夏は竹でできた蓋をして夏のしのぎを、冬は山芋で蒸れるやかんなど山の幸を蒸す。冬はもろちん炭を入れておこして火炉裏として使つているそうです。小間さんの開炉裏づかいは、まるで床の間がテーブルの中に存在しているかのようによても洒落た使いこなしです。奥さまの趣味である山野草の寄せ植えや和食器のコレクションが、馬場さんの生み出した独創的な多角形のテーブル開炉裏と相まって、しつらいのバリエーションの幅を一層広げています。開炉裏を床の間に見立て、そこに季節の風物詩をしつらえる、といふこれまでにないまつたく新しい発想は、私たちの目にとっても新鮮に映ります。

ニ
ダ
ン
相
手
を
見
て
笑
ひ
て
い
る
よ
う
だ
。

甲子年

卷之三

卷之三

二
ダ
レ
ン
宣
文
の
四
二
一

甲子年

卷之三

卷之三

