

東部スポーツ広場体育館
オープニングセレモニー

と き 3月23日(日) 9時～11時45分(8時30分受付開始)
 ところ 東部スポーツ広場体育館(浦川内町無番地)
 内 容 記念式典、ニュースポーツ体験、総合型地域スポーツ
 クラブ体験会、施設見学案内
 対 象 佐世保市民(幼児、小学生は大人同伴)

※事前申し込みは不要です(当日受け付けが必要です)。
 ※当日は動きやすい服装で、体育館シューズを持参してください。



4月1日にいよいよオープン!!

4月1日(火)、市東部地区・南部地区の屋内スポーツ推進の拠点体育館として、東部スポーツ広場体育館がオープンしますので、どうぞご利用ください。本年10月に開催される第69回国民体育大会(長崎がんばらんば国体)では、ハンドボール競技のメイン会場としても使用されます。


練習利用料金(1時間あたり)

	メインアリーナ	サブアリーナ
ハンドボールコート1面	1,780円	-
バスケットボールコート1面	890円	890円
バレーボールコート1面	720円	720円
バドミントンコート1面	350円	350円
卓球台1台	230円	230円

※高校生以下の練習利用は規定料金の半額です。
 ※照明代や冷暖房代など、詳しくは東部スポーツ広場へお尋ねください。

問 東部スポーツ広場 ☎39-5855 スポーツ振興課 ☎24-1111

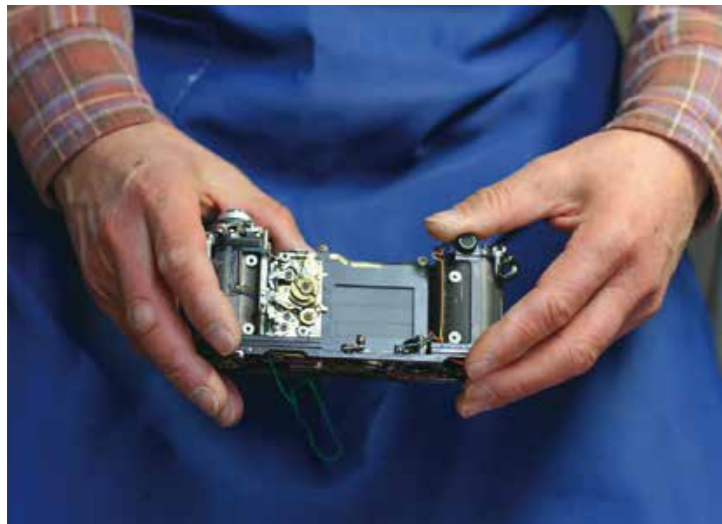
広報させば 3月号 目次

- 03 特集
佐世保 手仕事の人
 - 10 消費税率引き上げに伴う
公共施設使用料等の改定
 - 11 狂犬病予防集合注射日程表
 - 12 イベント情報
展海峰 見頃の菜の花
木場浮立研修発表会 など
 - 14 施設だより
 - 16 市政通信
大型国際クルーズ客船
「フォーレングム」が初寄港
3月、4月の休日窓口のご利用を
市制施行記念式典、第2期佐世
保市地域福祉計画等が始まり
ます など
 - 19 ヤモード祭り
 - 20 お便り・広報クイズ
「野田竹細工店の竹籠」プレゼント
- 
- 21 させば日和
いのちの授業
レシピ
カルシウムドッグ
 - 22 暮らしの情報
 - 26 健康と福祉
 - 30 市長日記
九文バレーボール部 全国制覇
おめでとう!
徳育通信
相手の目を見て話そう
 - 31 はばたけ! 佐世保のアスリート③
ハンドボール競技(成年男女・少
年男女) など
 - 32 大型外国客船で行く
佐世保市民クルーズ募集!

特集
佐世保
手仕事の人

本市には、伝統工芸品「みかわち焼」や「佐世保独楽」などに代表されるように、手先を使った物作り、いわゆる「手仕事」をなす人たちが多く、「町の職人」と呼ばれる人たちが、さまざまな分野で活躍されています。

今回の特集は「手仕事の人」。
 仕事とは、やりがいや喜びもありますが、悩みや焦りもついてくるもの。それは職人の世界も同じようです。佐世保の地に根付き、自ら選んだ仕事と正面から向き合い続ける、身近な町の職人の姿にスポットを当て、それぞれの経緯や仕事への思い、姿勢など職人ならではの仕事を伺いました。

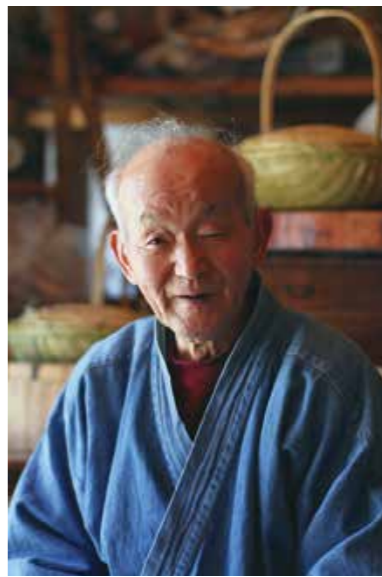




竹を編むことは生活そのもの かつて、このまちの発展を支えた手仕事

野田竹細工店

三代目・野田利治さん(79)



野田竹細工店・野田さん
(俵町25-26、☎22-9034、不定休)

1 買い物籠。底には転がらない工夫があり使いやすい 2 研いで減った先代以前の刃物も大切に保管されている 3 注文品のカニを捕る籠を制作中の野田さん



1



2

俵町の旧道沿いにある竹細工店。ここに座って作業をしているのは竹細工職人歴60年以上の野田さんです。野田さんは、平成17年、その仕事に認められ「日本民藝協会賞」を受賞しました。

運搬、収納、保存

必需品だった竹細工

現在、籠と言えばプラスチック製品などがほとんどですが、かつては竹籠が主流でした。エコバッグのように買った物を運んだり、食器や食材の水切りをしたり、野菜を入れたり、炊いたごはんを保存したりと家庭で

使われるものはもちろん、農業や漁業、土木工事、炭鉱の現場、まちのごみ収集など、多くの竹製品が使われ、生活に密着した存在になっていました。

兼業農家の家を手伝い

中学卒業後、職人の道へ

武雄市西川登町(にしがわのぼり)の兼業農家に生まれた野田さん。家は農業と竹細工をなりわいとしていました。幼い頃から家の仕事を手伝っていました。中学を卒業して本格的に竹細工を作り始め、21歳のとき、父親のいとこで野田竹細工店二代目だった先代の家に跡継ぎとして養子に入ります。

主に屋外で使われる籠やザルを作っていた野田竹細工店の商品は、戦前から戦後、市内外の至るところで使われていました。炭鉱や造船、急速に発展するまちの整備に欠かせない土木工事など大口の注文も多く、当時いた3〜4人の職人と先代とで役割分担し、流れ作業で1日最大50個ほどを仕上げました。その頃は「ホゲ」と呼ばれる砂利などを運ぶ丈夫な籠がよく売れたそうです。宇久島にも大量に納品。早岐方面など遠くへは、自転車やバイクにリヤカーをつないで、出来上がった籠を運びました。

負けず嫌いで周りと競争に

1日10個で一人前の壁

普段流れ作業で仕事をしていると、担当している作業は上手になります。一連の作業を

全部自分で行うことができません。当時「竹ひご作りから仕上げまで全ての作業を1人で、ザルを1日10個作ったら一人前」という職人間の暗黙のルールがあり、どうしてもそれを達成したいあまり、夕方仕事が終わってから夜なべでザルを作ることもありました。

野田さんは、跡継ぎとして野田家に来ている以上、ゆくゆくは店や職人の先頭になる立場。他の雇われた職人に負けるわけにはいきません。懸命にザルを作り続け、1日10個の目標を達成できたのは30歳くらいのおきだったそうです。「嬉しかったー」と、そのときの気持ちを目をキラキラさせながら話してくれました。

材料の手配は一番の重労働 今も自分で竹を切りに行く

「一番きつい作業は何ですか?」と尋ねると、「竹は切り出して運ぶのが大変かと」と野田さん。野田さんは材料として主に「ハチク」を使っています。竹細工の需要が多かったときは、とにかく竹が大量に

必要でした。山で切り出して、数本を束にして担ぎ、整備されていない山道や細いあぜ道を歩かなければなりません。それをトラックの荷台がいつぱいになるまで何往復も繰り返しました。その後、竹の手配を頼む取り引き先ができたのですが、高齢化などで徐々に廃業したため、今も野田さん自ら竹林に切りに行っています。

設計図は頭の中にあり

その都度考えながら作る

現在、野田さんは注文する人の希望を聞いて、その人の望む形の籠を作ります。一つ一つの籠に設計図のようなものはありません。最終的なサイズをセンチで聞いて、作業しやすいよう昔ながらの「尺」に直し、竹を切り始めます。板で作るような四角い箱と異なり、竹籠には丸みがあるので、底のサイズと口のサイズが異なります。それを計算して底の部分から編み始めます。また口の角の曲線は、竹ひごを削り、火であぶって作ります。出来上がった青々とした新品の籠は、竹な

作業場に来ると落ち着く だから休みはない

毎日、およそ9時〜18時の間

は、作業場に座って籠を編んでいるという野田さんに、決まった休みはないそうです。「今まで、籠を作りたくないと考えたことがない。それに、ここに来て座るとる方が家でテレビ見るとるより落ち着くけん、暇か日もここにきて、何かしら作りよる」と野田さん。長い年月、作業場で竹を編むこと自体が生活そのものになっている。昔かたぎな職人ならではの言葉です。

取材日 1月27日

※日本民藝協会賞=日本民藝館(東京都)で年に一度行われる展覧会で優秀な作品に贈られる賞。



古いカメラに息を吹き込み 再び道具として生き返らせる手仕事

佐世保光機カメラサービス
宮本廣実さん(65)



佐世保光機カメラサービス・宮本さん
(石坂町7-4、☎22-4633、日曜定休)

1 分解された機械式のカメラ。ミリ単位の小さなパーツが並ぶ2 接客中に修理品を確認する宮本さん 3 左目にルーペを付け、細かな作業を行う



2005年の販売台数逆転を境に、フィルムからデジタルデータへ急速にその記録形式を変えた「カメラ」という道具。今では愛好家の趣味になりつつあるフィルムカメラの修理を請け、日々コツコツと小さなパーツに向き合いながら手仕事をやっている人が宮本さんです。デジタル技術の発展の中で激減した仕事の量。それでもなお、宮本さんをこの仕事に向かわせるものが何かを伺いました。

仕事より人柄にひかれて カメラの世界に弟子入り

小さな部品からなる昔の機械式カメラは、修理にも細かな作業が発生します。取材日も昭和20年代のカメラを分解し、ルーペを覗いて作業をしていました。しかし、昔から根気は

あったものの、特に細かい作業が好きだったわけでもカメラに興味があったわけでもなかったという宮本さん。長崎市内で学生時代を過ごしていたときにかわいがってくれたという義兄の人柄にひかれ、そのまま義兄の家業であった老舗カメラ修理店に見習いとして入ることになりました。

佐世保での開業を決意します。その頃の宮本さんには小さなお子さんが2人いて、身寄りのない土地での独立開業はとても勇気のいる選択。設備投資で貯金を使い果たし、最低限の生活からのスタートでした。長崎で勤めていたときは、黙っていても仕事が入ってききましたが、佐世保ではそうはいきません。まずは名刺を持って市内外で営業回りの日々でしたが、当時とても高価だったカメラの修理を頼む店となれば信用が一番大切。その信用をつかみ取ることの難しさを強く感じたと語ります。

独立して長崎から佐世保へ家族のため懸命の営業活動
見習い時代から佐世保には仕事で訪れることがあり、当時市内に修理店が少なかったことが分かったので、昭和55年、

独立後半年くらいは厳しい時期が続きましたが、あるとき長崎市内に住んでいたという人と知り合い、佐世保に来て初めて、2台のカメラを修理することになりました。宮本さん

は、このときの嬉しさを今も忘れられないそうです。

フィルムカメラ全盛期の忙しい日々

この2台の修理をきっかけに、忙しい日々がやってきました。部品がなくても「できない」とは言えないので、何とかしなければなりません。メーカーに持ち込んで一緒に修理を行ったり、講習を受けてメーカーから修理者の認定をもらったりしながら徐々に佐世保での信用を築いていきました。ときには見たこともないような外国製のカメラが持ち込まれ、分解の仕方も分からず、今ならデジタルカメラで行程を簡単に記録できるところを、手書きのメモを一つずつ取りながら作業を進めたそうです。

古いカメラやフィルムの良さは、ゆったりした「時間」

カメラという道具がデジタルに変わり、とても便利になりました。しかし、古いカメラを楽しむ人もまだまだいるそうです。宮本さんは言います。

「機械式のカメラやフィルムでの撮影は、その過程にゆったりの時間があります。その都度フィルムを買わなければならぬので、撮るたびに1枚ずつ、どんな風に仕上げたいかを考え、時間をかけて大切に撮ります。シャッターを押したら、フィルムを巻き上げなければならぬので、高速連写はできませんし、全部撮りきったら今度は現像、プリント。仕上がりを待っているのもまた楽しいですよ。そして、何年も経ってからそのプリントを眺めたり、当時と今の風景の違いや子どもの成長に時間の経過を感じたり。昔のカメラやフィルムで撮る写真には、『デジタル画像では感じにくい』『時間』という楽しみがあるんですよ。」

眠っていたカメラを生き返らせる仕事

古いカメラが好きで撮り続けている人はもちろんですが、宮本さんのところには、普段はそういうカメラにあまり触れそくない若い人が時々訪れ

ます。例えば亡くなった両親が大切にしていたというカメラを手にした人。自分の成長を記録してきたであろうそのカメラを、普段使わずとも、いつでも使える状態にしておきたいのだそうです。「僕の仕事には、現役で使われているカメラの修理だけでなく、『いついつ眠っていたカメラを生き返らせることも含まれます。機械式のカメラなら、ほとんど元通りにすることが出来ますよ。今は何でも壊れたら買い替えることが多いご時世だけど、良い物には修理する価値があります。それを分かってもうえたら幸いですね」

生涯現役でいたい

「これまでの48年間の仕事を振り返って、今思っているのは、『と尋ねると』『このまま今の仕事を続けていきたいと思っています。理想はやっぱり生涯現役。老眼で昔より作業や確認にちょっと時間がかかるようになってきているけどね』という答えが返ってきました。」

取材日 1月17日



「商い」とは「飽きない」こと 父から子に受け継がれた手仕事

井手蒟蒻店

四代目・井手崇裕さん(35)



井手蒟蒻店
井手強嗣さん(左)、崇裕さん(右)
(万津町5-5、☎25-0654、日曜定休)



1 こんにやく芋の生芋 2 色がきれいな刺し身こんにやく 3 こんにやくの切れ端
時々「こんにやくの耳」というユニークな名前が袋詰めされて売ることがある
4 木杵から抜いたこんにやくを切り分ける作業を行う崇裕さん

万津町、朝市近くにある90年続く手作りのこんにやく屋。早朝から店先には定番の板こんにやくだけでなく、数種類のこんにやくが並んでいます。ここを切り盛りしているのは四代目の井手崇裕さん夫婦と。そのご両親です。一度はふるさとを離れ就職した後、戻って家業を継いだという井手崇裕さんに、その経緯や今の仕事に対する思いなどを伺いました。

どんな仕事に就いたらよいのか、分らないまま就職

佐世保の小さなこんにやく店に長男として生まれ育った井手さん。幼い頃から、お店があるのが当たり前の中で過ごし、手伝いなどもしていました。その後大阪の大学に進学した井手さんは、両親に「家業は継がなくていい」と言われていた

こともあり、就職難といわれる中、他の若者と同じように悩みを抱えるようになります。「自分は何かができるのか。どんな仕事に向いているのか…」結局答えは出ないまま、内定をもらったメーカーの滋賀工場に勤めることになりました。そして入社して8カ月後、やっと研修が終わってこれからというとき、せっかく決まった就職先を退職します。

父の事故と入院、そして決意のとき

ちょうどその頃、三代目である父、強嗣さんが交通事故に遭い、大けがを負います。最も忙しい年末に長期の入院生活を余儀なくされ、母は井手さんに「店をたたもうと思つ」と打ち明けます。店を継がなくていいと言われていたものの、本

当にこれで良いのかと自問自答していた井手さんは母の言葉を聞き「今しかない」と、佐世保へのUターンと家業を継ぐ決意をします。

焦りと売れない経験を経てイベント出展と新商品開発へ

4カ月に及ぶ入院期間を家族みんなの力で乗り切り、父が仕事に復帰したのは翌春でした。ところが、程なくして自営業の厳しさを思い知ります。今まで父が1人でしていた仕事を、自分が帰って来たことで2人ですることになるので、今までと同じ仕事内容では、人数が増えて時間は余るのに売り上げは変わらないということになりました。「本当に暇で、外にアルバイトに行っていたくらいです。何とか、こんにやく作りで『自分の仕事』を見付けなければと焦

りました」

その後、福岡のスーパーで行われた催事で、市内のいろいろな業種の人と一緒に出展する機会がありました。しかし、会場のスーパーには当然、定番のこんにやくが並んでいるため同じような商品をわざわざ催事会場で購入する人はおらず、商品はほとんど売れませんでした。

そんな経験を重ねた井手さんは、新商品開発セミナーなどに参加し、そのアドバイスから商品の種類を増やしていきま。良い素材を使い、手間暇を惜しまず、だからこそ定番のものより少し値段が高くても食べてみたくなる、そんなこんにやくの製造に着手します。そしてその頃から積極的にイベントへの出展も始めます。

出会で広がった縁と商品「旬のあるこんにやく」店へ

イベントに出展するたびに、新しい出会いがあります。たくさんのお客さんからの刺激を受けながら、商品が少しずつ増えていきました。当初1種類だった「さしみこんにやく」は、選

ぶ楽しさをプラスして、唐辛子やアオサなどきれいな色で5種類に増えました。

そして、普段はこんにやく芋を製粉した状態で仕入れてこんにやくを作りますが、生芋のまま生産者から仕入れるつながりができ、収穫の時期限定の「生芋こんにやく」(3月下旬写真参照)も作るようになりました。生芋から作るこんにやくは、昔ながらの家庭の味や食感が楽しめます。また、掘りたて、採れたての旬の時期だけこれを作ることで、芋畑や生産者の存在を再認識し、仕事に取り組み気持ちは新たにすることができるとつづです。

傍聴ごと、飽きないこと

「井手さんにとって仕事や働くことはどういうことですか?」と尋ねると、強嗣さんからもらった言葉を教えてくれました。

「父に『働くことは傍聴周りの人を楽にすること』だと言われました。家族に楽をさせてあげること。それと『商いとは飽きないこと。続けていくこ

代替わりして、背負う責任の重さを実感

昨年12月、井手蒟蒻店は三代目から四代目に代替わりし、強嗣さんから崇裕さんにバトンが手渡されました。その日崇裕さんは、プレッシャーのあまり、大人になって初めて38度7分の熱が出たそうつづです。

「もともと気が弱いんです。熱は翌日には下がりました。店や家族を守るって、その背負う責任の重さを自覚して初めて、今まで続けてきた両親のごさや人間としての大きさを思い知りました。家業に入ってから11年。これからは『これが自分のこんにやく』と言えるものが作れるよう、努力していかなければと思っています」

※本文中で紹介した「生芋こんにやく」は、秋～冬の収穫時期限定製造・イベント出展用商品です。