

有限会社すいた扇子

代表取締役社長 吹田 政雄氏

熟練の技と繊細な手作業から生まれる 滋賀県伝統工芸品『高島扇骨』



ていねいな手仕事だからできる 『持って優しく、使って優しい』扇子

平安時代初期に日本で生まれ、江戸時代に広く庶民の間に普及した扇子。扇子の土台となる扇骨の生産が高島市安曇川町で始まったのは、江戸時代に遡ります。安曇川の氾濫を防ぐために、徳川五代将軍綱吉(在職1680~1709年)の頃に植えられた竹を使って、冬の間の農家の副業として扇骨づくりが始められたと言われていました。

その後、幕末の頃に西万木の井保久吉が、名古屋から扇骨加工の進んだ技術を持ち帰り、歴代の高島郡長が農家の副業として奨励し、京都や大阪に販路を開拓した結果、扇骨業は大いに発展しました。

昔は京都や名古屋でも扇骨づくりが行われていましたが、現在は国産の扇骨はほぼすべてが高島で生産されています。

有限会社すいた扇子2代目社長の吹田政雄さんは、幼い頃から扇骨職人であったお父さんの仕事を見て育ち、16歳で家業を継ぐことを決意して以来、この道一筋に技を磨いてきました。3代目として家業に従事しておられる息子さんや娘さんたちと、家族6人で事業を切り盛りされています。

扇骨づくりでは、外側の親骨については18工程、内側の仲骨で16工程の作業が必要で、扇子の用途に合わせた長さ竹を切る『竹切り』から始まって、要を金具で留める『要打ち』までの各工程で多くの職人が関わっています。吹田社長が「工程の初めからきれいな仕事をしておかなければ、後の工程でもっと手のかかることになる」と表現するように、すべての工程が手間と時間のかかる繊細な手作業で、何度も削ったり磨いたり、天日に干して乾燥させたりすることによって、しなやかで使いやすい『持って優しく、使って優しい』扇子に仕上がります。