

山口県指定無形文化財  
(赤間硯)保持者

# 堀尾 信夫さん



異なる道を進んだ先に  
捉えた父の背中



## 下関で育まれた硯

硯は中国で発明され、漢字と共に日本に伝来しました。その起源や成り立ちには諸説ありますが、紙や筆、墨と共に文房四宝と呼ばれ、古典や詩歌を愛する貴族や文人たちに珍重されました。江戸時代には、庶民に読み書きが普及し、硯は書や文芸を支える道具として最盛期を迎えます。そして現在、硯は習字や書道で使用される身近な存在です。下関には、赤褐色の美しい石色と巧みな彫飾で知られる国指定・伝統的工芸品「赤間硯」があります。名称の由来は、下関(旧赤間関)でこの硯が作られてきたことによります。赤間硯の原材料は、赤間石と呼ばれる赤色頁岩です。その特徴は、緻密な石質に加えて、墨をするために必要な石英や鉄分を多く含んでいることです。赤間硯は墨を細かくすることができ、発色や伸びの良い墨汁が得られると評されています。また、細かい細工をしても欠けにくいいため、原石の風合いを生かした硯や、美しい細工を施した硯を作ることができます。実用的でありながら、美術的な価値も高い硯です。

## 師である父の教え

戦後、斬新な造形で硯の世界に新風を吹き込んだ赤間硯制作の第一人者である故堀尾卓司さん。その次男として下関で生まれた堀尾信夫さん。大学卒業後、父に師事し、その技を継承しました。堀尾さんは、父との思い出をこう振り返ります。

「父は日本画や彫刻、油絵などの素養があり、硯の造形美を追及した偉大な師です。父は教えを請う私に、『このままでは30年は俺を抜けんぞ』と言ひ、硯の古書『和漢研譜』(日中韓の名硯が紹介されている冊子)を私に手渡しました。振り返れば、『自分の道を歩け』と父が指し示してくれたのだと思います」

「父が両腕で抱えるほどの大きな赤間石を削っている傍



▲父と子、師と弟子。石に向き合う。  
(手前)堀尾卓司さん、(奥)堀尾信夫さん

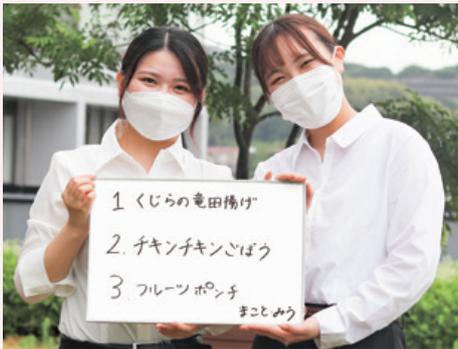
ら、私は両手で持てる石。普通、逆じゃないかなって思いますが、『造形の美』の現代工芸と『用の美』の伝統工芸、道は違えましたが、その後も並んで作業する父に、事細かに作品の批評を聞き、技術について尋ねました。何でも優しく教えてくれる父でした」と柔らかい口調で、にこやかに堀尾さんは話します。

## 職人と作家の違い

「最初、私は鑿一本で原石を平らに削る基礎を学びました。職人技を身に付けるには長い年月がかかります。苦労しますが、やったらやっただけの成果はあるんです。100回作って100回とも同じ物を作るのが職人。その基礎の上に、柔軟な夢ある物を作り出すのが作家です。公募展に出品して作家になるわけではないんです。どれだけの基礎があるのが重要なんです」と堀尾さんの厳しさに心を打たれます。



好きだった給食メニュー3選



▼使い込まれた鑿類は自作。赤間石に命を吹き込む道具。



▲工房に響く「ザツザツ」と石が削れる音。人が見て美しい造形になるよう緻密に彫ります。



▲視覚と触覚を澄ませ、砥石等で円を描きながら磨きます。

▼型紙。抽象化されたデザインは「蘭」や「芭蕉」など植物をモチーフにしたものが多い。



「例えば、デッサンの中に円を配置する時、どこに置かただけではなく、どうすればより美しくなるのか、先を頭の中で考えていかなければいけないのです。弟子の作風が当初、師に似るのは当たり前です。基礎の上に自分独自の展開をしないとイケません」堀尾さんは職人と作家のどちらですかと尋ねると、「以前、展示会の出品作と同じ物を彫ってくれと依頼を受けました。形を同じにすることはたやすいことです。でも、暗中模索して苦しみ悩んで作った物とはまったく違います。それに私は、もっと良い物を作ろうと考えてしまうんです。私は技術的に職人であっても、

結局は作家なんです」  
**これからの道**  
「お客さまの中には、『後世に残せるような硯を大切に箱にしまっています』とおっしゃる方がいますが、道具ですから使ってなんぼ。存分に使ってほしいです」と用の美の精神を貫く堀尾さん。  
「私は原点である伝統工芸に随分浸かってきました。80歳を前に、もっと自由な発想で硯を作ろうと考えています。今父の気持ちを思い出します。石の『造形之美』を求めます。芸芸の中で、石の生かし方を求める。見て楽しめる立体造形を。難しいことですが、やりがいがあります」

Editor's note 編集後記

■その昔「みんなが犬や猫を飼えば、野良はいなくなる！」と真剣に考えていました。犬猫の殺処分ゼロの実現を切に願っています。廣野 ■古人らは関門海峡を「硯の海」と詠みました。硯の部分呼称に「(墨汁を溜める)海」があるんです。趣と縁を感じずにはいられません♡ 西村 ■家庭菜園でじゃがいも、玉ねぎ、にんじんを収穫。家で採れた野菜だけでカレーを作りました。うちも、あと「鶏肉だけ」なんです。宮村



赤間硯本家  
玉弘堂 ☎222-5310



父の精神を受け継ぎ、今なお進化し続ける堀尾さん。「父を超えることが目標です」と温もりある親子の勝負、美の追及は続きます。