

- ① 「明珍火箸」や「明珍風鈴」を作ってきた「明珍家」について書いてあるところを線で囲みましょう。
- ② 数年前から、鉄の火箸風鈴でなく、チタン製火箸も製作していますが、どのような違いがあるのですか？
- ③ この記事を読んだ感想を書きましょ。



名前【 】

NIEワークシート／小学高学年～高校／
国語、道徳、総合、朝NIE

兵庫おでかけ情報 プラス 青空主義

明珍火箸 播磨国姫路藩（現在の姫路市）の酒井家などに甲冑（かっちゅう）師としてつかえた明珍家が作る火箸。兵庫県の伝統的工芸品に指定されている。火箸の需要が減ってからは、触れ合う音

を生かした風鈴を製作する。火箸風鈴の価格は5千～3万円。姫路市の郷土土産店「播磨館」（079・2809・2835）や、工房に問い合わせることで購入できる。



明珍本舗の「火箸風鈴」で澄んだ音色を奏でる

澄んだ音色の風鈴で新風

戦後は石油ストーブの登場で、生活必需品だった火箸も家庭から姿を消していき、一時は、りは悪いことではない。時代廃業も覚悟した。生活のため、に何とか食らいつき、マッチに先代が家を売り払い、「どんしたものを作る」とつちを振底も味わったと宗理さんは、り続け、火箸が触れ合う際の

戦後は石油ストーブの登場で、生活必需品だった火箸も家庭から姿を消していき、一時は、りは悪いことではない。時代廃業も覚悟した。生活のため、に何とか食らいつき、マッチに先代が家を売り払い、「どんしたものを作る」とつちを振底も味わったと宗理さんは、り続け、火箸が触れ合う際の

戦後は石油ストーブの登場で、生活必需品だった火箸も家庭から姿を消していき、一時は、りは悪いことではない。時代廃業も覚悟した。生活のため、に何とか食らいつき、マッチに先代が家を売り払い、「どんしたものを作る」とつちを振底も味わったと宗理さんは、り続け、火箸が触れ合う際の

戦後は石油ストーブの登場で、生活必需品だった火箸も家庭から姿を消していき、一時は、りは悪いことではない。時代廃業も覚悟した。生活のため、に何とか食らいつき、マッチに先代が家を売り払い、「どんしたものを作る」とつちを振底も味わったと宗理さんは、り続け、火箸が触れ合う際の



工房で鉄を打ち火箸を作る明珍宗理さん＝いずれも姫路市伊伝居

明珍火箸 800年の技守る

4本の鉄棒が触れ合い、澄んだ音色を奏でる「火箸風鈴」。姫路の伝統工芸品「明珍火箸」を手作りする明珍本舗（姫路市伊伝居）は、800年にわたる歴史の中で、業態を変えながら伝統の技を守り続けてきた。美しい響きはプロの音楽家も魅了している。観光客の土産品としても人気だ。

トントントン…。工房に入ると鉄を打つ音が心地よく響く。炉の温度は1500度を超え、冬場でも汗がにじむ。作業するのは52代当主明珍宗理さん（70）。腕の筋肉が重労働を物語る。

平安時代から続く明珍家は、甲冑師として優れた武器を製作。天皇家から「音響明々光り明白にして玉の如く類いまれなる珍器なり」と称賛され、明珍の名を与えられたと伝えられる。明治維新で武士の時代が終わると、火箸作りに転じた。

戦時中は原料の鉄を供出。

52代当主宗理さん プロの音楽家も魅了

美しい音色を生かした風鈴作りを考案した。火箸風鈴は作曲家の冨田勲さんが演奏や映画の効果音に使い、注目を浴びた。音色と余韻は米歌手のステイビー・ワンダーさんも「東洋の神秘」と絶賛したという。

数年前から軽くてきびく性質に注目し、チタン製火箸の製作も始めた。チタンは鉄より冷めやすく、鍛錬が難しいという。炉で赤く熱されたチタンは瞬間に色が変わり固まった。

「チタンは言うことを聞かん」と宗理さん。何度もつちを振る隣では、妻久美子さんがまるでお父さんみたいね」とほほえむ。完成したチタン製火箸は、鉄とは異なる長い余韻を楽しめる。

現在は日本刀の材料になる玉鋼製の火箸や花器、仏具のおりんなども手掛け、息子たちが技術を受け継ぐ。「伝統の技を伝えていくのが使命だ」。宗理さんは工房に立ち続ける。

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。