

【松戸地区】

MOTTAINAI 思いを思い出に変換

— 懐かしい服・余り布は、つまみ細工へ変身 —

1 はじめに

日本の伝統的な文化の1つに、ものを大切に使い、感謝する気持ちが込められた「もったいない」という言葉がある。海外では「MOTTAINAI」として広く提唱されている。服をつくるためには、繊維を紡ぎ、糸から布地へ、縫い合わせるなど多くの作業工程と時間を必要とする。その中で、1枚の布や着物を最後まで大切に使う工夫や仕組みが徐々に培われてきたといえる。現在に残る服は、手作業で1つ1つ丁寧に少ない材料から作りあげた作品であり、品質が高く、長く使い続けられる工夫が施されている。また、見た目にも独特な性質が出て、作品に価値を与えている。

そこで、服飾製作を通して作りだした作品や不要とされる切れ端まで全てを大切にしたい思いと手作りの良さを再認識するために、「つまみ細工」の技術や知恵、ものを大切にする精神を学ぶことにした。これは、SDGsの12番目の目標「つくる責任 つかう責任」の責任を持った行動へつながる取組みに合致する。

2 研修計画

- (1) 令和4年5月24日(火) 研究協議・テーマの決定
- (2) 令和4年8月25日(木) 研修会 [会場：和洋女子大学 実習室、会議室]
午前 つまみ細工の講義、実習 (実習室)
講師：つまみ細工作家 諸越 理恵 氏
午後 観点別評価を取り入れた試験問題の工夫について研究協議 (会議室)

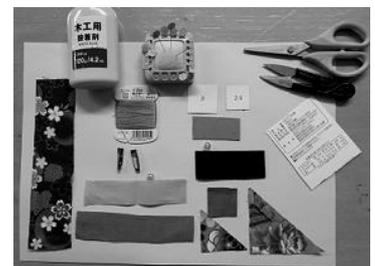
3 研修内容

(1) つまみ細工の特徴と実習

つまみ細工は小さな布を折り、「つまむ」を複数回組み合わせることで四季折々の花や鳥などを形つくる伝統工芸である。一見難しそうなたまみ細工だが、2つのシンプルな技法から生み出されている。

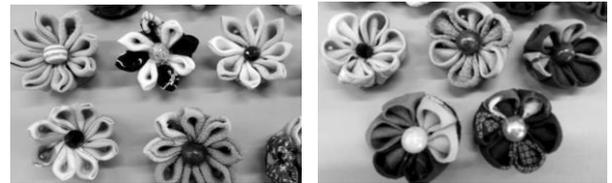
また、布の種類や色の組み合わせによって多種多様な作品を楽しめるのが特徴である。つまみ細工は非常にシンプルで身近な材料や道具があり、基本的な折り方・整え方ができれば、いつでもどこでも作れる伝統工芸である。

- ①身近な材料 (剣つまみ花卉6枚、丸つまみ花卉8枚、ミニバッジ2個製作)
 - ア 布、厚紙、フェルト、ビーズ、ピンセット、のり (ボンド)、はさみ、牛乳パック
 - イ 縫い針、糸、和裁まち針、洗濯ばさみ…形を固定する道具
(諸越先生独自の作業工程)



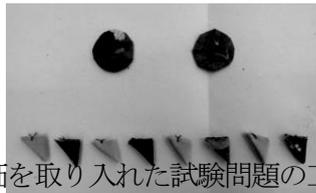
②基本の型

- ア 剣つまみ…細くとがった凜とした形。
- イ 丸つまみ…ふっくら丸く優しい形。



③造形

- ア ピンセットを使い、三角に折ること3回。
- イ 布端（裁ち目側）を縫い糸で小さく留める。
- ウ 台座に花びらをのせる（ボンドで貼り付ける）。
- エ 台座の裏側から和裁待ち針を刺し、洗濯ばさみにはさんで乾燥。
- オ 完全に乾燥した後、中央にビーズ、裏側にピンを縫い付けたフェルトを貼る。



(2) 観点別評価を取り入れた試験問題の工夫

期末試験の問題用紙を持ち寄り、観点別評価を考えた問題作成について協議した。解答欄に評価基準を記載した方法、マークシートと記述解答を取り入れた方法などについて解説と紹介をした。

4 考察

つまみ細工の花びらは、布地の素材の違いからツヤやハリ、ふっくらと優しい仕上がり、繊細で美しい仕上がりなど表情が異なる。新しい布地は張りがあるため、柔らかさやしなやかさが出にくい。お気に入り着用していた衣類から利用した布の方が表現しやすいと感じた。日本の「つまみ細工」といえば花や蝶、鶴を造形した簪をイメージするが、海外の作家は般若の面や平安絵巻模様、松竹梅をあしらった正月のしつらえなど斬新なアイデアで創作している。想像力豊かな作品は、簪だけではなく、ブローチやネックレスなどのアクセサリや帽子、インテリアなど日常生活に洋風つまみ細工として取り入れられる。なにより小さい布地を折ったりつまんだり、組み合わせているいろいろな作品に仕上げる事が楽しく実践でき、魅力的である。実習を通して参加された先生方から、想像より簡単にできるという声を聞き、授業や課外活動等を通して実践できれば「伝承」へつながると感じた。

また、試験問題作成についての協議では、マークシート採点は誤りがほとんど無く、答案用紙の記録も残るので利用したいが、課題として読み取る為の道具が必要である。直ぐにマークシート利用の採点は難しいが、正確に効率よく採点できる「手作り解答シート」を紹介していただいた。試験問題の持ち寄りと協議は、問題作成の刺激になり、視野の広がりを感じることができた。

5 おわりに

ものをつくり、愛でる気持ちは、いくつになっても持ち続けていたい。身近にある材料から美しく変わる作品は、日本の文化に似ていると感じた。

最後に、実習室や会議室を利用させていただいた和洋女子大学の栄養学藤澤由美子先生、広報センターの村杉先生、職員皆様のお力で大変有意義な研修となりました。また、高柳中学校の白井先生には中学校での取り組み方や評価方法を教えていただき、感謝いたします。改めて御礼申し上げます。