

つなげていきたい

# 鳴海・有松

新しい浴衣に袖を通して、肌ざわりや風通しを感じながら街を歩く。  
名古屋には、絞り染めの織物「有松・鳴海絞り」があります。

世界一の技法数から生まれる  
100以上におよぶ伝統の柄  
江戸時代のはじめ、開祖竹田庄九郎によって生まれた有松絞り。尾張藩に保護され、東海道を行きかう人々によって全国へと広がりました。葛飾北斎や歌川広重の浮世絵にも描かれています。400年を過ぎたいまも残る美しい町並みは、名古屋市の町並み保存地区指定第一号とともに名を馳せます。また特産品とともにあゆんだ有松の歴史ストーリーが、2019年5月20日に日本遺産（文

化庁）に認定されました。浴衣、手ぬぐい、扇子など、あらゆる衣料品に風合いをもたらす絞り。国内外に多くのファンをもち、町並みにはたくさん的人が足を運んでいました。しかしコロナ禍は、有松の街にも大きな影響を及ぼしました。昨年は観光客が激減。35年続いた「有松絞りまつり」は、初めての中止を余儀なくされました。沈んだ街がにぎわいを取り戻すきっかけとなったのは、「マスク」の販売でした。世界的に不織布マスク

が不足し、手作りする人が出始めた昨年3月、有松絞り商工協同組合の社がつくったマスクが話題に。有松・鳴海絞りは絞り技法が100以上あり、個性的なマスクは爆発的に売れました。「高価な有松・鳴海絞りを手ごろに手に入れられ、人からよく見られる顔につけるので喜んでいただけました。九州などからも発注がありましたよ」と振り返る組合の成田基雄理事長。いまでも月に600枚以上が消費者のもとに届いています。

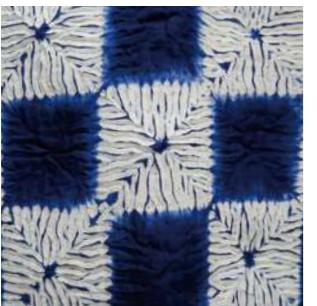
有松・鳴海絞りは図案の決定、型彫り、絵刷り、括り、染色、糸抜き、そして仕上げを経てやっと完成します。「有松絞りまつり期間だけでなく、通常でも各店舗では絞りの体験ができます。若い世代を含め、多くの人に手仕事や色合い、模様の魅力を知ってほしいですね。ハンカチやスカーフから浴衣まで、親子でなく、通常でも各店舗では絞りの体験ができます。若い世代を含め、多くの人に手仕事や色合い、模様の魅力を知ってほしいですね。ハン

カチやスカーフから浴衣まで、親子を中心の人気ですよ。目で見て、匠の技のすごさや面白さに触れてください」と成田さん。有松の町並みにはいま、若手の職人や飲食店を始める人が増えています。新しい時代の有松・鳴海絞りが、江戸時代から続く街で産声をあげています。

## 有松・鳴海絞りの模様と絞り技法

100以上におよぶ技法は世界一の数。生地を縫ったり、括ったり、畳んだりして染めていきます

### 唐松縫い絞り



円型、角型、菱形など、独特な左右対称柄を半分に折って、線にしたがって外側から順に何本も平縫いで固く締める

### 手蜘蛛絞り



かぎ針に生地をひっかけて、指先で傘の竹骨のようにしわを取り、そのしわを寄せて根元から細かく糸を巻き上げて締る

### 蜘蛛入り柳絞り



最初にひと粒の蜘蛛絞りを所々に施し、布の先端を所定数に折りたたみながら縦筋を取り、約4ミリの間隔で上巻きする

### 突出鹿の子絞り



絞り台の頭部に取り付けた針金の上から布をかぶせ、針を滑らせるようにして糸をひき出しかもさげ(山巻い)して止める

## 有松・鳴海絞り会館で開催している実演

開館日の9時30分～16時30分まで2階で開催（※新型コロナウイルスの状況を鑑み現在は中止）



絞り技法は基本的に一人一技法。「子どものころから続けている」と話すお母さんたちがいて、親子で説明してくれます

横引き鹿の子絞り  
浅井安英さん  
かぎ針を使って施された下絵に沿い均等に絵や線を仕上げる技法



竜巻絞り  
松岡清子さん  
両腕の力で糸を巻いて絞る技法。力が弱いと模様が潰れてしまう

## 有松を体験する

絞りをイメージした飲食・体験が豊富です



### 庄九郎ランチ

素材にこだわった海鮮ランチは絞りの開祖「庄九郎」の名。ほかにタンシチュー、オムライス、ハンバーグのランチがあります。

■緑区有松1804 ■ウェブサイトはコチラ



### 藍ラテ（ホット／アイス）

蓝色の花を咲かせる「バタフライピー」を使ったラテ。3年ほど前から商品化し、SNSを通じて人気の一品です。

■緑区有松1051 ■Instagramはコチラ



### 彩 Aya Irodori

ハンカチから持ち込みの素材まで対応。子どもから大人まで、絵柄、ボーダーなど自由なデザインを楽しめます。リビーターも多数。

■緑区有松807-1 ■Instagramはコチラ



全国から人が訪れる有松絞りまつり。路上展示などで絞りの魅力を伝えます（今年は中止）

