

寒糊炊き体験レポート 2020

## 株式会社坂田墨珠堂様 寒糊炊き体験レポート 2020

NPO 法人書物研 修復本科：藤井かおり

日時：2020年1月18日(土)

糊炊き 午前10時～午後5時頃

直会：午後5時頃～午後8時頃

場所：株式会社 坂田墨珠堂様（第2工房テラス）

滋賀県大津市小野1144-1

<http://bokujudo.com/>

昨年に引き続き参加した坂田墨珠堂様での寒糊炊き。今年は、前回に増してたくさんの人で溢れていた。大学で文化財保存を学ぶ学生さんが多く参加されており、午前中の時点で既に80名、全体では100名を超える参加者があったそう。将来、文化財修理を担う若い人たちが和気あいあいと元気に糊炊きに参加されていた様子が印象深かった。

工程については、2019年度のレポートを参照。以下、糊炊きの作業中や保管庫の見学時に伺った事柄を記載する。



【保管庫のメンテナンスについて】



- 甕のサイズは2斗半（1斗＝10升）。上から滑車で釣れるようになっているが、ほとんど使わず人力で上げ下ろししている。
- 炊き上げた翌年から2～3年は色とりどりのカビが生えるが、徐々にカビが生えなくなってくる。4～5年はグレー、7～8年にもなるとクリーム色の状態。

- 地下の保管庫は平均して 11～12℃くらい。夏場でも 15℃を超えないくらい。寒ければ良いと言うわけでもなく、凍てつくような寒さだと水分だけ凍ってしまい、糊が変質してしまう。
- 保管庫内は、年数を経るごとに古糊に適した菌が住みつくようになる。
- カビは取り去るというよりも、薄くこそげとる。坂田墨珠堂さんでは、その後に、手の甲が浸かるくらい薄く水を張り、再び木蓋を乗せて和紙で封をする。

#### 【古糊について】

- 古糊は発酵しているので酸度が高く PH4～4.3 くらい。
- 酸度については、糊を洗って沈めたのちに上澄みを捨てて使用したり、吸取紙に糊を引いて水分を抜いたり、炭酸カルシウムが漉き込まれた紙を使うなど、酸度を下げる方法がいろいろとある。しかしながら、使用する際は、水に溶いて米のとぎ汁程度の薄さにするので、そこまで紙に影響を及ぼさないのではないかとのこと。
- 技術者が 10 数名在籍する坂田墨珠堂さんでは、1 年間にひと甕半ほど使用する。
- 保管庫から出した古糊は安定しているが 12～13℃くらいでの保管が良いそうなので、坂田墨珠堂さんでは温度管理ができる小型のワインセラーで保管している。
- カビを生やしながら微生物によって分解され、ゆっくりと接着力を弱めていく古糊は、人間で言うところの体調不良ではなく老化のイメージ。

#### 【古糊の使用について】

- 古糊は、剥がす時にぱりっと剥がれる。
- 接着力が弱いので紙の繊維を絡めるために棕櫚<sup>シヨロ</sup>を束ねた打ち刷毛で叩くが、本紙が脆弱で本体だけでは存在し得ないような状態のものを裏打ちする場合、叩くと言っても打ち刷毛の重さを利用して落とすくらいの力加減。
- 掛け軸に仕立てる本紙のすぐ裏に貼る肌裏打ちには炊きたての新糊を使う。2 層目、3 層目には約 10 年間熟成させた古糊を使う（各裏打ちに使う糊は適宜水で薄める）。
- 掛け軸は、裏打ちの際に 3mm くらいの幅で接合して紙を重ねている。雨の日は伸びて晴れた日は縮む、など掛け軸は呼吸をしており、その呼吸の具合が糊によって異なる。新糊は縮んだり固くなったりするが、古糊は変化が少ない。

以上