

あしたのために



京都はぐみ憲章

(子どもを共に育む京都市民憲章)を実践しましよう!

伝統は革新の連続

自分が信じる道を突き進む

京和傘・日吉屋
五代目当主

にしほりこうたろう
西堀 耕太郎さん



1974年和歌山県新宮市生まれ。高校卒業後カナダ留学、新宮市役所職員を経て、妻の実家の京和傘・日吉屋を継ぎ、2004年に五代目当主。伝統の継承のみならず、新商品を開発し、和風照明「古都里一KOTORI」を15カ国に展開。上京区在住、一女の父。

高校時代は、合気道の道場に通つており、そこには海外からの修行者も多く、世界を放浪してきた人、のちにハリウッドスターになつた俳優など、異色の経験を持つ人間が集まつていました。当時の日本はバブル期最後で、世の中は「いい大学に行つていい会社に入ればよい人生」という価値観。しかし、道場で会う人はあまりに違う(笑)。それで「もっと世界を見てみたい」と思い、高校を卒業してカナダに留学しました。

カナダで出会つた人たちには、裕福な人もいれば、祖国の内戦から逃れてきた人もいる。私と同年代なのに既に起業を考えている韓国人留学生にも出会いました。そうした出会いの中で、日本とは何なのだろうとよく考えましたね。やがて、クロアチア人と知りあつたことをきっかけに、クロアチア初の日本食レストランを開こうと決意。日本へ戻り、開業資金を貯めるために公務員として通訳の仕事に就きました。

—20年以上前に、カナダに留学されていましたが、どのような少年・青年期でしたか?

京都で唯一となつた京和傘の製造元・日吉屋。五代目当主に就任した西堀耕太郎さんが生み出したのは、なんと照明器具。和傘の構造やデザインを活かし、現代の生活スタイルに美しく調和します。少年期の異文化体験がご自身の原点と言う西堀さんに、世界から見た日本や、ひとりのお父さんとしての教育論などを伺いました。

—和傘をアレンジした商品を世界に発信されていますね。

當時、和傘を買つてくれる方は、京都の茶道界の方などに限られていました。そこで、和傘の魅力を多くの人に知つてもらおうと、イン



和傘の構造と美しさを活かした照明「古都里一KOTORI」。伝統と現代が融合した新感覚の傘やバスケットも人気。

—その後、和傘の世界に入る道のりは?

妻の実家である日吉屋で、和傘の美しさ、かつこよさに感動しました。竹の骨の曲線、和紙の質感、日本の伝統的な色、和紙に塗つた油の匂い。しかし、多くの伝統工芸と同様、日吉屋も廃業寸前でした。

ある時、日吉屋の和傘の下でエリザベス女王がお茶を飲んでいた写真を見て、和傘がなくなつたらこのような風景もなくなるんだ、と一人の日本人として残念に思いました。そこで、和歌山で公務員をしながら、週末は京都に通つて和傘職人の技術を学んだのです。小学生の頃から、プラモデルづくりなど根気のいる作業は好きだったので(笑)、和傘作りにもはまりました。

ターネット販売を始めました。数年で売上は10倍以上になりましたが、和傘を使う人が増えない以上、限界があります。ある日、油を塗つて干した傘をたたむ時に、陽の光が透けた美しさに気づきました。和傘をランプシェードにできなか、と考えたきっかけです。照明デザイナーを訪ね、和傘を現代の洋風の生活にマッチしたものにできるよう、コラボレーションしました。和風照明「古都里一KOTORI」の誕生です。鳥のように世界へと羽ばたいてほしいと願いを込め、現在15カ国で展開しています。もともと伝統産業は和傘も含め、それぞれの時代のニーズに合わせて変化してきており、革新の連続なんですね。

—子どもたちや保護者にメッセージを。

日本をもつと誇りに感じてほしいと思いません。日本人は生まれながら、比較的幸せな環境にいます。大きな失敗をしても、いきなり死にながることは少ない。海外に出たり、異文化に触れたりすることで、日本や京都の素晴らしさにあらためて気づくことができます。外からの目線も大切です。

保護者は、子どもを型にはめすぎないようにしてほしい。失敗してはいけないとか、成績が悪いから将来絶望とか、本当にそうでしょうか? 失敗をしてもやり直しはできます。人生は一度しかありません。だからこそ、本当にやりたいことを見つけ、まわりが何を言おうと、自らが信じる道を突き進んでほしいと思います。才能より努力です。努力することを惜しまず、根気よく挑戦すれば必ず報われます。

~伝えよう! 京の食文化~

給食の味にチャレンジ 「しば漬野菜」

京都の食文化である漬物が、今年度初めて給食に取り入れられることになりました。そこで今回は、京都の大原でうまれた京都名産「しば漬」を使った献立のレシピをお伝えします。

大原で育てられたしその葉と、京都府内産のなすをうす塩でつけた「しば漬」と加熱した野菜、細切こんぶをさとう・しょうゆ・米酢で調味して、さっぱりと仕上げました。漬物はそのままいただくことが多いと思いますが、この献立で、他の食材とのハーモニーもぜひ味わってみてください。

材料(4人分)

にんじん	20g
キャベツ	200g
きゅうり	40g
しば漬	30g
細切こんぶ	2g
さとう	小さじ1
うすくちしょうゆ	小さじ2
米酢	大さじ1/2

作り方

- 細切こんぶはよく洗い、大さじ2の水につけて煮る直前にこんぶと汁に分ける。
- きゅうりは輪切りにする。
- にんじんはせん切り、キャベツは色紙切りにする。
- にんじんとキャベツを蒸し、水気を切る(ゆでてもよい)。
- 細切こんぶのもどし汁・さとう・しょうゆを煮立て、④・きゅうり・細切こんぶ・米酢を加えて火を通し、最後にしば漬を加えて仕上げる。



和食で家族団らんを!