

公益財団法人 佐野美術館

館長 渡邊 妙子 氏



プロフィール

昭和12年生まれ、静岡県沼津市在住。佐野美術館開館時(昭和41年)に学芸員になり、平成12年に館長に就任。日本刀は本間薫山のもとで学び、現在日本美術刀剣保存協会の評議員。佐野美術館で開講している「日本刀初心者講座」(平成8年~)の講師を務める。主な著書は『日本刀は素敵』(平成20年 静岡新聞社、改版平成28年 ワック)、『名刀と日本人』(平成24年 東京堂出版)、『日本刀の教科書』(平成26年 東京堂出版、住麻紀との共著)。その他展覧会図録も数多く手がける。

磨き続けることで 内面から輝く人が生まれる

佐野美術館は、昭和41年、佐野隆二氏がふるさと三島の地に設立した美術館。コレクションは、日本の美術品を中心に、陶磁器や彫刻、日本画、能面など約2500点にのぼり、とりわけ日本刀は国宝をはじめ多くの名品を所蔵している。設立当時から学芸員を務め、平成12年に館長に就任した渡邊妙子氏に話を伺った。

——美術館と日本刀のかかりについて教えてください。

日本の化学工業界に大きな功績を残した佐野隆二氏が、自ら収集した美術品を寄付するために、三島の地に設立した美術館です。刀剣のコレクションも佐野氏が収集した作品が基礎となっており、収蔵品の一部を常設展示室などで公開しています。毎年開催している刀剣展は、全国より名刀を集め独自性の高い企画を目指しています。

「もの」に込められた情報が感動を呼び起こす

現在、世界の情報はテレビやインターネット、新聞等に溢れています。その情報は瞬時に消えてしまいます。博物館の仕事は、私たち人間が長い時間をかけて

——文化を活かしたまちづくりについてのお考えをお聞かせください。

市民が同じ目線で集える、フラットで大きなホールがあると思います。異業種に携わる人が一緒に集うことにより、今まで考えた事もないようなアイデアが生まれると思うからです。

100人とか500人とか1000人とか、大勢で集える場があると、三島にも少し開かれた活気のある文化が生まれるのではないかと思います。

また、日本では夕方になると商店街のシャッターが閉められてしましますが、ドイッでは、夜も店舗のウィンドウは美しく飾られて照明が明るく、ウィンドウショッピングを楽しめることができます。歩くことが楽しいのです。そうした取り組みが進んでいくと、三島も更に歩いて楽しい街になつていくのではないかと思います。

——刀剣の魅力について教えてください。

佐野美術館へ刀剣をご覧になり、国内外から毎日たくさんのお客様がお見えになります。外国のお客様に聞くと、「日本刀って素敵!」「格好いい!」と言います。日本人がつくりだした日本の芸術への関心から、それが作り出された背景の情報へと興味が広がっていきます。

日本刀で一番大事なことは「鍛える」ことです。鉄は何回も折り返し鍛錬するこ

つくりだした実際のもの、消えないものを扱うことです。「もの」は言葉が発しませんが、非常に多くの情報を有しています。例えば、素材は地球のどこからきたものなのか、どのような人間の技術によって生まれたものなのか、ということですね。

同じ刀でも、世界各国で形状が異なります。同じ用途で、同じ素材で作っても、その形にはそれぞれその民族が作り上げたセンスが現れるのです。

博物館に展示するということは、「もの」の情報を一般の人にわかりやすく伝え、見る人がその「もの」から様々なことを感じ取ることです。広い世界があることを、学び、感じ、そこに感動を呼び起こす、それが博物館であると思っています。

——刀剣の魅力について教えてください。

佐野美術館へ刀剣をご覧になり、国内外から毎日たくさんのお客様がお見えになります。外国のお客様に聞くと、「日本刀って素敵!」「格好いい!」と言います。日本人がつくりだした日本の芸術への関心から、それが作り出された背景の情報へと興味が広がっていきます。

日本刀で一番大事なことは「鍛える」ことです。鉄は何回も折り返し鍛錬するこ

とよつて弾力性を持たせることができます。同じ鉄に、刀工が技を加えることにより鉄の性質が変わるのです。

そして形をつくり、焼き入れをすることで、鉄は瞬時に刃物に変わります。温度を上げてから水の中に入れて急冷した途端、マルテンサイトという極めて硬い組織に変化するからです。

日本の風土が育んだ 刀づくりの技術

日本刀は世界一切れる刃物です。良い鉄を選び二連の技術を完璧にこなしたときに名刀が生まれます。

現在の様に計器がなかった昔の刀工は、刀づくりのタイミングを色で判断していました。炎や鉄の色から、その時の温度などを判断するのです。瞬時に判断しなければ名刀はできません。まさに神業です。焼き入れし鍛冶研ぎされた後に、研師が刀の表面を十数種類の砥石を使って研磨します。

日本は世界の中でも、火山活動や隆起・沈降という地殻変動の激しいところです。そしてそのために様々な砥石ができます。最初の荒砥から中名倉砥、内曇砥まで、いろいろな砥石を駆使して日本刀を磨き上げます。最後に、薄く剥いた仕上げ砥石で、宝石を磨くように磨くと、日本刀は輝きます。砥石を使ってさらさらと輝

かせる技術は日本だけのものだと思います。磨き続けることで

内面から美しくなる

「名刀は語る 磨きの文化」展(12/19)で展示している日本刀に平安時代のものがあります。鉄は手入れをしなれば錆びますので、平安時代から800年もの間、刀が錆びないように日本人はずっと手入れをし磨き続けてきたのです。当館では年に1度は刀の手入れをしています。大切に手入れをするほど刀はよくなります。輝きが増すのです。

美術館の敷地に、隆泉苑の日本家屋がありますが、木造なので木の表面にいろいろな汚れが付着します。それを雑巾で取って、乾かして乾拭きをする、さらさら輝いてきます。木の中の樹脂が出てきて、



国宝をはじめ充実した刀剣コレクション

表面の艶となります。美術館で大学の博物館実習を行う際には、実習生に廊下や柱、畳をぞうきん掛けしてもらっています。はじめは不満顔ですが、乾拭きをすると輝きははじめ、気持ちよくなります。最後には畳に寝転んで頼みずりしてしまいます。こんなに美しい。だから最後に実習生には、一生懸命自分を磨くと美しくなると伝えます。

逆に言えば、磨かないと美しくならない。磨くと内面がどんどん出てくるのです。外を飾って美しく見せるのではなく、内面を磨くことが大切です。その為には他からの情報を得て、その情報を自分の中で醸成していくと思慮深くなるのです。

——三島の環境や文化についてどのようにお考えですか?

私が最初に東京から三島に来たのは昭和41年のことです。街の中に流れがあり、水が澄んでいて、道路に溢れんばかりに流れる中に梅花藻がたゆたつていてなんと美しい街だろうと思いました。

その後、高度経済成長期に水はほとんどなくなり泥沼化しましたが、市民の皆さんの努力と協力によって、今では美しい清流の流れる街を取り戻しています。

裏道でも各家が花をいっぱい飾っており、その周りを掃除しています。市民が美しい街をつくるために協力している姿がとても素敵だと思います。



佐野美術館

静岡県三島市中田町1-43
http://www.sanobi.or.jp/

「三島企業の考える三島カルチャー」は、「三島の文化応援プロジェクト」が、三島周辺に拠点を置く企業の方々から、三島の文化についてインタビューするシリーズ企画です。配布場所/生涯学習センター、三島市民文化会館、市内文化施設等、詳しくは下記のWebサイトをご覧ください。

次回 II 株式会社山本食品 代表取締役 山本豊さん(予定)