《論文》

福島県土湯こけし産地の存立基盤の変化

人間発達文化学類（経済学系）　初沢　敏生

１．はじめに

こけしは東北地方にのみ存在する伝統的工芸品として知られ、全国に多くの収集家が存在している[1)]。こけしは1940年代と1950年代以降の２度のこけしブームによって大きく発展し、東北地方の伝統的地場産業としての地位を確立した。しかし、その分布が限定されていることなどもあり、研究の蓄積は少ない。

こけし産地に対し、地理学的な立場から最も体系的な検討を加えているのは宮川である。宮川（1988；1989）はこけし工芸を風土文化産業ととらえ、その存立基盤として木地師集団の存在、比較的規模の大きい温泉集落への立地、収集家の増大と頒布会組織の拡充などを指摘し、鳴子産地などに対して具体的な考察を加えている。また、宮川・安藤（1990）は土湯産地を事例とし、観光地化の進展とそれにともなう需要の増大が工人の参入を促し、産地を拡大させていることを明らかにした。この他、ITAKURA（1986）は伝統こけし産地出身者が集積することによってこけし生産が行われた、仙台駅駅裏地区に存在していたこけし生産地域の地域的存立基盤について検討を加えている。この他、こけしを民俗的あるいは美術工芸としての側面から検討した論考は多数発表されている。本報告で事例とする土湯産地に関しても、その歴史や系統、作家などを総合的に論じた橋元（1978)、こけしを木地業との関連から論じた西田（1972)、土湯の木地玩具について論じた高橋（1979）などがある。しかし、これらの論考は地理学的な研究とはその目的が異なるため、特に生産・流通面に関してはほとんど分析が加えられていない。

近年ではこけし需要が大幅に減少したことから、各産地は経営難、後継者難、市場の確保難などの困難に直面し、産地の存立基盤に変化が生じてきている（酒井：2004)。酒井（2004）は核心的なこけし産地である宮城県の伝統こけし産地を事例として、存立基盤の変化にともない産地の生産構造がどのように変化したのかを明らかにしている。このような状況は他産地でも同様であり、各産地で構造変化が進みつつあると予想されるが、酒井の研究以外ではそれに関する報告はほとんどない。そこで、本報告においては伝統こけし産地の中では周辺部に位置し、生産規模もあまり大きくない土湯産地を取り上げ、その存立基盤がどのように変化しているのかを検討することにしたい。

なお、酒井（2004）は産地の存続基盤として技術伝承、原料の確保、市場の確保などをあげているが、土湯産地では、原料面については既に産地内での確保は困難な状況になっており、一般の木材の流通ルートを利用した他地域からの購入によって対応している工人が多いためここでは技術伝承と生産・流通面に主眼を置き、検討を進めることにしたい。

本研究を進めるにあたり、現在土湯産地内でこけし生産にあたっている工人12名のうち８名に対して、2004年８月に実地調査を実施した。

２．土湯産地における技術伝承

伝統こけし産地においては、その技術は父祖または師匠から伝承されるものとされている（酒井：2004)。そこで、まず土湯産地におけるこけし工人の技術伝承の状況を把握することにしたい。

第１表は土湯こけし工人の生年、工人になった年、師匠を示したものである[2)3)]。この表からは技術伝承が基本的に父または弟子としてついた工人から伝承されていることがわかる。しかし、他の系統の師匠について修業している者や、師匠がないまま独学で技術を習得している者も認められる。この点から考えれば、全般的には系統内での技術伝承が強いものの、それは必ずしも絶対的なものではないと言えよう。この背景として、土湯産地においては戦後、伝統こけしの生産が衰退したことがあると考える。土湯産地では終戦から1950年代にかけて近代こけしなどの生産が中心となり、伝統こけしの生産がほとんど行われなかった。その一方で観光化が進み、土産品としてのこけし生産が拡大、工人の参入も進んだ。この結果、工人が自分の旧作でさえ目にしなければ思い出せないほど型が崩れる状況となった（橋元：1978)。このような状況下においては、家業としての伝承はあっても、系統に依存した技術伝承は期待できない。系統や伝統などが強く意識される

第１表　土湯こけし工人の系統など

工人名	生年	工人になった年	系統	師匠
西山憲一	1920	1935	西屋	西山勝治（父）
佐藤俊昭	1930	1948	加藤屋	佐藤佐志馬
阿部一郎	1925	1953	松屋	阿部新次郎（父）
阿部計英	1937	1953	本流松屋	阿部広史（父）
斎藤弘道	1930	1957	西屋	佐藤正一（祖父の弟子）
今泉源治	1934	1957	山根屋	阿部広史※、佐藤佐志馬※
渡辺忠蔵	1921	1959	山根屋	阿部広史※、佐藤佐志馬※、渡辺喜平
佐藤久弥	1935	1966	加藤屋	佐藤佐志馬
陣野原和紀	1949	1967	西屋	斎藤弘道
高橋賢三	1939	1968	本流松屋	阿部広史、阿部計英
陣野原幸紀	1947	1970	西屋	陣野原和紀
斎藤忠七	1917	1971	加藤屋	佐藤佐志馬
渡辺忠雄	1938	1971	西屋	渡辺定巳（父）
渡辺和夫	1940	1971	湊屋	佐久間芳雄
徳永慎一	1933	1973	西屋	西山憲一
渡辺鉄男	1937	1973		独学
渡辺隆	1953	1980	西屋	渡辺等（父）
阿部国敏	1972	1991	松屋？	陣野原幸紀※ほか

注：本表には物故者なども含まれているが、土湯こけし工人の特徴を示すため、そのまま引用した。また、師匠の※印は、その師匠が他の系統に属していることを示す。
資料：土湯観光協会 Web ページ、土橋（1973）、橋元（1978）により作成。
http : //www.tsuchiyu.gr.jp/

ようになるのは、むしろ1960年代後半以降、収集家の活動によって伝統性が重視されるようになった以降のことである。収集家の「まなざし」が産地の形成に大きな影響を与えたと言えよう。このような中で、技術伝承の伝統性が重視されるようになり、現在では、特定の師匠に２年以上弟子入りして修業することが、伝統性を持つ「土湯系こけし工人」として認定される条件ともなっている。

ただし、技術習得は「見取り修業」が中心であり、体系的な教育が行われているわけではない。にもかかわらず、弟子入りしての修業が重視されているのは、「伝統性の付与」に加え、工具面での制約もあるためである。こけしを製作するために必要な各種の工具は市販されていない。そのため、こけし工人は多くの場合、自分で工具を製作しなければならない。そのために必要な鍛冶の技術も習得することが必要であるが、これには独特なノウハウがあり、独学での習得は難しい。このような技術の特殊性が、師匠による技術伝承という形態を維持することにつながっているのである。

このように、技術伝承については、近年においてもその形態に大きな変化はないと言える。しかし、後述するように、経済状況の悪化にともない、土湯産地では専業のこけし工人は３人にまで減少している。これは産地内における技術伝承体制が弱体化していることも意味しており、今後は従来のような形での技術伝承は次第に困難になってくると予想される。

３．土湯こけしの生産と流通

第２表にこけし工人の年間生産量を示した。こけしの価格が１本千数百円であることを勘案すれば、生産額はかなり低いレベルにとどまっていると言える。このため、現在土湯産地には12人のこけし工人がいるが、専業でこけしの製造にあたっているのは３人だけである。このような販売の低迷は、産地の縮小に直結する。宮川・安藤（1990）が土湯のこけし工人数を27人としていることと比べれば、産地が急激に縮小していることが理解できる。

第２表　こけし工人の生産量（年間）

A	2000本くらい	E	1000本くらい
B	360本くらい	F	あまりない
C	1500本くらい	G	10～20本
D	3000本くらい	H	300本くらい

注：価格は６寸で1500円程度。
　　A氏については金額から逆算。
資料：聞き取り調査により作成。

このように産地が縮小している理由の一つに、流通ルートの問題があげられる。第３表にこけし工人の主な出荷先を示した。土湯では比較的広範囲に製品を卸しているのはもっとも生産量の多いD氏だけであり、自分の店を持っている工人もC氏とE氏に限られる。土湯産地は湯治場として発展し、湯治客への土産物として生産を拡大してきた。そのため、産地内での販売を中心とする工人が多かった。現在でもA氏、B氏、H氏のように温泉旅館への販売を行う工人も存在する

が、その比率は低下しつつある。近年進みつつある観光旅行形態の多様化は土産品の購買行動にもおよび、入湯客による購買は大幅に減少してきている[4)]。温泉旅館と土産物屋を含めても、産地内での販売が過半を占める工人は少ない。

第３表　こけし工人の主な出荷先

A	旅館に１／３。中心は個人からの注文。
B	旅館、商店に２／３。残りは注文。
C	自分の店、四季の里[5)]、個人注文など。
D	土湯のおみやげ屋と県内外のお土産屋、注文、ネット販売など。
E	自分の店、物産展、例会など。
F	注文が中心。
G	業者への卸が中心。
H	地元の旅館とお土産屋、仙台・東京・千葉・富山の店。

資料：聞き取り調査により作成。

これに代わって拡大しつつあるのがこけし収集家からの個人注文である。多くの工人にはなじみの収集家がおり、毎年のように受注する。また収集家の例会などへの販売が占める比重も大きくなっている。こけし工人に出荷先は急速に変化しつつある。これにともない、こけしのデザイン面にも変化が起こりつつある。収集家からの注文の場合、その工人の、あるいは他の工人のものも含めて、既に何本ものこけしを所有しているケースがほとんどである。そのため、生産にあたっては毎年デザインを変えることが求められ、「玄人受けのする」製品をつくることが追求されるようになった。このことが、さらに収集家を中心とした生産体制を強めることにつながっている。

この結果、観光施設などを利用したＰＲ戦略なども効果を上げにくくなっている。土湯温泉の麓に建設された「四季の里」[5)]にはこけしの絵付け体験教室などが設置され、土湯のこけし工人が交代で出張して実演と指導にあたっている。ここには福島市を中心に年間50万人に及ぶ入り込みがあるため[6)]、こけしのＰＲには非常に大きな効果を発揮している。しかし、これが売り上げ増に結びついているかというと、聞き取り調査によれば「ある」と回答した工人でもその効果は「１割以下」であり、経済的な効果はほとんどもたらしていない。聞き取り調査の際、ある工人は「土湯の内部では様々な振興策がとられているが、それが外に広がらない」と語った。これは前述のようにこけしの購買客が固定的な収集家に限定される傾向が強まっているためである。また、四季の里を訪れる観光客の多くが市内居住者であることの影響もあると考えられる。四季の里での活動はこけしに対する理解を深め、将来の愛好家を増やすことには役立っているものの、短期的な利益には結びついていないと言えよう。

しかし、これは土湯こけしと土湯温泉が分離しつつあることを意味してはいない。減少したとはいえ、温泉旅館や土産品店は重要な製品販売先の一つである。また、土湯に立地することが自らがつくるこけしに伝統性を付与することにつながり、大きな意味がある。こけし産業にとって温泉は今後も重要な存立基盤の一つとして意味を持ち続けると考えられる。

現在、土湯こけし産地が直面しているもっとも大きな問題は後継者問題である。経済状況の悪化にともない、後継者の確保はきわめて難しくなってきている。現在の工人たちがリタイアする年齢に達した以降は、産地は大幅に縮小せざるを得ない状況である。しかし、その一方で、産地外からの弟子入り志望者も増えてきている。現在の所、定年後の第二の人生のために勉強したいという人が多く、産地への新規参入はみられない。しかし、今後もこのような傾向が拡大して行けば、土湯の産地外に伝統的技能に基づいた「作家系」のこけし工人が誕生する可能性もあろう。同様の事態は、既に陶磁器業などでは現実のものになっている。これに対応するためには、「土湯伝統こけし」としての地域ブランドを確立することが必要である。今後の動向に注目していきたい。

４．おわりに

以上、土湯こけし産地の近年の存立基盤の変化について技術伝承と生産・流通の各面から検討を加えた。これから得られた知見を要約すれば、以下の通りである。

技術伝承については、原則的には系統内での修業に基づくことが基本となっているが、それは必ずしも絶対的なものではない。この背景として終戦から1950年代にかけて伝統こけしの生産が衰退し、型が崩れたことがあると考えられる。これに対し、1960年代後半以降は収集家によって「伝統」が重視されるようになり、系統に即した技術伝承が意識されるようになった。現在においてもこの構造に基本的に変化はないが、専業のこけし工人の減少により、その基盤は弱体化しつつある。

生産体制については、非常に弱体化が進んでいる。こけし工人の数が急減していることに加え、各工人の生産量も少ない量にとどまっている。土湯産地では温泉の湯治客への販売が重要な販路となってきたが、近年はこれが縮小する一方、収集家への個人販売が増加

している。しかし、このような収集家を中心とした生産体制の強化は、一面において、観光施設などを利用したＰＲ戦略の効果を低下させることになった。これが産業の振興を難しくしている。

ただし、現在においても温泉旅館等の販売先としての意味合いは大きく、また、土湯という「場」に立地することが製品に伝統性を付与することにつながるため、こけし産業にとって温泉は重要な存続基盤の一つとして意味を持ち続けると考える。

調査にご協力頂いた土湯こけし工人の皆さんに謝意を表します。

本研究を進めるにあたり、2004年度の地理学実地研究Ｉで実施した地域調査実習のデータの一部を使用した。参加した学生諸君の努力に敬意を表したい。

本研究の一部に、科学研究費補助金補助金（平成13～17年度基盤研究（Ｃ）　伝統的産業の集積地域における持続的生産システムに関する研究　課題番号：12580078　研究代表者：初沢敏生）を使用した。

本研究の概要は、東北地理学会2005年度秋季学術大会において報告した。

注

1）伝統的なこけし産業は東北地方に分布が限定され、その系統は大きく土湯・遠刈田・弥次郎・鳴子・作並・肘折・蔵王・山形・木地山・南部・津軽に区分される（柴田：1999）。戦後、これらの産地とは関連を持たない近代こけし（創作こけし・新型こけしとも呼ばれる）が箱根・前橋などにおいて生産されるようになったが、近代こけしはその形態が伝統こけしとは大きく異なる上、その存立基盤なども大きく異なるため、本報告では対象とはしない。

2）第１表はWebページ等で公開されている資料であるため、工人名を実名で示したが、他の資料は実地調査によって得られた資料であるため、工人名は伏せた。そのため、第１表と第２表以下のデータは工人レベルでは連続してとらえられない。

3）土湯系統のこけし生産は、その内部でさらに港屋・山根屋・西屋・上の松屋（本流松屋）・下の松屋（松屋）・加藤屋などの系列に区分される。土湯産地内で「系統」と呼ぶ場合は、この系列を意味する。

4）これには、土湯温泉が地元日帰り客を増加させる戦略をとってきたことの影響もあると考える。不況の長期化にともない、多くの温泉地が入り込み客数を減らしている中で土湯温泉は入り込み客数を増加させている。2002年には入り込み客数は60万人と過去20年間で最高を示したが、このうち29万人が日帰り客、宿泊客も県内と県外がほぼ半々である。このような地元客を中心とする構造が、特産品を土産品として購入しないことにつながっていると考えられる。

5）「四季の里」は福島市の農村マニュファクチャー構想に基づいて建設された公園で、農産物加工品の製造販売やこけし・ガラス工芸などの体験施設を持つ。

6）四季の里Webページによる。
http : //www.f-shikinosato.com/

参考文献

酒井宣昭（2004）：宮城県伝統こけし産地の存続基盤　季刊地理学56－１　pp.19～29

柴田長吉郎（1999）：『宮城伝統こけし』理工学社

高橋五郎（1979）：『佐藤治平と新地の木地屋たち』白石こけし会

西田峰吉（1972）：土湯の木地業とこけし　菅野新一ほか編『こけしのふるさと』未来社所収

土橋慶三（1973）：『伝統こけしガイド』美術出版社

橋元四郎平（1978）：『ふくしまのこけし』福島中央テレビ

宮川泰夫（1988）：こけし産地の存続形態ーその一ー　愛知教育大学研究報告37　pp.1～23

宮川泰夫（1989）：こけし産地の存続形態ーその二ー　愛知教育大学研究報告38　pp.15～38

宮川泰夫・安藤千加子（1990）：土湯こけしの存在形態　愛知教育大学研究報告39　pp.25～42

ITAKURA,Katsutaka（1986）：The "Kokeshi Quarter" in Sendai-on the Formation and Destruction of an Industrial Complex Area in a Large City　The Science Reports of The Tohoku University (Geography) 36-1 pp.1～20