



— 伝統をつなぐ楮かしき —

坂本の柴区では、柴観光果樹農園組合と村外の有志の方々が年末年始に集まり、楮かしき(皮むき)を行っています。楮(こうぞ)は、2014年に製作技術がユネスコ無形文化遺産に登録された「細川紙」の原料となるクワ科の植物です。柴区では、25年ほど前に2000本の楮を苗から栽培し、和紙の里に出荷していましたが、当時和紙の里の常務だった故鷹野禎三さんに「和紙の里で使っていた道具を提供するので楮かしきをやってみないか？」と提案され、21年前に始まりました。和紙の里から提供された楮を蒸す大きな釜は現在も使われ、その志は受け継がれています。

田中寿組合長は、「細川紙の火を消さないという使命感でやっています。これからも伝統を守る手助けをしていきたい。」と話されていました。東秩父村の細川紙を支えているのは、その伝統を守るために活動している方々の思いです。