

普段の生活の中で

「自然と手がのびる道具」

というものが誰にでもあるかと思っています

それはコップやお皿 カトラリーなど

手に取れるものだけでなく

あのイス このテーブル この場所

といった 自分だけの心地良い空間を

創るモノにも言えます

使い慣れたモノ 慣れ親しんだモノに

自然と体が向くだけじゃない理由が

モノの世界にもあるのです

その理由が

オケクラフトの生みの親である

「秋岡 芳夫さん」が提唱した

モノの考え方に示されています

モノと人 その関係を見ていきましょう



体がモノサシ
身度尺
-しんどしゃく-

私たちの生活は、たくさんのモノであふれています。

何が使いやすいて、何が使いにくいのか。

モノが生まれる背景には、必ず使う人がいます。



人と、木と、おけと



秋岡さんは、工業デザイナーでありながら戦後日本の急速な消費社会に疑問を投げかけ、「暮らしのためのデザイン」を持論に、各地で手仕事やクラフト産業の育成に尽力していました。秋岡さんが提唱した「身度尺」や「属人器」、「関係寸法」は、私たちの身の回りにあるたくさんのモノを見直すきっかけとして、とても興味深い考え方といえます。



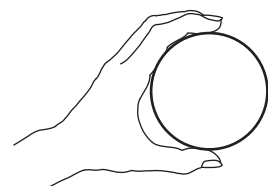
【身度尺 - しんどしゃく -】

「身度尺」とは体の一部を使ってモノの長さを測ることをいいます。長さを測る基準がなかった時代、この「身度尺」によって基準や単位が生まれました。

秋岡さんは自身の著書【新和風のすすめ】で、「身度尺の物差しによさ」というのは、昔から伝えられているからいい、という以外に根拠があるのです。手やからだに寸法を聞いて作ったもののほうがなじめるし、事実「身巾ものはいやすい。」です。「びん」ならば手に合わせて丸く作れば持ちやすい。「お椀」ならば手の指で囲んで、その丸さに作れば、片手でも持てて、あたりまえ。」と記しています。

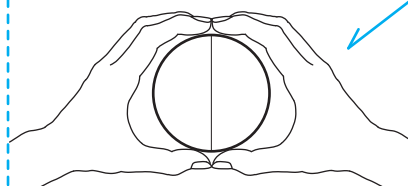
体を基準にして割り出す身度尺は、手や腕、指が届く範囲を単位として使用しているので、それらから生まれるモノは、生活の中で無理なく馴染んでいくのです。

ただし、身度尺には欠点もあります。自身の体で測ることから個人差が生じ、その人だけの寸法になってしまうということです。身度尺の個人差は共有するものでは欠点となりますが、「銘々のもの」を作る時にはとても便利な物差しになります。



【握りやすい直径は 8cm】

ビールやワインの瓶、茶筒にそば猪口、海苔の缶まで。握りやすい手頃な太さのものは約 8cm。三寸=9cm は超えない不思議。



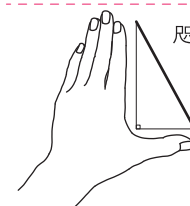
【うつわの直径は 12cm】

素材も産地も異なるのに、椀と碗の口径は約 12cm。体の部分でいえば、親指と人差し指でつくった半円にすっぽり収まる大きさ。

【属人器 - ぞくじんき -】=銘々のもの

日本の食卓では、お箸やお茶碗など一人ひとりに専用の食器があるのは、特別なことではなく当たり前です。この「自分だけが使う食器」を、「属人器」と呼びます。実は自分専用の食器があることは珍しく、世界でも日本と朝鮮半島だけという説もあります。

この属人器を作る際、重宝するのが「身度尺」の考え方です。



咫 (あた) = 身長 の 1/10

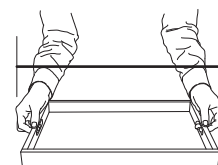
お箸の長さは、親指から人差し指までの距離 = 咫を用いた「ひとあた半」の長さが使いやすいといわれます。

【お箸の長さはひとあた半】

【関係寸法】…身巾(みはば)のもの

和食器には他の国では見られない「関係寸法」という考え方があります。これは日本の食習慣として、台所から座敷へ食事を運ぶ動作があったため。

例えば、汁椀と飯碗が同型・同寸に作られているのは食後、重ねて運びやすくするためだったり、食器を運ぶお膳の寸法が「尺二寸=36cm」なのは、人が肘をしめた状態でしっかり持てる「身巾」との関係性と考えられます。



「身巾=肩幅」の寸法から、お膳を持つための両手の厚み分を引いた寸法が、「尺二寸=およそ 36cm」になります。

【尺二寸=36cm のきまり】