

日本画の制作から

内閣委員会 専門員

いがらし よしろう
五十嵐 吉郎

日本画を習いはじめたことから、初春に「ザ・ベスト・オブ・山種コレクション」と「日本の美を愛した巨匠たち 近代日本画名品展」という二つの展覧会に出かけた。日本画は華やいだ色遣いであっても、どこか清げな印象があり、強いフォルムであっても、どこか端正な姿がある。そこには、訴える、ゆさぶるというよりも、沁み入るような感動がある。新年という時節柄とも合ってどちらの展覧会も盛況だった。

絵画やデザインは「制作する」という。作家や作品で異なるところもあろうが、日本画の基本的な制作工程は次のようである。①まず、下図づくりである。日本画は途中での変更がしにくいので、下図の段階で構成や色を入念に検討することが欠かせない。②次に、うすめた糊で本紙（絹本、紙本）をパネルに張り、本紙パネルをつくる。③墨や絵の具のにじみ止めに、膠（にかわ）と明礬（みょうばん）を溶いた礬水（どうさ）を本紙に塗りコーティングする。④牡蠣などの貝殻を粉にした胡粉（ごふん）を膠で溶いて、本紙を地塗りする。⑤うすい美濃紙で下図をトレースする。⑥美濃紙の下に念紙（ねんし）という青色の写し紙を敷いて本紙に重ね、本紙に下図を写す。⑦墨筆で本紙に写した下図を骨描き（こつがき）する。古くからの画法ではこの墨線がいのちであるとされる。⑧こうしてようやく彩色にとりかかる。膠で溶いた岩絵の具を付着させるため、色を筆で本紙に置くような気持ちで彩色する。うすい色からはじめてだんだんに濃い色を塗っていく。一つ色を塗ったら乾くまで待ち、また塗ったら待つ。これを完成まで繰り返すのである。一見、よどみなくさらりと描かれているような印象を受けることもある日本画だが、その制作は後戻りできない真剣勝負であり、実に手間暇がかかっている。日本文化の一つの在り様であろう。

たとえば日本料理にも同じようなことがいえる。素材をいかした料理は、さほど手が加わっていないようにも見えるが、実は細やかで丹念な仕事である。包丁使い一つとっても十種類ほどの包丁を使い分け、素材と調理法にあった切り方剥き方がほどこされる。日本料理のかなめとなる出汁（だし）は水と昆布、鰹節の微妙な調和できまる。一瞬のタイミングを計ってとった出汁をベースに、澄んだなかに彩りある一椀一皿ができる。

長い年月をかけてはぐくまれてきた日本文化の基底には、バランスや調和、端正なたたずまいを好む美意識やこまかいところまで丹精込める姿勢がある。ものやサービスにとどまらず様々な分野において、世界中で一斉に同じような試みが行われる傾向が強まっている。そのためオリジナリティやセンス、特徴といったものが一層求められるようになってきた。こうした中で、日本文化の在り様を大切にし、見つめ直すことがますます重要になってきているのではないかと、日本画の制作をはじめて感じている。