

令和4年度認定 (No.94)

農業名人

ほうきづくり名人 からさわ 唐澤 まさしげ 正成

昭和10年生まれ 箕輪町在住

「ほうきを箕輪の特産に」



40代でバス会社を退職すると、同じ地区に住む先輩であるほうき作り名人に作り方を習うこととなり、名人の姿に魅了され、ほうき作り職人の道を歩み始める。現在まで50年近く続けている。

夏場に自分の畑で原料のほうき草を育てる。6月の夏至のころに種をまき、8月の下旬に刈り取りして種を取り、日陰干しにする。ほうき作りの作業は夏場の農閑期の仕事である。ほうきは、ほうき草の下半分をゆで柔らかくしてから編むが、編む際には節を見てほうき草を選別しなければならない。この選別を上手にやらないと掃きにくいほうきになってしまうという。また、編む時にかんりの力をかけないと網目が不揃いになって商品にならない。唐澤正成さんが作ったほうきは網目がきちんとしていて美しい。ほうきの柄は自分で竹を加工し、色塗りしている。このような工程があるため、1日に作れるほうきは2本程度(年間では150本程度)という。作成したほうきは上古田地区で秋に開催される赤そばまつりでかつては販売していたが、現在は作成本数も少ないため販売していない。

唐澤正成さんに後継者はいないが、2021年から町の公民館講座で住民を相手にほうきづくりを教えている。今まで教えた生徒は24人ほどになる。

今後は公民館講座などを通じて後継者へ技術を伝えていきたいと考えている。

