くらし応援

バッグ作りや模様替え

テープ・ひもでおしゃれに

荷造り用の布テープや麻ひもでバッグを作ったり、自動車などの塗装に使うマスキングテープで家の模様替えをしたり—。実用品を本来の使い方とは別に趣味などに活用する人が増えている。費用を掛けずに創意工夫を楽しめるのが人気。メーカー各社は活用法の紹介に力を入れている。

＊　＊

東京都内に住む30代の女性は、家事の合間などに布製の粘着テープで小型のバッグや小物入れを作るのが趣味だ。10色以上あるテープから好きな色を選択。作りたいサイズの本や段ボール箱を型にしてテープを巻き付け、型を抜くと20～30分でオリジナルの作品が完成する。費用は大きさにもよるが、おおむね千円ほどで済むという。小学生の子どもが使う弁当箱の入れ物も作った。

マスキングテープでドアや壁を装飾する男性

布製の粘着テープでつくったバッグ（ニチバン提供）

布・麻・マスキング…　色・柄充実　工夫楽しむ

粘着テープ大手のニチバンによると、約5年前からテープを使ってバッグなどを作る人が目立ってきた。2013年からスーパーなどの売り場に作品のバッグや作り方の小冊子を置いたり、ホームページ（http://www.nichiban-photog.com/）で紹介したりとPRを本格的に開始。粘着テープの売上高はここ数年、微減傾向が続いていたが、13年度はプラスに転じた。

荷造り用の麻ひもも同様に、手編みのバッグ作りなどに活用されている。コクヨS&Tでは7年前、それまでほぼ横ばいが続いていた麻ひもの売り上げが突然上向き、関係者を驚かせた。調べてみると、編み物専用の麻ひもに比べ価格が安く、太さも均一で使いやすいと手芸好きの間で評判になっていた。その後、活用法を紹介した本の出版もあってファンが広がり、販売は毎年1～2割のペースで伸びているという。

従来は薄茶色だけだったが、13年11月には白色を発売。担当者は「今後は染料で色を変えられることも紹介していきたい」と売り上げ増に期待する。

本来は自動車などの工業製品を塗装する際、色を付けたくない部分に貼るマスキングテープも、ドアや壁、家具を手軽に模様替えするのに役立つと評判を呼んでいる。

マスキングテープ大手のカモ井加工紙（岡山県倉敷市）は、装飾用に特化した商品を12年に発売。色や柄の品ぞろえを徐々に拡充しており、現在は約150種類まで増えている。

粘着力が弱いため、貼る場所を傷めずに済み、繰り返し装飾できる利点がある。紙や木、ステンレスといった幅広い素材に貼れるため、「賃貸住宅でも自分好みの雰囲気にしたい消費者に受けている」（業界関係者）という。

古写真で時をたどる

井桜　直美　③

土用の丑の日に、うなぎのかば焼きを食べる習慣は江戸中期からあった。当時のうなぎ屋は、酒を出し、かば焼きの他にうなぎの頭や肝を串焼きにして出すだけの店だったそうだ。

腹がすいた客は、飯を持参した。その後、かば焼きと飯が別々に盛られた重箱が登場したが、ある時客が「重箱だと両方冷めてしまっておいしくない。丼に熱い飯とかば焼きを一緒に入れて、ふたをして出してくれ」と注文したのがきっかけで、うな丼が広まったという説もある。これはうまいと、江戸っ子の間ですぐに評判となったそうだ。

写真を見ると、明治時代にはすっかりそのうな丼が定着しているようだ。中央に座る洗い髪姿の売れっ子芸者が、夏の土用の丑の日に妹芸者たちを呼んで、うな丼をごちそうしているといったところだろうか。右から2人目の芸者が手にしているのは、肝吸いだろう。この当時でもうなぎは、かなりの高級食材で、とっておきのごちそうとなる。

写真の右下にある「51」と記された番号と「EATING」とあるタイトルは、写真師が付けたネガの整理番号と、写真を買う外国人が分かりやすいように付けたタイトルである。欧米人には、うなぎを食べる習慣はあまりないのでこの写真を見てもピンとこないだろうが、テーブルではなく床に座って膳や盆で食事をするこの様子は、珍しい習慣に思えたに違いない。「EATING」とだけ記されたのは、日本人の食事の仕方として紹介しているのだろう。

明治時代に、外国人の土産用になった写真は、主に横浜の居留地付近で販売されていたものが多い。近年になってからこれらの写真は、「横浜写真」と総称されるようになった。発売元で多少の違いはあるが、この写真のように番号や英語表記のタイトルが付けられているのも多く見られる。

（日本カメラ博物館研究員）

当時もかなりのごちそう

うな丼　撮影・日下部金兵衛＝1880年～90年代　鶏卵紙手彩色　所蔵・日本カメラ博物館

私の声

小さな菜園　喜び願い

この年になると、ささやかな日常がとてもいとおしい。ことに自然の中で、何かに没頭して汗を流す作業をしている時…などと言うと農家の人にはしかられるかもしれないけれど、今年も自分の楽しみの範囲で庭に小さな菜園をこしらえた。

姉の嫁ぎ先が大量に苗を扱っていて、5月半ば、多忙をきわめている真っただ中にお邪魔してナス、トマト、キュウリ、ピーマンなどを数本ずつ分けていただいてきた。苗床づくりは夫とひと月ほど前から準備。まず苦土石灰を施し、しばらくして牛ふんを土になじませた。その後10日ほどおいての今回の作業。キュウリはポールを立て、周りに網をめぐらせて、形だけはどこにも負けないものに仕立てた。

本格的に土作りから始めたのは、昨年から。キュウリは旬には食べ切れないほど、トマトも真っ赤に熟れたものを口にできた。自分で作って収穫する喜びは何にもかえがたい。

どうかこの一年、天候に恵まれ、農家の人たちの苦労が報われ、大きな喜びをもって収穫を迎えられる年であってほしいと思う。私も健康で、笑顔で収穫の時を迎えられることを願いつつ、毎日の水くれにいそしんでいる。

（伊藤龍子・73歳・長野市）

本だな

■「お料理上手と思われる　ほっとくだけレシピ」（馬場香織著）

鍋でことこと煮たり、オーブンで焼き上げたり、仕込みをして冷蔵庫で寝かせたり。メーンディッシュからスイーツまで、手間をさほどかけず、時間がおいしくしてくれるレシピ80品を掲載。

夫の転勤に伴い米国で生活、各国の食文化を学んだ経験を基に、簡単でおしゃれなレシピを提案する人気料理研究家の最新刊。両親が長野県出身で、信州にゆかりの深い「えのきの甘煮」なども載っている。

（メディアファクトリー、1296円）