

# しまだ



Shimadian File #06

ギター職人

ひゃくたろう  
百太郎さん(湯日)

(本名: 齊藤明裕さん)



今回は、独学でギター製作を学び、現在ハンドメイドのアコースティックギター製作に取り組んでいる「百太郎さん」をご紹介します。

全国でも珍しいハンドメイドギター職人。百太郎さんは、3年ほど前に精神的な病気になり、会社も退社。その時主治医に、「治療には、自分の好きな事をやるのが一番」と言われ、若いときから興味のあったギターづくりを始めたそうです。「百太郎」は、ギター製作者として使っているハンドルネーム。しかし、最近では、近所の人も親しくそう呼んでくれるそうです。昔の漫画「うしろの百太郎」から取ったとこのことで、「僕は、何に付け、表より裏方で応援していく方が、性に合っているんです。近頃はやりのオヤジバンドを応援する「戦うオヤジの応援団」にも入っています」と屈託のない笑顔で、楽しそうに話してくれます。

## 木が奏でる優しい会話

近年、よい材料が少なくなってきたというギターづくり。「一本作るのにも4、6カ月掛かります。細かな作業や構造など、確かに難しい面はありますが、僕に取っては、好きなこと。一番リラックスできる時間です。大切なことは、無理に木を扱わないこと。木と会話しながら作っていくことです。その木の最大の個性を引き出すことが僕の仕事です。」

病氣と闘いながらも自分の道を模索する百太郎さん。ギターの音を聞かせてもらうと、まさに木が語っているような、優しく繊細な音色に、驚沢な時間を過ごさせていただきました。音楽好きな人は、是非一度立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



現在、来年の「10KYOハンドクラフトギターフェス」に出品する作品を製作中。ギター製作は、10分の1ミリ単位で行われる。

- ①さやいんげんはへたを取り、塩を少々ふって板ずりする。
- ②①を熱湯でゆで、冷水に取り、3~4cm幅に切る。
- ③ちくわはさやいんげんと同じ長さに棒状に切る。
- ④②と③を④で和える。

### 材料 (4人分)

さやいんげん	150g
ちくわ	2本
練り白ごま	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょう油	大さじ½
塩	小さじ½
だし汁	大さじ2

### いんげんとちくわのごま和え (1人前 63 kcal)



りもう一品

提供: 食推グループ「すみれ」