

蔵書印と練り朱肉の手入れについて

馬淵 敬子（特別資料室）

1. はじめに

早稲田大学図書館の特別資料室では、収書、整理、閲覧・貸出対応のほかにも、資料の燻蒸や装備（和紙製のラベルを澱粉糊で装着し、鉛筆で中書きをし、蔵書印を捺す）、資料に合わせた帙や箱の発注や、簡易修繕（線装本の紙縫いや糸の綴じ直し、剥がれた部分の糊付けなど）も、自分たちで行っている。当然、それらに必要な道具類の手入れも業務のうちで、今回は、その中から蔵書印そのものとその捺印に使う朱肉についての話をしたい。



写真1（磨き上がった印章）

2. 久々の手入れのきっかけ

特別資料室で蔵書印の捺印に用いる朱肉は、所謂「文化朱肉」（スタンプ朱肉）ではなく、「練り朱肉」である。「文化朱肉」はスポンジに朱液を含ませたもので、相当な年数使い込めばそれなりにへたるだろうが、通常は形に変化が生じることはあるまい。だが、練り朱肉の場合は、表面に凹凸がついてくるので、時々ヘラを使って、それを均しておかねばならない。また、朱と油が次第に分離してくるので、適時、練り直す必要もある。

稿者が入職した2015年当時、すでにこうした手入れは行われなくなっていた。均されていない朱肉の表面はゴツゴツとした岩のようで、すっかり硬くなっており、捺印しようにも、まずは、朱肉のどこに印面を当てようかと迷う。何とか適当な所を見つけても、そこに、ぎゅうぎゅうと力を込めて印面を押し付けないと、十分な朱が付かない。（しかも、この度判明したことには、朱肉を包んだ布はすでに破れており、私たちは、直接、朱肉そのものに印面を押し付けていたのだった。）資料に印を押し当てた後も、ずらさぬように留意しながら、上下左右に万遍なく力を加えてしばらく押さえていないと、印影は薄く、不鮮明なものになってしまうのだった。

諸般の事情により、1年数ヶ月の間、ほとんど蔵書印を捺すことがなかった平成最後の春、久しぶりに出した朱肉は、実に悲惨な状態になっていた。本体は石のように硬く、これ

を緩めるために、箱ごとしばらく日向に出して温めていたところ、朱と分離した油が木製の箱の継ぎ目から漏れ出て、それを持った手や置いた場所を汚した。（その時は、その油がどこから出たものなのかさえ、私たちには分らなかった。）しかも、朱肉はいくら温めても、わずかに数分で元の硬さに戻ってしまい、全く使いものにならない。

以前から使いにくい朱肉であったとはいえ、余りにもひどいこの状態を見た私たちは、早々に降参し、新しい朱肉を購入しようと考えた。練り朱肉であれば、どれも同じだと思っていたのである。しかし、「買うと言っても、品質の保証がないものはなあ……」と、K課長に渋られ、インターネットで検索したところ、実に多種多様な練り朱肉の流通していることが分かった。価格もピンからキリまであり、中には、南部鉄器や津軽漆器などに容れて高級感を醸し出しているものも多く、私たちには容易に選べなかった。発想が安直に過ぎたのである。

後日、特別資料室内から某メーカーの練り替え用朱肉の古びた缶が見つかり、その固くなった蓋をこじ開けてみると、中には朱色に染まった布が何枚も残されていた。少なくともその布の数だけ、特別資料室の朱肉は練り直されてきたのである。当然、練り直しの方法も、先輩から後輩へと受け継がれていたはずだ。それが、いつしか途絶えてしまった……。

だが、時代は、人から人への伝承の代わりに、インターネットと検索エンジンという文明の利器を授けてくれている。実に有り難い。私たちはこれに頼りつつ、試行錯誤しながら練り朱肉の再生に挑戦することになった。

蔵書印のほうもまた、使用後に表面を軽く拭いておく習慣が失われていたために、どの印面にも、拭い去られなかった朱肉が厚く“堆積”しており、どのように捺しても美しい印影にはならなくなっていた。サイズの小さな印は、捺してもただ朱色に塗りつぶされた長方形が現れるだけで、印文は全く読み取れない。もはや、布で拭いたり、印鑑手入れ用のブラシでこすったりするくらいでは如何ともしがたい状態で、こちらもメンテナンスの必要に迫られていた。私たちは、この手入れの仕方また、インターネット上の情報に助けを求めたのだった。

3. 蔵書印の磨き方

まずは、蔵書印の手入れ方法から述べていこう。金融機関の窓口などに置いてある「印鑑拭き」を利用する機会はあっても、職場や自宅で印鑑を使う度に、その印面を拭くという方は、多くはおられまい。そもそも、朱肉不要の“シャチハタ”で事足りる場面が多いのだし、その印鑑文化自体、消えゆく

存在となりつつあるのだから、これはなかなか貴重な“技”と言えるかも知れない。

調べた結果、印面に溜まった朱肉は、石鹼の泡で落とすのが最良だと分かった。実際、手や道具類についた朱も、台所用洗剤よりも石鹼の泡の方が良く落ちた。また、印面だけを別に作って接着していることがあるので、その接着剤に影響を及ぼさぬためにも、強い洗剤の使用や石鹼の直塗りは避けるべし、とのことだった。

手入れの手順は、以下のとおりである。



写真2

まず、手のひらで石鹼をよく泡立て、その泡をある程度の量、器にためる(写真2)。次に、その泡を柔らかい歯ブラシに適量すくって印面に乗せ、歯ブラシを小刻みに動かして、こびりついた朱肉を浮かせていくのである。石鹼の泡は、見る見るうちに朱く染

まってしまう。ある程度色が変わってしまったら、ボロ布でその朱い泡を拭き取り、歯ブラシを水でゆすぐ。その歯ブラシの水をよく切ったら、また新しい泡をすくって印面に乗せ、泡の色がほとんど変わらなくなるまで、これを繰り返す。

この度の蔵書印の汚れは、たいそう年季が入っていたので、上記の作業で表面の朱肉が少し緩んだ頃、思い切って黒文字(和菓子をいただくときに使う楊枝の一種)を用いて、朱肉の塊をこそぎ落とした。実は、これらの蔵書印、どれも印側が木製だったので、私たちははっきりつげ材の印章だと思い、最上級に柔らかい歯ブラシを用意し、力を加減しつつ磨いていたのだが、汚れが取れていくうちに、印面が金属製であることに気づいたのだ。朱色の泡の底に鈍く光るものが見えてきた時の驚きは、何とも表現しがたい。拭き取られなかった朱肉が、それほどまでに厚く重なり、表面・側面を覆い尽くしていたのである。なお、黒文字で汚れをこそぎ落とすという荒業は、印面が金属製だからこそ取れた方法で、柘の印にはご法度だと思う。

磨き上がった印章は、前掲の写真1のとおり。1つの印章を磨くのに3～4時間はかかった。輝き現れた印面に、感動を覚えたほどだ。溝の奥にまだ少量の朱肉が残っているが、そもそもそこにまで朱肉が入り込んでしまったのは、前述のとおり、印面を朱肉本体に押しつけていたからに違いない。朱肉を覆っている布が裂けていたばかりか、表面全体が薄汚れてもいたために、布と朱肉の見分けがつかなかったのである。

今後はこのような状態にまで陥らぬように、「使用後の印章は必ず拭くこと」と墨書して、蔵書印箱に入れた。どうか、この“掟”が、末永く守られますように。

4. 朱肉の練り直しと「朱の油」

話を練り朱肉の手入れに進めよう。いったい、どのような道具を使って、どのようにすれば練り直せるのか、様々なサ

イトを検索したところ、朱肉の状態に応じて幾段階かの方法のあることが分かった。後日の参考までに、記しておきたい。

a) 最も基本的、かつ日常的な手入れ

先にも述べたが、練り朱肉は使っているうちに表面に凹凸ができてしまうので、これをヘラで均しておく必要がある。理想の形は「裾野の広い山」と表現され、その裾野の部分を使うもののだそう。だが、中央が高い必要はないので、「丘」状に保つのが良いだろう。

b) 朱肉が少し硬いとき

朱肉を包んでいる紅絹(写真3)を外して、朱肉だけを器に入れ、硬くなっている外側の朱肉を、ヘラでよくほぐし、次いで、内側の柔らかい朱肉とよく混ぜる。なお、朱肉を包む布は、木綿よりも目の詰んでいる絹が良い。朱によって染まってしまうので、生地の色は何色でも構わない。これぞ、「朱に交われれば赤くなる」。



写真3

c) 朱肉がかなり硬いとき

同じく紅絹を外して朱肉だけを容器に入れ、湯煎しながら、ヘラを使って全体をよく練る。朱と油が均一に混ざった状態にしていくわけだが、あるサイトで見た動画では、まるでメレンゲを泡立てるが如く軽々と、勢いよくヘラを回して練っていた。あのようにヘラを動かすには、相当な力が要りそうだ。しかし、そこまで柔らかくする必要があるのであるのかどうか、疑問ではある。

d) ヘラも通らない「古朱肉」の場合

このような状態にまでなってしまったものは、専門店での詰め替えが勧められている。われらが朱肉もまさに“古朱肉”の状態にあったのだが、玉石混淆の“老舗”の中から、本当に信頼できる業者を選ぶ自信のない私たちは、上記c)の方法を試みてもなお、工作用の粘土よりもはるかに硬い朱肉に対し、最終手段として、「朱の油」の投入に踏み切った。

そもそも、練り朱肉というものは、朱の成分とトウゴマの実(写真4)から採れるひまし油や松脂などの油分に、細かく裁断した和紙(「印泥」の場合は、主に藻草)を加えて練り合わせてある。この油分は、時間が経つと分離してくるので、定期的な練り直しが必要だ。あるサイトでは、2ヵ月に1度の練り直しを勧めていた。

練り直しには、上記のひまし油そのものを使っても良いらしいが、調べてみると、世の中には便利な「朱の油」なるものが流通していた。思うに、上記c)の段階で、若干の「朱の油」を使うこともあるのだろう。今回、私たちが使用したのは、事務用品の老舗・ライオン事務器から出ている練り朱肉用「朱油」。これは、やや白味がかった明るい朱色のペース



写真4 (稿者が自宅近くの畑で撮影)

ト状のものだったが、ペーストではなく液体の「朱の油」もある。どちらも朱の成分を含むことが多いが、メーカーによって、色味は若干異なるようだ。将来、買い足す必要が生じた際には、どうぞご参考に。なお、間違っても文化朱肉用の「朱の油」だけは、使ってはいけない。商品名は同じでも全く別の代物なので、くれぐれもご用心を。

さて、この油の差し加減が、すこぶる難しい。(印泥の練り直しには、油の加え過ぎに備えた「藻草セット」も販売されているほどである。) そもそも、常日頃、練り直しを怠らず、朱と油をきちんと混ぜてさえいれば、油はほとんど差す必要がなく、むしろ、減多に差すものではないそう。理由は単純で、朱肉に油分が多いと、捺した印影が滲むのである。試みに、文化朱肉と練り朱肉を用いて比べたところ、確かに、文化朱肉ではすぐに滲んで、ぼやけた印影になってしまった。

c)の方法を取ってもまだ硬い朱肉を、K課長にお見せしたところ、「5、6滴」の油を差すことが許された。かつ、練り上げた後、朱肉をボロ布に包んで、余計な油分を吸わせるように、とも指南された。油とは、それほどまでに慎重に差すものなのか、と私たちはこの教を重く受け止めた。しかし、いまだへらでは練ることが難しい古朱肉 300g に対しての油 5、6滴である。そう易々とは混ぜられない。思案の末、私たちは次のような方法で、朱肉に油を混ぜていくことにした。

まず、朱肉をビニール袋に入れて再び湯煎にかけ、袋の上から手でつかんで、揉んだり伸ばしたりして広げ、全体を 5、6個に分割した。次に、その朱肉のひとつを板の上に乗せ、洋菓子やパンの生地を作る要領で、上から古い軸木を押し転がして平らに伸ばした。そして、その上にごく少量の油を塗り広げ、塗布面を内側にして朱肉を畳み、それを再び伸ばした。畳んでは伸ばし、伸ばしては畳んで油を均一に混ぜ、さらに少量の油を塗っては同じ作業を繰り返しつつ、頃合いを見ては、朱肉をひとつずつ、加えていったのだった。

いったい、どの程度の硬さ(軟らかさ)を目指せばよいのか分からないまま、しまいには清水の舞台から飛び降りる覚悟で、小匙に山盛りの油を加えるなどして、結局、5、6滴をはるかに上回る量を差し、やっと、全体を耳たぶくらいの軟らかさにまでしたのは、再度の練り直しを始めてから4日目のことであった。

なお、上記の作業は全て、ビニール袋の中に朱肉を入れて行った。手や道具類に朱が付くことを避けたいと考えたのである。だが、このため、朱肉に油分の少ない頃は、広げた朱肉がビニール袋の内側に密着してしまい、剥がすのにたいへんな苦勞をし、また、袋についてしまった分の朱油が無駄になった。むしろ、ビニールの手袋と適当な大きさの器を用意し、手で油を混ぜていったほうが、早かったのかも知れない。

事実、この作業では朱肉は甞らなかつた。2週間待っても、包んだ紅絹に朱が抜けてこなかったのである。そして、それをご覧になった K 課長は、直ちに後者の方法を取られ(しかも、素手で朱肉を扱って)、小一時間で簡単に練り直してしまわれた。手でたやすくちぎれる程度に緩めてあったとはいえ、

これには恐れ入った。さすがに経験者は違う。

しかし、あれほど油の加え過ぎに注意していた私たちの目の前で、朱油 1 瓶 (120g) のほとんど全量が、何の躊躇もなく使われていったのには、唖然とした。言葉もなかった。ああ、K 課長の 5、6 滴って、奈良の毘盧遮那仏の額に浮かぶ大粒の汗が基準だったのですね。

練りあがった朱肉は、写真 5 のとおり。元の状態の写真がないので、想像していただくほかないのだが、このような艶もなく、美しい形でもなかった。今では適度な弾力もあり、ポンポンと叩く程度に押せば、印面に程よく朱が乗り、鮮明な印影が捺せる。一度、へら



写真 5

では均しきれない段差を直すために紅絹を開いたのだが、ツヤツヤになった朱肉は、粘性の非常に高い半固体で、紅絹にべったりとはりついて、なかなか離れないほどだった。

朱肉が偏った場合には、逆さにして容器から取り出し、開いた紅絹の四隅を束ね持って、上下に軽く振るとよい。きれいな半球形に整うはずだ。その後、紅絹をきちんと四方から畳み込んで容器に戻す。こうしておけば、見た目にも美しく、印が捺しやすく、朱肉も均しやすいことだろう。

5. おわりに

かつて、特別資料室では、傷んだ資料の裏打ちや虫損直しまでしていたそうで、部屋に顔を出すと、いつも誰かが何かの修繕作業をしていたものだったと聞いた。その名残りに、特別資料室の作業台脇のロッカーには、玄人が使う“小林製”の刷毛が何種類も残されており、また、書庫の奥には、十数年前に購入された和紙が一箱、寝かされている。(和紙は、寝かしてから使うものだそう。)

今回、この技術習得ならぬ取っ得ばなしに紙幅を頂戴したのは、後年、同じように朱肉を練り直す“技”を求めてさまよう人や、私たちと同じように、安易に買い替えようとする人が出ないように、との願いからである。文化朱肉では滲みが出て、美しい印影にはならない。褪色もする。練り朱肉でも、安価で品質の良くないものを使えば、当座は問題なく見えても、後々、どのように変化するかは分からない。特別資料室の蔵書は、100年の単位で考えて、処置をするべきものなのだ。

歴代の館員の皆さんは、蔵書印用の朱肉一つにもこだわって、資料を大切に扱い、守って来られたはずだ。地味で時間のかかる手仕事を厭わず、黙々と、いや嬉々としてこれに従事し、早稲田の宝を守り伝えて来られた特別資料室の先輩方。その皆さんの資料に寄せる愛情の深さと丁寧なお仕事に思いを馳せ、心からの敬意を表して結びとしたい。

(2019年12月退職 ※所属は在籍当時のもの)