

木曾のサワラを素材に 300年以上続いた伝統の技

各地へ指導に出かけたほど優れた技術

ヒノキやサワラといった木曾五木で有名な木曾の山を控えた名古屋では数々の木工製品が発達し、桶づくりも盛んでした。加えて尾張地方は味噌、醤油などの産地でもあったため、桶や樽の製造技術は全国屈指といわれ、桶づくりの指導に各地へ多くの職人さんが出向きました。

ところで桶と樽の違いはあまり意識されていないようですが、板目を使うのが樽で柾目を使うのが桶です。木目の揃っている柾目の板は適度に通気性があるため寿司や炊いたご飯の水分を適度に保存するのに適しています。だから、炊いたご飯をおひつに入れると美味しくなると言われています。一方の板目は水が漏れにくいので酒や醤油づくりに適しています。中でも桶によく使われたのがサワラです。ヒノキは油分が多く香りが強いいため、食品用としては使いにくいのです。逆に風呂桶に使うと香りの効果と共に、リラックスできるとされています。

桶と樽は使用目的が異なるため、明治時代には桶職人と樽職人はそれぞれ別の組合組織を持っていたようです。

かつての生活必需品から高級品に



樽や桶は 味噌、醤油、酒、漬物の製造用から風呂、洗濯、たらいなど、あらゆる場面で使われていました。ところが戦後になってプラスチック製品が出回り出すと共に、桶や樽の需要が急激に減少していきました。それでもお土産用として売られている漬物などの入れ物は桶を真似たデザインのプラスチック製をしているものがあります。寿司も上級のものには木の桶に盛られています。木製品には高級感が感じられます。いくつもの木片をカンナ一つで削り、隙間のないように円形に繋いでいく技術は簡単に習得できるものではありません。

木製品の桶や樽はプラスチック製品よりも長持ちする上、廃棄処分をする時も、プラスチック製品のように環境に負荷を与えることはありません。ところが昭和の中頃までは200軒以上あったとされる桶職人ですが、後継者不足と木材価格の高騰などによりいまではほんの数軒にまで減少しています。江戸時代から300年以上続けられてきた伝統の技を何とか守り続けて欲しいものです。

DATA ■名古屋桶工業組合

所在地：瑞穂区新開町3-1

・昭和30年頃：名古屋桶工業協同組合設立

・平成15年：名古屋桶工業組合に変更