

竹と箸の はなよし

国産の竹だけで箸を製造し、竹から始まる循環を守る人々がいます。

1本の竹から約150〜200膳。年間500万膳。

熊本県南関町で箸を作るヤマチクの、地域の自然への貢献を見つめます。

竹箸の原料となる孟宗竹の竹林。節の色の違いが分かるでしょうか。中央の竹は節が白っぽく、これは1年目の若竹です。左に見える竹は節が黒く、こちらは3年経ったもの。かたくて箸に向いている3年目のものを採ります。

地元の竹で 作る箸

熊本県南関町。「なんかまち」と読みます。福岡県との県境に位置し、人口は9000人ほど。緑に覆われる山深い地で、竹の箸を作るヤマチクの三代目・山崎彰悟さん(34歳)を訪ねました。

工場に向かう道すがら、こんもりと茂るクスノキや杉に隣り合うように、竹の林が随所に見られます。天に向かって伸びるさまは美しいものの、奥を覗くと斜めに横たわる竹、また竹。朽ちて色艶をなくし、林の内部は鬱蒼として、「これが荒れているということか」と、竹林の現状を目の当たりにします。

竹は生長スピードが速く、その特性を生かせば資源として有効ですが、放置されると周囲を侵食し、特有の生長速度が仇となります。かつてはたけのこを掘り、竹製品を作るという営みにより管理されていた竹林が、荒廃する姿が一带に見られました。

そうしたなか、地元で採れる竹を使って箸を作るのがヤマチク。大地を守る会では、「竹箸の普及により竹との共生を取り戻す」という、ものの作りの姿勢に共感し、昨年からは箸の取り扱いを始めています。

30工程もの 手仕事リレー

この日の朝、工場に到着すると、朝礼が始まったばかりでした。竹の乾燥窯の煙が上がるそばで、総勢29人が輪になって段取りを確認します。

最後は、「ケガがないようにがんばってください」と笑顔で締めて持ち場へ。制服の背中には「竹の、箸だけ。」の文字が誇らしげです。

箸作りというと、機械の入口に木材をぼんと入れて、出口から箸が出てくる。そんな自動製造を想像していません。けれども、ヤマチクの工場で見ると、それは、「竹を切る」「削って形を整える」「うるしを塗る」といった30以上の工程。人間の手が関わらない作業はありません。

「箸はシンプルな2本の棒ですが、魚をほぐしたりごはん粒をつまんだりする道具。かすかな違いが使い心地に出るんです。そして、その違いが分かるのも人間の手なんですよね」と山崎さん。使うのも作るのも違いが分かる「手」。だからこそ、「二気に形にはならない」といいます。「摩擦で角は丸くしとるけん。これだと当たるでしょ。こうするとなめらか。持ったときに痛くないようにね」と、箸作り27年の松原和子さんと箸をやすりに当てて仕上げます。こうした工程を、何人も作業でつないで少しずつ箸になるのです。

竹を切る人が いるからこそ

山から竹を切り出す職人さんのことを「切り子」と呼びます。竹から箸を作るヤマチクは、彼らの営みを守ることも使命としています。

あるとき切り子さんが、何の気なしにこぼした言葉。この一言に山崎さんは愕然としたといいます。家業に戻った24歳のころ、10年前のことでした。

当時は20mにもなる竹を山から切り出しても、竹材屋さんの買い取り価格が1本500円。損な役回り、とは、過酷な労働の対価の低さを示していました。



- 1 竹材屋さんから届いた孟宗竹。太さ15~20cmと立派。筒状にカーブした厚み1cmほどの部分を箸に加工するため、何工程もの難しい作業が待っています。
- 2 「うるしがんこ箸」を箸先にかけて細く四角く削り終えたところ。このあと8つの工程を経て、箸の「形」が完成。その先に塗りの工程も控えています。
- 3 竹は繊維が密集している表皮側の強度が高いため、表を削りすぎないように、色の濃さで見分けながら慎重に削ります。
- 4 ベルト型のやすりに箸の頭をあてて丸く削っています。お姉さんが楽しく働く姿を見て入社した1年目の境 彩華さん。
- 5 乾燥が甘いと黒ずみが出る竹。端材を燃やした熱で5日間かけ、念入りに乾燥。
- 6 筒状の竹に縦3cm幅に切り込みを入れたあと、下に叩きつけてばらけさせ、棒状にします。このあと節をならす作業へ。

すしやかな
循環をつなぐ



- 7 箸先は拭き漆、持ち手は色漆で仕上げた「うるしがんこ箸」。重さ約10gでお豆もつまみやすく、箸さばきも軽やかに。
- 8 急斜面に続く竹林。伐採するだけでなく竹林の整備も行いながら奥に進みます。
- 9 昨年第二工場の横に、ファクトリーショップ「拝啓」をオープン。「地元で若い人が働く素地を作りたい」と、箸のオブジェが目を引く店舗にしつらえ、「大日本工芸市 at 熊本」「ヤマチク還暦祭」などイベントも実施。地域に多くの人を集めています。



「自分たちの箸作りは(切り子さんの)がまんのうえに成り立っていたのかと、堪えましたね。切り子さんが竹で食っていけないのは、若い担い手だっただけで増えない。僕たちの営みにも未来はないと思いました」

何とかしなくてはと、仕入れ価格を一本1200円に上げる目標を掲げ、竹材屋さんに協力を求めます。

山崎さんの説得に皆が徐々に歩み寄り、10年かけて一本1000円に目標まであと一歩となりました。するとうれしいことに、周りに30代の切り子さんが増えてきたのです。

切り子さんが食べていけないようになれば、切り子さんが増える。竹林が整い、たけのこや竹箸が消費者に届くという好循環が生まれる。作っているのは箸だけでなく、社会の健全なしくみでした。

山崎さんと付き合いのある平明広さん(35歳)も、昨年からは農家と兼業で切り子をはじめた一人です。きっかけは「近所からの切実なSOS」。

「山は整備してくれなくて近所のおばあちゃんに頼られました。昨年おじいちゃんが亡くなって、それまで10年荒れていた竹林です」

箸の材料となる孟宗竹は、直径15〜20cmと太く、一本の重さは50kg以上。伐採はチェーンソー片手に急斜面を上がり、竹を切断して倒し、林から引きずり出す重労働です。

さらに、夏ともなれば蚊やマダニも発生し、冬は地中のたけのこを目当てに猪が出没。それでも、「だれかがやらんといけんし、荒れない方がいい。箸になると思うと悪くないけん」と平さん。切り子の多くが70代、80代という仕事で、若い世代に引き継がれています。

毎日使う箸。素材まで気にしたことがないという方もいるでしょう。「箸」の漢字の冠は竹で、日本の箸

の歴史は竹から始まっています。ヤマチクの箸は手にすると竹ならではの軽さを感じ、小さなものをつまむ際に、コンマ数mmの手仕事の繊細さを実感します。

「箸は1膳だけ買うという人は少ないから」と山崎さん。だれかの分も一緒に買えるようにとやさしい価格にしているそうです。新生活がはじまる4月、家族の分をそろえて楽しんでみるのもいいですね。

「山は整備してくれなくて近所のおばあちゃんに頼られました。昨年おじいちゃんが亡くなって、それまで10年荒れていた竹林です」

箸の材料となる孟宗竹は、直径15〜20cmと太く、一本の重さは50kg以上。伐採はチェーンソー片手に急斜面を上がり、竹を切断して倒し、林から引きずり出す重労働です。

「自分たちの箸作りは(切り子さんの)がまんのうえに成り立っていたのかと、堪えましたね。切り子さんが竹で食っていけないのは、若い担い手だっただけで増えない。僕たちの営みにも未来はないと思いました」

何とかしなくてはと、仕入れ価格を一本1200円に上げる目標を掲げ、竹材屋さんに協力を求めます。

山崎さんの説得に皆が徐々に歩み寄り、10年かけて一本1000円に目標まであと一歩となりました。するとうれしいことに、周りに30代の切り子さんが増えてきたのです。

切り子さんが食べていけないようになれば、切り子さんが増える。竹林が整い、たけのこや竹箸が消費者に届くという好循環が生まれる。作っているのは箸だけでなく、社会の健全なしくみでした。

山崎さんと付き合いのある平明広さん(35歳)も、昨年からは農家と兼業で切り子をはじめた一人です。きっかけは「近所からの切実なSOS」。

「山は整備してくれなくて近所のおばあちゃんに頼られました。昨年おじいちゃんが亡くなって、それまで10年荒れていた竹林です」

箸の材料となる孟宗竹は、直径15〜20cmと太く、一本の重さは50kg以上。伐採はチェーンソー片手に急斜面を上がり、竹を切断して倒し、林から引きずり出す重労働です。

さらに、夏ともなれば蚊やマダニも発生し、冬は地中のたけのこを目当てに猪が出没。それでも、「だれかがやらんといけんし、荒れない方がいい。箸になると思うと悪くないけん」と平さん。切り子の多くが70代、80代という仕事で、若い世代に引き継がれています。

毎日使う箸。素材まで気にしたことがないという方もいるでしょう。「箸」の漢字の冠は竹で、日本の箸

の歴史は竹から始まっています。ヤマチクの箸は手にすると竹ならではの軽さを感じ、小さなものをつまむ際に、コンマ数mmの手仕事の繊細さを実感します。

「箸は1膳だけ買うという人は少ないから」と山崎さん。だれかの分も一緒に買えるようにとやさしい価格にしているそうです。新生活がはじまる4月、家族の分をそろえて楽しんでみるのもいいですね。

「山は整備してくれなくて近所のおばあちゃんに頼られました。昨年おじいちゃんが亡くなって、それまで10年荒れていた竹林です」

箸の材料となる孟宗竹は、直径15〜20cmと太く、一本の重さは50kg以上。伐採はチェーンソー片手に急斜面を上がり、竹を切断して倒し、林から引きずり出す重労働です。

さらに、夏ともなれば蚊やマダニも発生し、冬は地中のたけのこを目当てに猪が出没。それでも、「だれかがやらんといけんし、荒れない方がいい。箸になると思うと悪くないけん」と平さん。切り子の多くが70代、80代という仕事で、若い世代に引き継がれています。

毎日使う箸。素材まで気にしたことがないという方もいるでしょう。「箸」の漢字の冠は竹で、日本の箸

「自分たちの箸作りは(切り子さんの)がまんのうえに成り立っていたのかと、堪えましたね。切り子さんが竹で食っていけないのは、若い担い手だっただけで増えない。僕たちの営みにも未来はないと思いました」

何とかしなくてはと、仕入れ価格を一本1200円に上げる目標を掲げ、竹材屋さんに協力を求めます。

山崎さんの説得に皆が徐々に歩み寄り、10年かけて一本1000円に目標まであと一歩となりました。するとうれしいことに、周りに30代の切り子さんが増えてきたのです。

切り子さんが食べていけないようになれば、切り子さんが増える。竹林が整い、たけのこや竹箸が消費者に届くという好循環が生まれる。作っているのは箸だけでなく、社会の健全なしくみでした。

山崎さんと付き合いのある平明広さん(35歳)も、昨年からは農家と兼業で切り子をはじめた一人です。きっかけは「近所からの切実なSOS」。

「山は整備してくれなくて近所のおばあちゃんに頼られました。昨年おじいちゃんが亡くなって、それまで10年荒れていた竹林です」

箸の材料となる孟宗竹は、直径15〜20cmと太く、一本の重さは50kg以上。伐採はチェーンソー片手に急斜面を上がり、竹を切断して倒し、林から引きずり出す重労働です。

さらに、夏ともなれば蚊やマダニも発生し、冬は地中のたけのこを目当てに猪が出没。それでも、「だれかがやらんといけんし、荒れない方がいい。箸になると思うと悪くないけん」と平さん。切り子の多くが70代、80代という仕事で、若い世代に引き継がれています。

毎日使う箸。素材まで気にしたことがないという方もいるでしょう。「箸」の漢字の冠は竹で、日本の箸



しっとりとなじむ漆塗りの箸をそろえました

うるしがんこ箸
23cm

2773 限定80 黒

2774 限定80 赤

21cm

2775 限定50 黄

2776 限定50 白

1膳 各1,800円(税込1,980円)
サイズ:23cm/長さ23cm、持ち手の太さ9mm、箸先の太さ2mm
21cm/長さ21cm、持ち手の太さ9mm、箸先の太さ2mm

うるし盛付箸30cm

2777 限定100 新

1膳 1,300円(税込1,430円)
サイズ:長さ30cm、持ち手の太さ7mm、箸先の太さ1.2mm

ずっとおはし
24cm

2778 限定100 新

22cm

2779 限定100 新

1膳 各1,500円(税込1,650円)
サイズ:24cm/サイズ:長さ24cm、持ち手の太さ11mm、箸先の太さ2.5mm
22cm/サイズ:長さ22cm、持ち手の太さ11mm、箸先の太さ2.5mm

■原材料/天然竹(孟宗竹)、塗装:うるし塗装
Ⓜヤマチク(熊本県南関町)

※色・サイズには個体差があります。※写真と若干色が異なることがあります。※食器洗い乾燥機不可。

C O L U M N

竹林を放っておくとどうなるの?

現 日本には約16万haの竹林があり、森林面積の0.6%を占めています。春に地表に出てくる若芽はたけのこととして、生長した竹は竹製品や竹材として利用されてきましたが、たけのこの輸入増加や農家の高齢化に伴って、竹林の管理放棄が進みました。生長の速い孟宗竹の場合、1日に1m以上伸びた記録があるほどで、放置された竹林の竹の根は、周囲に侵出し、ほかの樹木の成長を阻害します。また、多くの植物は竹より背が低いため、陽光を遮られて枯死していきます。こうした放置竹林の拡大を防止すること、伐採した竹を資源として有効活用することが課題となっています。

出典:林野庁ホームページ「竹の利活用推進に向けて」、「竹のはなし」「森林・林業統計要覧2021」

10 色漆を乾かす工程にも、3週間かかります。

11 「せっかくやけん、きれいにしてやろうって気持ちで」と竹林を整備する平さん。

12 「使い手が作り手」というヤマチクの社員。多くが女性で、「きずな箸」「納豆のためのお箸」など社員の発案でヒット商品が生まれています。右から2番目が山崎彰悟さん、中央が彰悟さんの父・代表取締役の清登さん。

編集後記 ↓ 竹林はいわば「竹」と「たけのこ」を採る畑。他の作物と違って種播きや水やりをしなくても自然と育つため、簡単に栽培をやることはできません。たけのこの自給率は竹林面積とは比例せず、わずか11%ほどです。まずは国産のたけのこを食べ、竹箨を使うことで、循環の輪を支えたいと思ってきました。(編集部・青木)

大地を守る会オーガニックフェスタ2024 ご来場ありがとうございました



ご来場いただいた方々に桃の枝をプレゼントしました。

2月24日(土)、東京交通会館「ダイヤモンドホール」で「大地を守る会オーガニックフェスタ2024」を開催しました。約50の生産者・メーカーがマルシェブースに出展し、訪れた方たちが好きな商品と出会えるようにと、試食や商品の販売を実施。また、生産者トークライブやワークショップも行いました。当日は多

くの方にご来場いただき、誠にありがとうございました。出展した生産者から、「いつも買っていたお客様に会ってお礼が言えてよかった」「お話しすることができて楽しかった」という声もありました。今後も皆さまにご参加いただけるようなイベントを開催していきたいと考えていますので、お楽しみに♪

トークライブ

「農家ごはん教室」「大地を守る会が考えるもったいナイ商品とは」「新世代生産者トーク」の生産者トークライブも大盛況。



▲新たな挑戦を語る原グループの原大樹さん、遠忠食品の宮島大地さん、ジェイラップの伊藤大輔さん。



▲おきた興農舎の小林和香子さんと、りんご生産者の原明子さんが農家スイーツを教えてくださいました。

ワークショップ

「経節削り教室」「醤油搾り体験」「お箸作り教室」のワークショップを実施しました。



▲カネサ経節商店による「経節削り教室」では、田子節削りを体験。削りたての風味を味わいました。



▲ヤマチク「お箸作り教室」。2本の箸を同じように仕上げるのが難しい作業です。

ガザ地区被災者向け支援金報告 たくさんのご支援ありがとうございました

2023年10月から始まったイスラエル軍によるパレスチナ・ガザ地区への軍事進攻に伴い、イスラエルとパレスチナ、ガザ地区の双方では、多数の方が被災されています。オイシックス・ラ・大地株式会社は、その被災者への支援を呼びかけ、たくさんのご支援をいただきました。ガザ地区の被災者向けの支援金は、総額1,263,900円(一部送金手数料を含む)となりました。そのうち442,000円はパレスチナ産オリーブオイルの販売元である(株)オルタートレードジャパンを経由して、現地で活動するオリーブオイルの販売元でもある農業支援団体UAWC(パレスチナ農業委員会)へ送られ、支援物資の購入に充てられました。残りの支援金も集約が済み次第、3月末から4月初旬にかけて同社経由で送金予定です。支援金の主な用途は、水や食料の基本的な物資、さらに医療品の購入に充てられています。未だ収束が付かない状況が続いていますが、現状を注視して支援を続けていきたいと考えています。



1 ガザ地区での救援物資の準備。袋に詰めて配布できるよう整えます。
2 農業支援団体UAWC(パレスチナ農業委員会)による飲料水配布の様子。

令和6年能登半島地震 支援報告

大地を守る会は、2024年1月1日より、被災地域の方々に対し少しでもお力になれるよう、募金の呼びかけを開始しました。また、3月上旬に「食べて応援、寄付で応援」企画を行いました。皆様のご協力で6,022,800円(うち「大地を守る会未来基金(1口500円)」が1,377,000円)集まりました(2024年2月29日時点)。誠にありがとうございました。お寄せいただいた寄付金は、ふくべ鍛冶さんや現地で支援活動を行う株式会社とくし丸、民間団体、自治体に寄付し活用いただけます。今後も当社のホームページなどでご報告させていただきます。大地を守る会では、これからも被災地に寄り添いながら支援を続けてまいります。

大地を守る会の生産者、包丁研ぎサービス「ふくべ鍛冶」(石川県能登町)の皆さん。



『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuwai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuwai.daichi-m.co.jp



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuwai.daichi-m.co.jp/Information/8>