

木桶の栗田

かつてはどの家庭でも日常的に使われていた桶。それゆえ桶を作る職人も多かったというが、今では昔ながらの手法を守り続ける桶屋は県内でわずか2軒になってしまったという。その1軒である木桶の栗田を取材した。

かつて生活必需品だった木桶

昭和26年、名古屋市中川区にて創業した木桶の栗田。初代・栗田三郎氏はそれまで知多半島・武豊町の桶製造メーカーで工場長まで上り詰めた後に独立したのだ。

かつて、木桶はどの家庭でも日常的に使われていた必需品だった。まだ、水道設備が行き渡っていないかつた時代に、井戸から汲んだ水を汲み貯めするため使う桶、食器洗い、洗顔、洗面器、寿司桶と、日常の至るところで大きさや形状は違えど、木桶が使われていた。

「当時は小学校からの帰り道には、うち以外にも桶屋は4~5軒ありました。作つても作つても注文が絶えなかつた時代で、僕ら兄弟の遊び場は父親らが働く作業場でした」と今から60年以上前の子ども時代の記憶を語るのは、現在、津島に工房を持つ2代目・栗田実さんだ。

父親の横で見様見真似で木桶作りの手法を身につけていった栗田さんは、「桶作りで生活が維持できる体制を整え、後継者を育てることが、自分の残された役目」

しかし、軽くて安価なプラスチック製の容器が主流になり始めた40年ほど前から木桶の需要は減少していく。現在は、かつてのよう定期的な受注はゼロに等しく、飲食業や寺社関係から個別に受ける特注の木桶を30種類製作している。したがって木桶に使う木材は用途により種類が異なる。寿司桶やお櫃などには木の香りがご飯に移らないサワラや吉野杉を使う。たとえ移り香があつたとしても、これらは「ご飯を甘く感じさせる作用があるのだそう。逆に酒樽には杉が適しているという。杉の香りはお酒をまろやかにする特徴があり

木桶を作つた時代で、僕ら兄弟の遊び場は父親らが働く作業場でした」と今から60年以上前の子ども時代の記憶を語るのは、現在、津島に工房を持つ2代目・栗田実さんだ。

木材を用いて分ける すき間なく合わせる

栗田さんの木桶作りの工程は大きく分けると側面を組む、底板を付ける、箍を締めるの3つだ。まずは1本

あるのだ。また、湯桶や浴槽には、水に強く、殺菌性がある檜や高野檜が適している。いずれも樹齢250年から300年前後の国産の木材にこだわり、名古屋の問屋から仕入れている。四季がある日本で育った木は均等に年輪があり、長年使用しても狂いが少ないからだ。製材所で板状に加工してもらつたら、工房の屋根で半年から1年乾燥させ、受注後に必要な長さにカットされる。

1本の側板の側面を、桶の直径に合わせ角度を付けるために「正直」と呼ばれるカンナで削っていく。側板と側板がぴったり合わないと桶にすき間ができるため、これはとても重要な工程となる。

必要な数の側板が完成したら糊付けしながら組み合わせ形を作っていく。最近は糊の代わりに強力で簡単に使える工業用ボンドを使用する人も多い中、栗田さんは食品用の桶には昔ながらの寒梅粉の使用にこだわっている。寒梅粉とはもち米を原料とした製菓材料。これを少量の水で練つて接着剤として使つている。

「口に入れるものに使う桶だから、安心して使ってもらうためにも、そこは変えたくない」と言う栗田さんは安心して使ってもらうために、そこは上げに入る。外側は「外丸」、内側は「中丸」と呼ばれるカンナで削り、形を整え、平輪、竹輪、ねじ輪といった用途に応じた箍をはめ、バリ（溝）を切り込んだ底板を木槌で叩いてはめ込むと桶がピシッと締まり、完成となる。

古きモノと 新しいアイデアを融合

木桶を作り続けて60年の栗田さんは、「木ならではの良さは「木ならではのやさしさがあること」と答えた

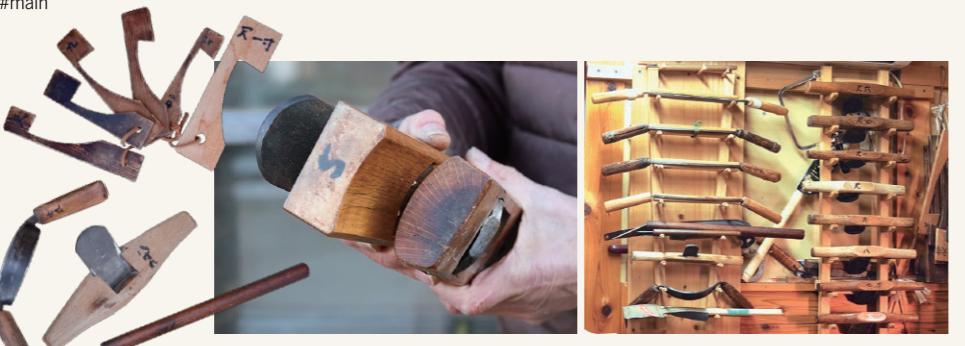
④約半年間天日干しきれい出番を待つ木桶の材料
⑤側板を組み合わせた状態。これから外側と内側をカッタで削っていく

木桶の栗田

津島市蛭間町弁日205 052-361-6751(名古屋工房)
<http://www.kiokenokurita.com/#main>



木桶の栗田2代目
栗田実さん



工房には木桶の形状や大きさに合わせて使う道具がたくさん!

「桶作りで生活が維持できる体制を整え、後継者を育てることが、自分の残された役目」

かつてはどの家庭でも日常的に使われていた桶。それゆえ桶を作る職人も多かったというが、今では昔ながらの手法を守り続ける桶屋は県内でわずか2軒になってしまったという。その1軒である木桶の栗田を取材した。

しかし、実のところは、ホコリを被りながらやるこの仕事にカツコ悪さを感じており、ステンレスを包んで働く友人たちの姿に憧れていたというが、両親が早朝から夜まで働いているのを見ていると、「就職して他の仕事を就きたい」とは言えなかつた。高校は夜間に通い、中学卒業後から家業に就いたが、最初は配達がメインで、10代のうちは完成まで手掛けられず、部分的な作業のみをこなす毎日。あれから60年が経つた今でもこの仕事を続けられたのは「モノ作りが好き」という気持ちだけは変わることがなかつたからだろうと栗田さんは言った。

栗田さんは家業に就いた頃は、おひつ・寿司桶・漬物樽・釣り用の餌桶などの4~5種類を主に作っていた。それ以外は注文を受けても作れないほどの需要があつたためだ。

「桶作りで生活が維持できる体制を整え、後継者を育てることが、自分の残された役目」

かつてはどの家庭でも日常的に使われていた桶。それゆえ桶を作る職人も多かったというが、今では昔ながらの手法を守り続ける桶屋は県内でわずか2軒になってしまったという。その1軒である木桶の栗田を取材した。

木材を用いて分ける

栗田さんは家業に就いた頃は、おひつ・寿司桶・漬物樽・釣り用の餌桶などの4~5種類を主に作っていた。それ以外は注文を受けても作れないほどの需要があつたためだ。

かつてはどの家庭でも日常的に使われていた桶。それゆえ桶を作る職人も多かったというが、今では昔ながらの手法を守り続ける桶屋は県内でわずか2軒になってしまったという。その1軒である木桶の栗田を取材した。

栗田さんは家業に就いた頃は、おひつ・寿司桶・漬物樽・釣り用の餌桶などの4~5種類を主に作っていた。それ以外は注文を受けても作れないほどの需要があつたためだ。

かつてはどの家庭でも日常的に使われていた桶。それゆえ桶を作る職人も多かったというが、今では昔ながらの