

一般参加者だけでなく、地域の管会社・工房からも不要になった箸が持ち寄られ、供養される



管蔵神社は、祠一つがあるのみ。箸まつりでは、宗像神社の宮司・小松一雄さんが祝詞を奏上する



参加者同士で競争するのがポイント。普段は食事時にしか使わない箸を懸命に動かす子どもが多く見られる

巻頭特集 箸のまちに活気をもたらす

小浜箸まつり

約400年の歴史を誇る、若狭塗箸。日本の塗箸の約80パーセントは、小浜若狭地域で製造されている。語呂にちなみ「箸の日」とされる8月4日には、地元の人たちによる箸まつりが開催される。



会場では冷たい飲み物も販売される。アミューズメントコーナーもあり、伝統ある行事であるとともに、地域のための夏祭りともいえる催しだ



昔ながらのやり方で箸の研ぎ出しが体験できる。地域の伝統工芸に地域の子どもが夢中になる姿は、管産業に携わる人々にとって嬉しい光景だろう



例年、飲食コーナーで食べられる焼き鳥は、実行委員会のメンバーのお手製だ

地域の若い力が中心となり 箸のまち小浜市をPR

管蔵神社に向かい、宮司が祝詞を奏上する。隣では火が焚かれる。来場者は、使い古した箸を次々と火中に放り込んでいく。役目を終えた箸から出た煙は、若狭の空にぐんぐんと伸びていく。

毎年8月4日に開催される箸まつりは、小浜市を箸の産地として広くPRするために開催されてきた。昭和41年に始まり、今年で53回目を迎える。会場となるのは、若狭塗をはじめ約3000種類もの箸が展示販売される「箸のふるさと館WAKASA」および、その敷地内にまつられる管蔵神社だ。

「参加者は年々増えていきます」と語るのには、まつりを主催する箸まつり実行委員会委員長・田中秀暁さん。普段は、家業である株式会社田中箸店で取締役専務を務める。

実行委員長は、2年任期の持ち回り制。ほぼ年功序列で、今年から田中さんが担当。実行委員として十数年間活躍してきた田中さんは、経験と反省を糧に、地域の恒例行事の活性化に尽力する。準備は5月中旬から始まる。駐車場の確保、シャトルバスのコース設定、スタッフの役割分担など、仕事は多岐にわたる。田中さんをはじめ、実行委員会は皆、本業の間を縫って準備を推し進めていく。「箸まつりを通して若狭塗の認知度を高めることが、この地の管産業の活性化につながる。1日だけのまつりとはいえ、来てくれたすべての人に楽しんでもらうのが私たちの役目です」

箸まつりを通して若狭塗の認知度を高めることが、この地の管産業の活性化につながる。来てくれたすべての人に楽しんでもらうのが私たちの役目。

神事・イベント・体験 盛りだくさんな一日

まつりは、箸供養の儀式から始まる。祝詞奏上は近隣の神社から宮司を招いて執り行われる。

会場ではさまざまなイベントが実施される。箸を使い始めた子どもが夢中になる「豆つかみ挑戦」。年代を問わず楽しめる「餅まき」。福井しあわせ元気国体・大会のマスケットキヤラクター「はびりゅう」とふれ合える「はびりゅうショー」。これら3つは午前と午後で開催されるため、長時間の滞在が難しい観光客にはありがたい。

まつりを盛り上げるため、今年も数年ぶりによさこいの開催が決定。市内のよさこいサークル「若狭鳴子連希来里」による演舞は、午前と午後の合間に披露される予定だ。

イベントとは別に、会場にはアミューズメントコーナーを常設。「箸の研ぎ出し体験」では、若狭塗の製造工程の一部を実際に体験できる。完成した世界に一膳しかない箸は、記念の土産に。「平均30分ほどの作業ですが、1時間以上研ぎ続ける職人肌の子どものもいませぬ」と田中さんはほほえむ。

ペッチンと呼ばれる箸の端材を使った「箸ブロック積み立て遊び」には、2年前から表彰制度を導入。ただの遊びに終わらず、作品の完成度を評価したほうが盛り上がるだろうと、田中さんが発案した。

「まつりには地元だけでなく、他府県から来てくれる人もいます。さまざまな体験を通して、小浜市が箸のまちであると認識して帰ってほしいです」。実行委員長は、まつりの盛り上がり期待する。

地域内で受け継がれる 箸のまちの誇り

50年以上続くまつりは、マンネリ化との戦いだ。毎回同じ内容では、リピート参加者は減るばかり。「時流に合わせて、私たちも進化していかなければ」と語る田中さんだが、まつりの大幅な変更を提案する気はない。「伝統を大事にしたいから」というのもありますが、なにより、一気に変更すると、例年まつりをつくっている皆さんが戸惑ってしまいます。箸まつりは、地域の皆さんの力添えがあって初めて開催できるものなので、そこを疎かにはできません。多くが若手で構成される実行委員の代表として、管産業に関わり、

ペッチンと呼ばれる箸の端材を使った「箸ブロック積み立て遊び」には、2年前から表彰制度を導入。ただの遊びに終わらず、作品の完成度を評価したほうが盛り上がるだろうと、田中さんが発案した。「まつりには地元だけでなく、他府県から来てくれる人もいます。さまざまな体験を通して、小浜市が箸のまちであると認識して帰ってほしいです」。実行委員長は、まつりの盛り上がり期待する。

箸まつりを支えてきた先輩たちへの敬意を忘れない。田中さんは箸まつり実行委員のほか、独自の地域貢献に努める。5年前、母校である県立若狭高等学校から、箸に関する課外授業の外部講師をしてほしいと依頼され、ふたつ返事で承諾した。授業では、小浜市が箸のまちであると知らない生徒も多いと気づいた。「まずは地域の人に知ってもらいたい」。田中さんは授業の中で、生徒たちに箸の企画デザインを指導。試行錯誤の末に完成した「福を招くお箸」は実際に製品化され、現在も田中箸店のカタログにラインアップされている。

別の年の生徒は、課外授業の一環として箸まつりに参加し、来場者に箸の歴史を説明、販売も担当した。「地域の人にこそ、箸を身近に感じる機会を増やしていきたい」と田中さんは思いを語る。

観光客はもちろんのこと、地元の人にも改めて箸に親んでもらおう、というのが箸まつりだ。当日には、会場となる「箸のふるさと館WAKASA」の箸が全品半額になる。今年も8（は）月4（し）日に開催。お気に入りの一膳を探しに、足を運んではいかがだろうか。



(左)子ども用のミニ箸から本格的な若狭塗箸まで、まつり当日は全品半額で販売される。例年、館内は大盛況だ (中)力作が立ち並ぶ箸ブロック組み立て遊びコーナー。持ち込み参加も可能 (右)若狭塗箸の製造工程は多岐にわたる。漆、貝殻、銀粉、金粉など、素材も盛りだくさんだ

information

箸まつり

8/4 [土] 10:00~20:30
(開会式9:00~、箸供養神事9:30~予定)

会場 箸のふるさと館WAKASA
小浜市福谷8-1-3

※西津漁港、国道、周辺の路上駐車は不可
※若狭総合公園からシャトルバスあり(10:00~21:00)



大人も子どもも 楽しめるまつりで ぜひ来てください

箸まつり実行委員会 委員長 株式会社田中箸店 取締役 専務 田中秀暁さん
今年から実行委員長。伝統あるまつりをさらに良くしようと、日々試行錯誤する

