



⑥一つひとつ成形したものを木ばさみで固定させます。



⑦乾燥機に入れて乾燥させます。



⑧サンドペーパーで仕上げをします。



⑨木にアイロンをかけた小さな傷を消します。



⑩最後に塗装して完成します。

詳しく説明していただきました。曲げわっぱは、皆さんご存じのように天然秋田杉からできています。曲げわっぱに使われる秋田杉は、樹齢百六十〜三百年のもので直径九〇センチメートル、長さ二メートルのものを使います。しかし、厳選された部分しか使うことができません。自身は使うことができません、また目が細かいほど値段が高いそうです(写真①②)。曲げわっぱでは、どの工程も手を抜いてはならない重要な作業ばかりですが、素材を選ぶ最初の工程が重要だとおっしゃっていました。しかしながら、使われずに残ってしまった部分は、ぐいのみにします。工夫をこらし、せつかく三百年も生き天然秋田杉を余すところなく使っていくこうとする職人の知恵を感じま

した。その後、重なるところに印をつける墨付けをし、重なったところが完成するとき目立たないようにするために「はぎ取り」をします(③)。そして沸騰したお湯に十分から十五分煮沸し「ころ」という道具で丸く型をとります(④⑤)。そして木ばさみを使い、木が戻らないように形を整え、そのままの状態乾燥させます(⑥⑦)。

仕 上げの工程を見学して驚いたのは、まだ塗装前の曲げわっぱに家庭用のスチームアイロンをかけていたことです。木にアイロンをかけるのと傷が消えてしまうそうです(⑧)。少しの傷があっても商品として売ることができないという職人の意地でしょうか？ 木の性質を良く理解した職人技だと感心しました。そして最後に塗装して完成です(⑩)。

②のように曲げわっぱは、一つひとつ手作りで、職人さんたちの技が込められています。普通の家庭で使っている食器やプラスチックのものよりも値段は高いと思います。でも、私は今回のリポートを通して、高価なのは当たり前だと思いました。ガラスの食器と違って落としても割れず、木目の美しさ、そして天然秋田杉の香りを楽しみながら楽しく食事ができます。大館工芸社の三ッ倉社長は「大館のひとに、そして全国のひとに、家庭の食器として定着させたい」とおっしゃっていました。そして「木は生き物です。商品としてお客様の元に届いても木は生き続けます」と、工場長の福岡さんは曲げわっぱについて話してくださいました。