

# 県外から移住した2人の職人

## 「吉野スギ」の魅力にひかれ

全国的ブランド「吉野スギ」の魅力にひかれ、神戸と大阪羽曳野から下市町に地域おこし協力隊として移住し、それぞれ木工家具職人、割り箸職人として将来を見据えている2人の男性がいる。コロナ禍の中、共に下市町伊豆(よむら)の旧秋野小学校跡地に構えた工房で、独自の製品づくりに磨きをかける日々を送り、地域の人たちが2人の職人を温かく見守っている。

「木工・森」の森幸太郎さん(45)は木工家具製品を手掛ける。6年前、兵庫県三木市にある徳永家具工房から、「吉野スギ」を使った家具を大々的に作れないかという師匠の熱い思いを乗せて、住まいの神戸市から下市町へ移住。「カンナで紡ぐ家具」のキャッチコピーで、下市木工舎・市(ichi)を開業したのが始まり。

### 「カンナの技術を世界の人につなげたい」

森さんの頑張りで、木工舎も軌道に乗り製品が広く知られるようになった。「次の若いやる気のある子が出てきたんだしたら、自分ももっと自分のものづくりをやってみよう。師匠が目指すプロジェクトは次の世代に継いでいこう」と、師匠と相談して今年6月に独立した。

製作過程で一部電動工具は使うものの、森さんの木工品のつなぎにキギは使わない。木材の凹凸(おとつ)を接合させる「ほぞ」の技法で組み合わせていく。古来からの日本の建築方式と同じ考え方だ。

カンナ削りや「ほぞ」の組み立ては、海外の人にとっては憧れの的。「インスタグラムでも、僕を見てくれている人は外国人の方が多いいらい。『これは何の木』などの問い合わせがあったりとか」と声が弾む。

「市(ichi)」の仕事場に以前、海外から7人ほどカンナを使う技術を学びに来たこともある。「僕がデザインして、椅子(いす)という決まった形で販売しているのは、そんなに多くありません。メインは椅子なんですけど、あとは小物を作ったり、お寿司屋さんで使う長いテープ

ルとかです」と話す森さん。取引のある設計事務所から、まとまった仕事が入るようになったという。10年ほどニューヨークを拠点にダンスに打ち込んでいた妻も、コロナの関係で帰国し一緒に暮らしている。「コロナで家にいる時間が長くなったことから、椅子などに気を遣う人も増えたり、家でパソコンを使い仕事をする時間が増えたりだとか。ステイホームで家の中を居心地良くしようみたいな需要があると聞きます」と目を細める。

森さんの将来の夢は、世界の人にカンナを使う技術を広げ、つなげていく事。「注文があれば、何でも作ります。吉野スギの消費がどんどん増えていけば、これから山がもっときれいになると思います。そうなる」と世界の人の方が興味を持ってくれますね」と感慨深げに話す。



森さんが使用する大小のカンナ類



木工・森 森幸太郎さん

カンナで紡ぐ家具づくりの「意欲的な森さん」



長男が開発した「片手で割れる割り箸」

### 「スギの軟らかな材質には刃物が肝心要」

長年木の器づくりに携わってきた榎井康行さん(60)は平成29(2017)年、妻の実家がある羽曳野から単身赴任で下市町へ移住し、下市吉野杉箸「工房きえん」を営んでいる。妻は父母の面倒を見ながら、昼は工房に入って箸づくりを手伝い、夕方には実家に戻る生活が続いている。2年前から一緒に暮らす長男は、下積みの試行錯誤の毎日だ。

「割り箸発祥の地で、割り箸をつくる職人さんが、高齢化で数少なくなった。後を継ぐ者もいないというのを聞き『これではあかん』と、町の事業内容に応募させてもらいました」と話す。木の器づくりの技が活かせる場として、迷わず選んだ。事業の中に育成事業があり、長男が後々へ続いていくようにとの思いも強い。

初めはヒノキを材料に使用しており、材質が変わるだけで簡単にできるものだと思っていた榎井さん。「スギの方が軟らかいので、刃物(カネフサ製品)の切れ味を良くしておかないといけない。刃物を無理して使っていたら、余計にダメだということ。砥(こ)ぎの角度もいろいろ考えて。何しろ刃物が肝心要ですから」と力を込める。



下市吉野杉箸「工房きえん」 榎井康行さん

絶品の割り箸づくりに情をこめて榎井さん

「スギの割り箸は正目が売り。縦の線がきれいなことで、香りが良いことで重宝がられている。下市へは問屋が集まり、そこへ納める。この4月には、榎井さんは1ケース5000本入りを、20ケース納めていた。納品先は主に関東方面の高級料亭、すし屋、ホテルなどのお得意さん。ところが、5月になって一変した。「コロナの影響で、飲食業がダメーシを相当てまして。問屋さんの入り口に在庫が積み上げてあるし、そんな状態で『まいど』と出来た割り箸をなかなか持って行きにくいです」と渋い表情で話す。

今の決められた納品数は、月に16ケース。ヒノキだと10膳とれるところ、スギでは3膳しかとれない。引き合いもスギの方が良い代わりに材料も高つく。吉野スギの正目が通り、天井部を鋭角に削いで上下を分けるようにした「天削箸(てんそげばし)」は

8寸もある。伝統の美しい箸の魅力に取りつかれる。屋号の「きえん」は、「燃え上がる」という四字熟語の「気炎万丈(きえんばんしょう)」からの発想。箸職人、問屋、商工会、役場の「それぞれの気持ちがあった」という思いが込められた「木の縁」である。2年目の長男はいろいろな頭を打ちながらも、4月から本業としての自覚も。「片手で割れる割り箸」の商品は息子のアイデアです。大抵、くっついていってしまうという割り箸。インスタント即席麵を作りながら、片手で割れたらいいのになあ、という発想でした。来年は東京オリピック・パラリンピックもあるのだから、障害のある方にも使っていたらいいな」と、いつの間にか成長している長男について自慢げに話す。

材料が安くて、売値が良いものをつくるのは家業を継ぐ者の定め。絶品の天削箸のほかにも新製品の開発にも意欲を見せる。コロナ禍の厳しいやり繰りの中、その陰で立派な後継者も誕生していた。