

大垣市ってこんなところ

その1

カミツレ生産量日本一



カミツレ(カモミール)はハーブティーなどによく用いられる、鎮静作用のある有用植物。大垣市の気候や土地が栽培に適していたため盛んに生産されるようになりました。

その2

木杓で乾杯条例



木杓と地酒で乾杯する習慣を広めて、地場産業を活性化しようと「木杓で地酒による乾杯を推進する条例」を制定。これにより郷土愛が育まれることも期待されています。

その3

日本一大きい掛け軸



琳光寺には、長さ50m、幅6m、重さ130kgの日本一大きな掛け軸があります。1923年に当時の住職が、重さ20kgの毛筆を使って、1週間かけて書きあげたものです。

木杓の生産量日本一！

岐阜県 大垣市

木杓は、古くから使われてきた日本の計量容器です。大垣市は材料となるヒノキの一大集積地だったこともあり、生産が盛んに行われ、日本一の産地になりました。

取材・文／柳澤美帆 撮影／小倉和徳



日本一にズームイン

高級木材・ヒノキの端材を使って製造



建築材や建具材を作る際に出た、端材を使用。現在は木曾ヒノキだけでなく、ほかのヒノキも使用している

使い手を思う丁寧なものづくり



使う場面を想定して、丁寧に「面取り」をする。写真は木杓の角を丸める作業で、これにより手触りや口当たりが良くなる

さまざまな用途の木杓を開発



伝統的な木杓のほか、カラフルなものや、形のおもしろいもの、さらには光る木杓など、さまざまな種類を製造

木杓でお酒を飲むのは本当は、間違い!?

木杓というと、日本酒を飲むための酒器だと思ふ人が多いようですが、本来、杓は計量器。ですから製材所が作る杓とは異なり、「はかりや」だからこそ、狂いのない製品を作ることを、今も心がけています。

とはいえ現在は計量器としてはなく、器としての役割が主流です。日本酒を飲むのに、本来ははかりである木杓で飲むのは、実はちょっとやんちゃな飲み方なのですが、いつの間にか木杓をそのように使うのが粋とされるようになりました。確かに、ヒノキの香りが日本酒の香りとあいまって、お酒がよりおいしく感じられるのだと思います。

使い手のことを思い 手作業で丁寧に仕上げる

ヒノキは高級建材なので、原木から木杓用の材料をとることはしませんが、建材などから出る端材を使用しています。捨てられる材料を使用することから、木杓は環境に優しい製品だといえます。

作り方は、端材を乾燥させて、カットし、サイズを整え、溝を彫るなど、出荷するまでに約12の工程を経ています。機械を使つて一気に20枚の板を同時にカットしますが、糊づけや仕上げの研磨などは、今でも一つひとつ職人が手作業で丁寧に仕上げられています。今後は、木杓を並べた壁材を作るなど、新しい用途にもいろいろと挑戦していくつもりです。

もうひとつの大垣名物「水まんじゅう」



古くから、豊富な地下水に恵まれていることから大垣市は「水の都」と呼ばれています。その名水を使って明治時代から作られている「水まんじゅう」は大垣の銘菓です。

大橋量器 代表取締役
大橋 博行さん

大橋量器の三代目。新しい木杓の使い方を提案しながら、木杓の文化を残したいと奮闘中。その心意気に若い世代が興味を示し、社員の平均年齢は30歳を下回る。



DATA



岐阜県 大垣市

日本列島のほぼ中央に位置し、古くから中山道や美濃路などが通る交通の要衝。関ヶ原の合戦で石田三成が本拠地とした大垣城が有名。

正確な木杓を作り続けて 全国シェア80%

木杓は米の収穫量を測ったり、年貢を計算する際に用いられたりするなど、生活になくてはならない必需品でした。経済の基本を成すものだったため、誤差が生じる容器は「法度」材料には、狂いが少ないヒノキが多く用いられました。中でも「木曾ヒノキ」は、ほかのヒノキよりも時間をかけて成長する分、優れた材料として重宝されてきています。

その木曾ヒノキが集まる名古屋に近く、水運が発達していた大垣で木杓が盛んに作られるようになりまし。最盛期にはほぼ100%生産していたこともありましたが、現在は5社であわせて年間200万個、全国生産量の約80%の木杓を生産。世界的な和食や日本酒ブームも手伝って、最近では海外からも木杓に注目が集まっています。