

美材の端材から生まれる高級杉天そげ箸

吉野の大地が生み出した吉野杉、天下に誇る良材として建築材にはなくてはならないものです。この建築材を採った外側の利用度の少ない部分だけを利用し、一本一本巧みに加工してつくられるのが独特の香りを持つ風雅な高級杉天そげ箸です。吉野地方では、あくまでも森林の恵みを余すことなく活用し、森林の保護育成を図り、清らかな水と緑、澄んだ空気を生み出し自然を守っていくことを考え、先人の知恵である割り箸づくりの灯をいつまでも絶えることのないよう守り続けて 頑張っています。



「割り箸が出来るまで」

材料

材料は、「あく」を抜く為に3 4ヵ月天日に干します。それをしなければ、あくが出て黄色くなるからです。



横引き

材料を無駄にしない為に9寸、8寸、7寸の3種類の長さに切り分けます。



柁目引き

箸の厚さに板を揃えます。その時に、箸を割った際、真っすぐ割れるよう柁目にそって、3回切り返して引いています。（一膳どりまで無駄のないように引いています。）

また、0.8 0.9 mm の薄ノコで板が一枚でも多く取れるよう心がけています。



つける

引いた板を水に漬けてやわらかくします。



削り

両面を綺麗に削る作業です。



箸切り

綺麗になった板を、この機械で一膳ずつまわしながら切っていきます。
(目がにげていれば、目の通りに真っすぐになるよう方向を考えながら切っていきます。)



乾燥

切った箸を、一日かけて乾燥させます。天日に干すと色が焼けるので、24時間かけて乾燥室の中でじっくり乾かします。



選別

乾燥して出来上がった箸を色々な種類に分けて選別し、箱詰めして出荷しております。



最後に

私達は、「自然を愛する心」と「伝統を守り続ける心」を一人でも多くの人に伝えたいです。お近くにお越しの際は、是非、工場見学にお立ち寄りくださ

