

奈良印 良品

Vol. 48

キラリと光る、人・もの・知恵。
県内の優良企業をご紹介します。



吉野杉の魅力をお箸という形で発信している従業員のみなさん。

吉野杉の 割り箸を世界に 株式会社 中村

どんな割り箸を作っているのですか？

大きく分けて、2種類あります。県内の製材屋さんから入手する、吉野杉の端材を使った上質な割り箸と、ベトナムの菩提ぼだいという木などを使って大量に作る安価な割り箸です。全ての種類の割り箸をまとめると、月に約2000万膳を中国やベトナムの自社工場で製造、奈良の本社で検品、出荷しています。



吉野杉を使ったお箸

すごい本数ですね

割り箸は、木材を使い捨てる、もったいないものと言われた時期もありました。しかし、実際は、元々処分するだけだった端材を有効に活用する商品なのです。

吉野杉は木目の詰まった美しい木に育てるため、多くの木を植え、成長するにつれ太い木だけを残す間引きを行っています。そうした間引きで出る細い木や、丸太から角材を取った後に残る端材で割り箸はつくられているんですよ。



四角い柱を取った残りの吉野杉

吉野杉の間伐材

ベトナムの材木はどうなのですか？

菩提という木は7〜8年で大きく育ちます。ベトナムでは甲子園球場100個分くらい(約400ヘクタール)の森で植林した材木だけを使って割り箸を製造しています。ベトナムでの製造も8年目を迎え、木を植えて、植えた分だけ使うというサイクルを確立しました。



どんなところに注意して製造していますか？

ささくれの無い、なめらかなお箸になるように、刃物の切れ味に最も注意をしています。また、らんちゅうという形の高級な吉野杉のお箸は、木目や色合いがそろうように選んでセットしています。材木が端材で全て形が違うので、効率良く加工するのもなかなか難しいんですよ。

細やかな工夫がされているのですね。今後の目標を教えてください。

世界的な和食ブームもあるので、吉野杉のお箸をもっと広めていきたいですね。また、人手不足から海外に移ってしまつた製造拠点を、割り箸発祥の地でもある奈良に戻したいですね。そのためにも、地元若い人にも、働いてみようかと思ってもらえるよう、簡単に使える機械で製造できるようになればと考えています。



昭和22年創業。割り箸を中心とした家庭用品を取り扱う。材木の仕入れから製造・販売まで自社で一貫して行うことが強み。

問屋を通じて、大手回転すしチェーン

「従業員のお子さんも働きたくなるような会社を目指したい」と語る

代表取締役社長 中村 幸正さん

ーンなど飲食業界に多くの販路を持つ他、ニューヨーク国際ギフトフェアに出展するなど、海外へ吉野杉の箸の魅力をアピールしている。

株式会社 中村

〒 高取町丹生谷448番地

☎ 0745-67-0065

FAX 0745-67-2040

HP www.nakamura-nek.co.jp/



吉野杉の端材から、美しいお箸ができあがる。