

さまざま技術を受け継ぐ、
担い手をご紹介します。
みんなで応援しよう！

奈良 伝承

vol. 15

吉野杉の良さ から生まれた 樽丸作り

樽丸くりやま

おおくち 孝次さん(45歳)

樽丸とは？

酒樽などの樽を作る材料のことです。樽自体は、樽屋が作りませんが、樽の側板になるように杉を手作業で加工したものを樽丸といます。昔は、丸く束にして出荷していたらしいです。

江戸時代の享保年間頃に、木目が細かく、まっすぐで香りと色が良い吉野杉に樽屋が目をつけて生産が始まったとされています。

灘などの大手酒造の鏡開き用の酒樽や香り付け用の酒樽に使われています。

今も樽丸を製作しているのは、吉野町、大淀町、下市町、川上村の5軒くらいで、僕が一番若手。

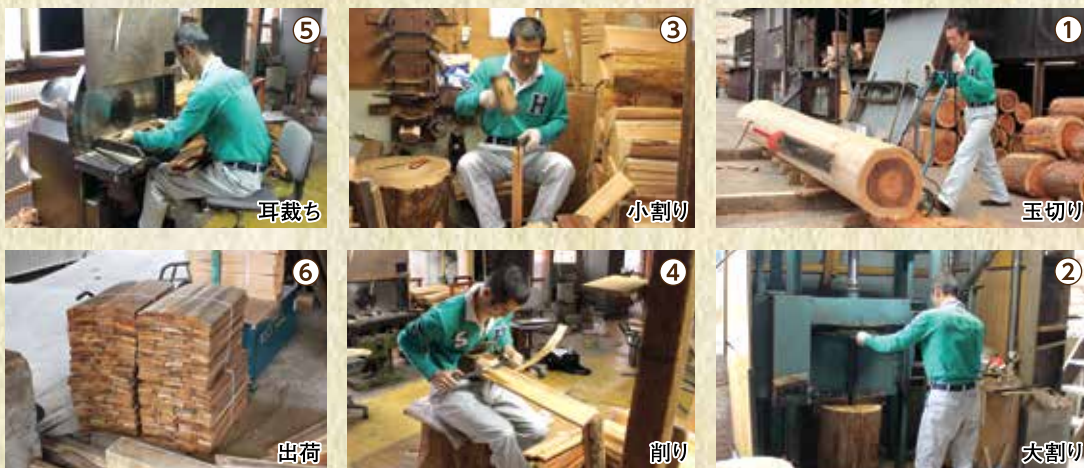
平成20年3月には、「吉野の樽丸製作技術」が国の重要無形民俗文化財にも認定されました。

何年くらいされているんですか？

仕事を始めて27年目になります。初めは、家が近かったからアルバイトとして入ったんです。この仕事に就きたいと希望して始めた訳ではないんですが、やっているうちに木の違いや特徴がわかり始めました。木を割ったり削ったりする目安もわかり、仕事が目白になってきました。今では木を買い付け

るとき、木の方から「良い木やから買って損ないで」と話しかけてくるような気がするほどです。

これからも、自分ができる分をこなし、必要としてくれるお客さんを大切にしていきたいですね。



木材の買い付け→玉切り→大割り→小割り→削り→耳裁ち→乾燥→出荷の工程を一人でされています。

吉野林業について思うことは？

昔は、樽丸作りのために植林をしていた時代もあったくらい。自分の仕事ができるのは、昔の人が吉野杉を植林して手入れしてくれ、今それを切り出してきてくれる林業に携わる人がいるから。

木は、災害を防いだり、水を貯めたりもしてくれます。木を手入れして山を育てる人がいないと、この仕事は続けていけません。もつと、木のありがたさや山のことを理解してもらえたら良いと思います。

大口さんが作った樽丸でできた酒樽。吉野杉の良い香りがお酒につくと、おいしさがさらに増す。



樽丸くりやま

所 吉野町橋屋289-3
☎0746-32-2486