

吉野の樽丸製作技術

場所：吉野郡

江戸時代、品質の優れた上方の酒は杉樽に詰められ、馬や船によって江戸に送られたが、この間に酒には杉の木香がついて独特の香りと味になり、江戸の人々に喜ばれた。樽丸とは、清酒の貯蔵や運搬で用いられる酒樽の材を竹の輪で束ねたもので、これを作る職人を樽丸師、あるいは丸師と呼んだ。樽丸の作業は分業化されており、小切り専門のサキヤマシ（先山師）、割りと削りを担当するクレヤ（樽屋）、竹の輪でクレを結束するマルマキシ（丸巻師）があった。さらにクレヤには、サキとワリヤの2つの担当があり、サキヤマシと合わせて3者1組で仕事をし、これをヒトサシ（一差仕）といった。[撮影 奈良県]

