

おくたま日原 白箸づくり

体験実施日時 5月から11月の**第三土曜日**

午後1時30分から4時

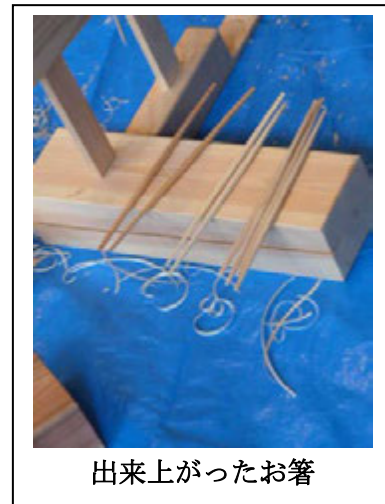
5月19日・6月16日・7月21日・8月18日・

9月15日・10月20日・11月17日

場 所：奥多摩町「**森林館**」奥多摩町日原819番地



体験風景



出来上がったお箸

作り方

- ① 長さ24cm・太さ7mm程度の角材を専用台の上に乗せてカンナで削ります。
- ② 作ったお箸はお土産にお持ち帰りいただけます。

交通案内

JR青梅線奥多摩駅下車

駅前より日原方面行西東京バス約30分東日原下車徒歩3分

自動車 圏央道 青梅ICまたはあきる野IC 日の出ICより
奥多摩方面へ 約70分

参加費は、森林館入館料含めて500円です。

お申し込み・問い合わせ：**森林館** 電話0428-83-3300

江戸白箸づくり

(えどしらはしづくり)

日原(にっばら)は、東京都の最西端奥多摩町にある集落です。新宿から中央線、青梅線と乗り継いで2時間弱の奥多摩駅から更にバスで30分ほどの所にあります。山一つ越えればそこはもう山梨県、埼玉県。急峻な山々に囲まれ、石積みを築いて人々は暮らしてきました。

そんな山里、日原の主要な産業であった「江戸白箸」についてご紹介します。

白箸とは

お正月やおめでたい席などで使用される両細で塗りの施されていない白い箸のことです。日原で使われたのは日原産のミズキ。ミズキは色が白く柔らかくて加工しやすいうえに、まっすぐ天に向かって伸びるため、筋が良く白箸づくりに適しているとされました。現在でもミズキを用材とした白箸は最高級品とされてきています。



日原と白箸づくり

むかし日原は箸割村と呼ばれるほど全戸で白箸づくりを生業としていました。

その歴史は古く、江戸時代初期、徳川家の菩提寺である上野寛永寺の宮様に京都から付き従ってきた御箸師が御領地だった日原のミズキで白箸を作ったのが始まりとされています。

最盛期は明治、大正、昭和の初期頃。当時はどこの家でも「箸割小屋」と呼ばれる作業場を持っていました。年末になるとお正月用の白箸づくりで、どこの箸割小屋からも夜なべの明かりが見えたそうです。しかし、昭和19年に電車が開通し、奥多摩工業が入ってくると共に白箸づくりは主産業から外れ、衰退していききました。

平成の時代になった現在、日原地域ではこの白箸を「江戸白箸」と新たに命名し、日原の宝として観光や教育に活用しようと取り組みはじめています。

江戸白箸ができるまで

ミズキの木を切って、白箸ができるまでの一連の行程を紹介します。

ここでは、昭和10年前後から使われるようになった箸づくり機を用いた白箸づくりをご紹介します。

大 割

山から切り出してきたミズキを皮がついたまま8つくらいに割った状態が「大割」です。

白箸に適したミズキが育つには半日半日陰の環境が最もよく、日原では孫惣谷（まごそだに）で育ったミズキが最高の材だったといわれています。



2センチ角



大割を3種類くらいの鉋を使って2センチ角の大きさにしていきます。

箸づくり機が無かった明治、大正の頃は、ここから2種類の鉋を使って手作業で角をとり先を細くしていきました。一人前になるまでに3年はかかったそうです

箸づくり機に装てん

機械を使う場合は、1センチ角を箸づくり機の溝にはめ込みます。

箸づくり機は、昭和10年頃から30年代にかけて使われました。

当時は各家で持っていました、現存していると確認されているのは一機のみです。



角を丸くする



箸づくり機を通して角をとり、丸くします。この時はまだ普通の円柱の状態です。

七寸(21cm)、八寸(24cm)、九寸(27cm)があり、七寸・八寸は一般庶民向け、九寸は主に皇室向けに作られていました。

両端を細くする

鉋を使って先を細くします。

昔、箸割小屋では削った木っ端を火にくべながら暖と明かりをとりました。鉋かけは夜なべの仕事だったのです。

昭和8年に箸割小屋から火が出て集落全体が大火事になったことがありました。それ以降、12/24~3/24まで二人一組で火の用心の夜警をするようになったそうです。



出来あがった白箸は



氷川(ひかわ・現在の奥多摩駅周辺)にある卸問屋へ約2時間かけて背負われ、運ばれました。

一束は1400膳。手の早い人は4日で作ったといわれています。