

間伐材や端材から生まれる環境に優しく上質な吉野の割り箸

吉野杉箸商工業協同組合 奈良県吉野郡下市町

■割り箸発祥の地、下市町

吉野杉箸商工業協同組合は、割り箸発祥の地として知られる下市町から販売サポート等の支援を通じて、吉野杉箸の魅力を全国に届けようと取り組んでいる。

日本における箸の由来は、古事記のスサノオノミコトの神話にさかのぼり、箸食文化が一般化したのは奈良時代と言われている。その後、南北朝時代に後醍醐天皇が吉野の皇居にあらせられた時、里人が杉箸を献上したところ、その美しい木目と芳香を喜ばれ、愛用されたことで公卿・僧侶等も使用するようになり、下市町は割り箸発祥の地、箸の町として広く知られることとなった。今でも国産割り箸の約半数は吉野で作られており、料理を引き立てる吉野杉箸として、多くの利用者から好評を得ている。

■環境に優しく質の高い吉野杉の割り箸

割り箸はかつて、森林伐採が行われるため環境に良くないという誤った認識が広まったこともあったが、国産の割り箸は森林が健康に成長するための一環として伐採される間伐材を利用しており、その中でも建材として切り取られた後、本来捨てられていく端材を利用しているため、極限まで資源を有効活用できる SDGs に適した商品である。

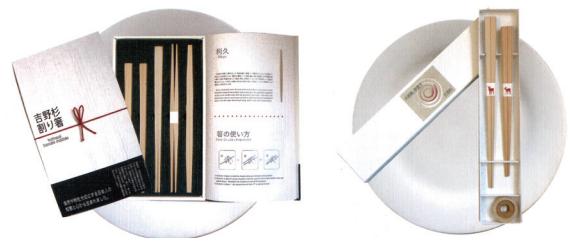
また、吉野杉箸はただ環境に優しいだけではなく、杉の特徴のひとつである割裂性によって、真っ直ぐ割れやすいという機能面に加え、無垢材の端材を利用していることから年輪も美しく鑑賞性に優れ、鉄製のカトラリーに比べ歯触りや口触りも柔らかく、芳香が良い等、人の食に対する思いを増幅させる効果もある。ただの杉箸ではなく、山の管理が行き届いた吉野の山林で育った杉だからこそ、極めて上質な吉野杉箸を作ることができる。

■割り箸で吉野を活気づけたい

同組合は活動の中で、毎年秋頃に東京ビッグサイトで行われる「東京インターナショナル・ギフト・ショー」へ出展し、全国のバイヤーに吉野杉箸の魅力を触れてもらうための販促活動を行っている。また、毎年箸の日（8月4日）に杉箸神社で「箸祭り」を開催しているほか、地元小学校の給食用として杉箸を提供するなど、地元の人々に地場産業の魅力に触れてもらう活動も積極的に行っている。

こうした活動を通じて「吉野の割り箸に価値を感じてもらい、それが売上や価格の向上につながれば、製造業者や吉野の山を管理する人たちの収入も増え、町が活気づく。こういった吉野ならではの事業を活性化させ、良い経済循環を生み出すことで、UIJ ターン者等を増やし、吉野の町を昔のように盛り上げていきたい。」そう語る阪口理事長の目には熱い思いが込められていた。

（藤岡奨太）



（左）箱を開ければ、割り箸の文化・歴史が読める「吉野杉割り箸セット」（右）「夫婦箸と箸置きセット」



（左から）内原会計専務理事、阪口理事長、大月専務理事

吉野杉箸商工業協同組合

〒638-0041 奈良県吉野郡下市町下市 3075-7

TEL・FAX：0747-52-2229

URL：http://i.sugi-hashijp/