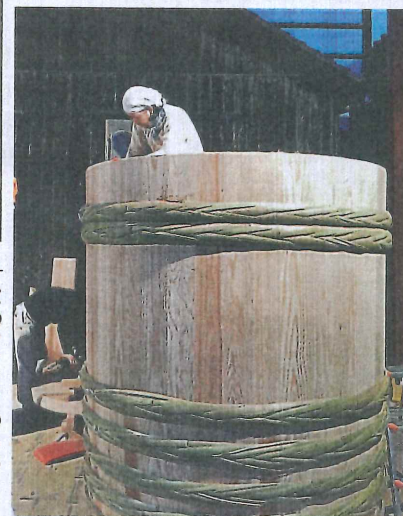
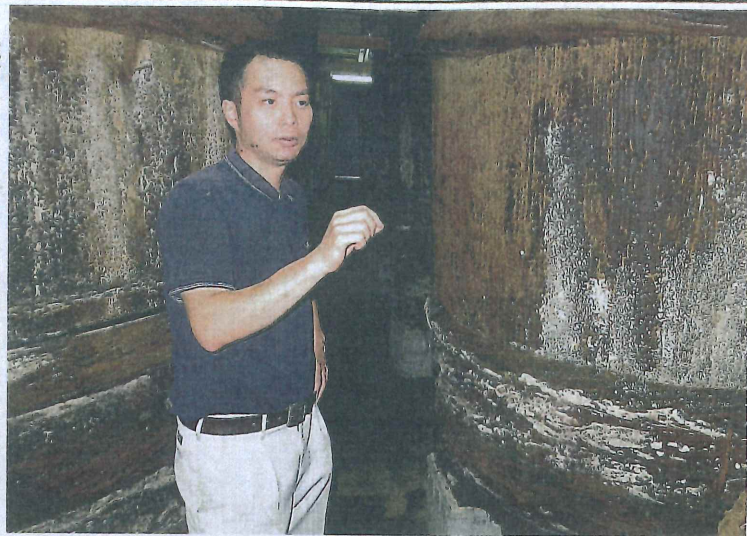


日本酒、しょうゆ、みその仕込みに使われてきた木桶の技を次代につなぐ「木桶職人復活プロジェクトin兵庫」が10月、しょうゆ・みそメーカーの足立醸造(兵庫県多可町)で催される。消滅の危機にある製作技術の習得に取り組み全国の若手職人を招き作業を一般公開する。関西で初めて同プロジェクトを企画する工場長の足立裕さん(30)は「日本の醸造文化が詰まった木桶の素晴らしさを多くの人に知ってもらいたい」と意気込んでいる。(辻本一好)



ヤマロク醤油での木桶製作の様子
=1月、香川県小豆島町

日本の醸造文化を次代に 木桶製作の技を公開



戦前からしょうゆの醸造に使われ、塩分が染みついた木桶の良さについて話す足立裕さん。兵庫県多可町加美区西脇、足立醸造

関西初、足立醸造で10月 若手が集結

スギ板と竹で編んだタガで作る大型木桶は江戸時代から日本酒などの醸造に使われてきた。日本酒の仕込みに20、30年使われた後、しょうゆやみその醸造用にリサイクルされることが多く、寿命は100〜150年という。

昭和に入ってからほうろこやステンレス、コンクリートの容器が主流となり需要が激減。大型木桶を組み立てられる熟練の技術を持つ製作所は現在、全国で1軒と



なつてしまった。そうした中、世界に誇る醸造技術を育んだ木桶の文化を守ろうと、香川県・小豆島のヤマロク醤油が2011年に「木桶職人復活プロジェクト」を発足。製作所に大工ら3人で弟子入りし、自ら発注した3本の新桶作りに参加して技術を学び始めた。以降、賛同する全国の醸造業者から受注した木桶も作りながら技術を磨き、作業を公開している。木桶のみでしょうゆを醸造する足立醸造は15年から同プロジェクトに加わり、全国の職人、日本酒メーカーや料理人と製作に参加してきた。「微生物がすみ着いた木桶で仕込んだしょうゆ、みそは味の深みが違う。その価値を知るメーカーや料理人、消費者の輪が広がり発注が増えることで次の世代につなげられる」と足立工場長。

同社は、大型木桶の技術取得に取り組む、すし桶製作などの若手職人ら3人を招いて、みそ用木桶2本を共同で製作。10月7、8、9日に周辺で開く秋まつりイベントで組み立て作業を公開する。同社0795

35・0031