

尾鷲わっぱ

9月24日放送

第21回目の放送は、尾鷲の伝統工芸品「尾鷲わっぱ」をご紹介します。
山で働く人たちは、このわっぱのお弁当箱にたくさんのご飯を詰めてもっていきました。
尾鷲ひのきに天然の漆が塗られたこのわっぱには防腐作用があり、料理が傷みにくいので、
安心してお弁当を食べることができたそうです。

この尾鷲わっぱを作られているのが、尾鷲市向井にある「ぬし熊」。
創業明治20年、現在は4代目の世古効史さんが伝統の技を受け継いでいます。
今回は世古さんに、尾鷲わっぱのお話を伺いました。



ぬし熊さんは現在、唯一尾鷲わっぱを作っているお店です。

わっぱが完成するまでの工程はすべて手作業で、最初から出来上がりまで世古さんが一人で行っています。
わっぱ1つが出来上がるまでおよそ1ヶ月、大切に作られています。

尾鷲わっぱは漆が塗ってあるので腐りにくく、壊れても修理できるので、何代にもわたって使い続けることができるそうです。
使えば使うほど味が出てきます。

また、このわっぱは水にも熱にも強く・・・



世古さんはなんと、電子レンジにも対応できる尾鷲わっぱを作りました。



ご覧いただきたいのがこの継ぎ目。
薄くした桜の木の皮を使って、丁寧に繋げていきます。

尾鷲わっぱを作る際にいちばん大事なのは、最初に使う木の部分を選ぶところだそうで、木目がきれいに通っているものがわっぱの素材に向いているんですって。

昔は山師わっぱだけではなく、漁師わっぱなんていうものもあったそうです。
現在は、サラリーマンや主婦の方たちに多くお買い求めいただいています。



ぬし熊さんのお店に行くと、お弁当だけでなくコーヒーカップや重箱、おひつなども作られています。

美しい作品はぜひ、ぬし熊さんで直接お確かめください。

ぬし熊 HP : <http://nushikuma.com/>