



杉板を曲げる栗盛俊二さん。「機械も導入したけど、板を曲げるのは手が一番」



杉板をゴロンと一回転、板を2枚同時に曲げることで折れにくくなるのだそう



曲げたばかりのわっぱは器具で押さえれば早く乾燥させる



暮らしの豊かさを伝える 大館曲げわっぱ

木を生活に取り込むことで
豊かな暮らしを作ってきた日本人
真つすくの板を輪にする
知恵と工夫は日本人の世界観を表す
風土の暮らしとその心を伝える
曲げわっぱの声を聴く

栗盛さんオリジナルのスタッピングで
曲げわっぱ。高度なカット技術があっ
てこそ、このデザインが可能になる

曲げわっぱのお弁当。外側は塗装が
施されているがご飯の入る内側は白木
のまま。余分な水分を吸うから食品が長
持ちする

「でも、これを度使ったら、昔のうて
本当にすいなうて思うはず。おひつを抱
えてお釜に飯を迎えにいけ。飯はおひ
つに移し替えられるときに空気に触れる。
そしたら飯の荒熱がとれて、お米の1粒
1粒がピンと立つ。杉板は吸湿性が高く、
お米の余分な水分を吸い取るから腐らな
い。おまけに杉には防腐効果がある。しか
も、杉板は呼吸し、湿気を放出できるので
乾燥しすぎることはない。冬は1週間、夏
でも3日は腐ることがない。そう、日本
人の大切な文化のお米と付き合っている
うてことばない。」と真剣に語る。
何かを得ようとするとき何かを失う。便
利さとはときに不便さの中に隠れていた大



最高の材料を使い、
何人も職人が手
作業で1個ずつ仕上
げる



旅のガイド

曲げわっぱの聖地を訪ねる

老舗 栗久(くりきゅう)

〒017-0843
秋田県大館市字中町38番地
TEL 0186-42-0514
FAX 0186-42-9799

営業時間 / 9時～18時30分
定休日 / 第2・4日曜日
交通 / 東北新幹線二戸駅から
車で75分(高速利用)、JR
大館駅からバス15分秋北バ
スターミナル下車徒歩3分



大館市 アメッコ市 [2月第2土曜・日曜開催]

「この日にアメを食べると風邪をひかない」と400年に
わたって行われてきた民間伝承がルーツ。市当日の大
館市街には枝アメをはじめ、細工アメを販売する露店
が100軒以上も並び、また、忠大八字公でおなじみの
秋田犬が商店街をパレードするなどユニークな催しが
行われる。



【巻末MAP A-2】

おひつの美しさにはほれられずばかり。樹齢200年の天然秋田杉の木目がすいすいと走り、見る者に清々しさを与える

ゆでた杉板を くるりと曲げる

秋田県大館市に、曲げわっぱ職人の栗盛
俊二さんを訪ねた。

工房に到着すると、「ちょうど曲げると
ころなんだよ」と栗盛さんが工房の奥へと
案内してくれた。そこには湯を張ったステン
レスのおけがあり、曲げわっぱの材料とな
る杉板が浸されてきた。「板をそのまま曲
げれば折れるだけ。何時間も煮て、水を吸
わせて柔らかくするのさ。そうすれば曲が
るから」と言い、もくもくと湯気が上がる
お湯の中から板を2枚取り上げる。「え
い、ち」と手に力を込めた。

するとどうだろう。板はまるで栗盛さん
の手のひらの形をまねるようにくるり
と輪を描いたのである。「曲げわっぱには天
然の秋田杉を使うんだけど、天然ものは貴
重だから昔のように本柱を贅沢に使うて
ばかりもいられないさ。できるだけ無駄が
ないように板を使う。その眼を養うのは簡
単なことじゃないな」と栗盛さん。相手は
広大な秋田の森が育んだ天然杉。それぞ
れの性質を見極めることも腕前のひとつだ
といふ。

スッとキックできる曲げわっぱの開発など
新たな可能性に挑戦する二方、栗盛さんが
大切にしているのが曲げわっぱが伝える暮
らしのあり方だ。「例えば、曲げわっぱのお
ひつ。炊飯器しか使わないのが今の生活で
切なものを見えなくさせてしまっている。
昔はさ、お姑さん(おばあちゃん)にあれや
これや厳しく注意したわけですよ。お嫁さ
んは大変だよ。でもさ、よくよく考える
とお姑さんが口を酸っぱくして言うてい
てもやっぱり大事なんだよ。おひつの使い方な
んかもそう。お米をおいしく食べて無駄に
しないためにはどうやっておひつを使えばい
いか。やっぱりしっかりと教えないとかなら
ない。たぶんね、将来お嫁さんは気付くと
思うんだよ。苦労したけど、たたくさ(たたく)と
教えてもらった。だからおちも苦労
しながらおひつの大切さを伝えて歩いてい
るのさ。」

大館のまちで、くるりくるりと杉板を
曲げ、曲げわっぱを作る栗盛さん。すいすい
と真つすくに走る杉の木目は、曲げわっぱ
の使い手に背筋をしゃんと伸ばして暮らす
ことを教えてくれる。