



# 長崎県唯一の 桶職人

宮崎光一さん

もう一度、会いたい

五島  
Nagasaki Island  
Goto Islands



久 しぶりに訪れた宮崎光一さんの工房の隣には、大きな作業場が建っていた。この九年の間に腕を磨き、家庭用の味噌桶やおひつなどに加え、醸造用の大きな桶を手掛けるようになったという。迷いなく、リズムカルに手を動かす姿が、技術が向上したことを物語っていた。

宮崎さんは、業界の課題について教えてくれた。「現在、味噌や醤油、酒を造っている醸造所が使っている桶は、ほぼ戦前に作られたものです。桶は修理をしながら、百年から百五十年くらいは使うことができます。それらが今後、いよいよ寿命を迎え、醸造所は新しい桶を作るか、プラスチックなど異素材の容器に変更するかを選択を迫られます。異素材の容器にすれば、それまでの伝統の味に影響が出る可能性がありますし、かと言って新しい桶を作るには、技術を持った職人が必要です」。現在、日本には三、四十人の桶職人がいるそうだが、高齢化が進み、二メートルを超えるような大きな桶を扱える職人は一握りだそうだ。宮崎さんも技術を学ぶために、新潟まで修行に行ったと話す。

また最近では、食への関心の

高まりや、昔ながらの暮らしを好む人が増えたこともあり、家庭用の味噌桶などの注文も増加傾向にあるという。「需要に対して、圧倒的に職人の数が足りない」と宮崎さんは憂いていた。しかし、この仕事は誰もがやるわけではない。「良いものをコツコツ作りたい、そんな人が一緒にやってくれたら嬉しいんですけどね」。

家庭用の桶も、業務用の大きな桶も、必要な技術はそれぞれ異なる。職人が足りないからといって、どちらかを切り捨てれば、技術は失われてしまう。それは日本の宝が失われることに等しい。だから、どちらも大切にしたいと宮崎さんは考えている。

桶の魅力は永く使えることにある。「たとえ木が割れても、そこだけ取り換えれば、また使えます。修理をするのも、私たちの大切な仕事です」。

小さな島で、日本の伝統を守ってくれている若者がいる。そのことに感謝するとともに、私たちにできることはないのかと考えさせられる。「どんな職人になりたいかということよりも、桶づくりが仕事として続けていける環境を整えたいですね。そうして次へとつないでいきたいです」。

宮崎さんは工房の目の前に広がる田んぼや畑で農業を行うほか、子牛の繁殖も行っている。島の自然とともに生きる姿にも感銘を受けた。



過去の宮崎さん紹介号!

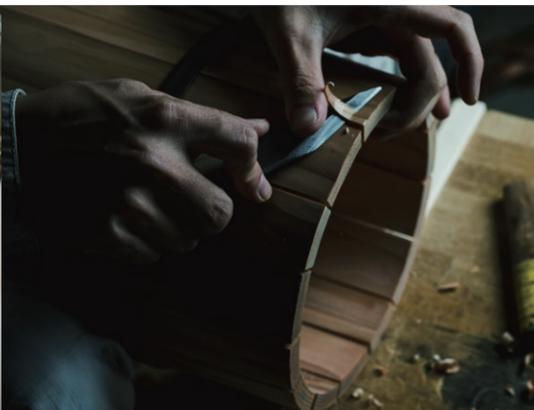
ni-ko-ri

No.36

にこり

島を楽しむ3つの旅

五島市



100種を超えるカンナを使い分け、桶づくりに使う竹は山で調達し、竹の釘も作製するという。すべてに職人の魂がこもっている。