



左より、拭漆仕上げ、アンモニア処理オイル仕上げ、白木オイル仕上げ、白木

# 栗懐中箸入れ

一見、刀子のような栗の木の棒が、三つに編んだ藤の輪を抜くと、中から箸が現れる。  
箸は携帯に適した使いやすい最小限のサイズ。  
身と蓋は栗の割り材をめにそって、スパッと鉋で割った割れ目そのまま一つ一つ微妙なカーブが違います。

- ・ 箸入れの素材は大町産の栗の木。  
地元でも希少な林業家、荒山雅行氏の北アルプスを望む広大な広葉樹二次林より適期に間伐したものを玉切りし、荒割り。一年ほど自然乾燥したモノを再度二つに割り分け箸のはいるところを鑿（のみ）で彫り、外側を銚（せん）と南京鉋（なんきんがんな）で仕上げられています。
- ・ 拭漆仕上げに使う生漆も  
旧鬼無里村（現長野市）在住の塗師・大出晃氏が地元で掻いたものを譲り受け使用しています。



photo by Sukeyasu YAMAGUCHI

■ 箸入れの種類  
拭漆仕上げ 槐またはアサダ箸付き  
アンモニア処理オイル仕上げ 竹箸付き  
白木オイル仕上げ 竹箸付き

■ 箸入れのお手入れ方法  
箱も箸ともにぬるま湯でさっと洗い水気をふき取り、陰干ししてください。  
食器洗い機のご使用はお控え下さい。

柏木圭

399-9101  
長野県大町市美麻 8004-1  
Phone+Fax 0261-29-2363  
E-mail kay@miasa.ne.jp  
<http://www.miasa.ne.jp/~kay/>