

小学校教師による小5「総合的な学習の時間」の教材研究—1枚の写真を通して

大きな木の桶はもう作れない… —消えていく大桶作りの技術

作成：竹内和俊（たけうち かずとし／長野県松本市立並柳小学校 教諭）

寸評：山下宏文（やました ひろぶみ／京都教育大学 教授）*



▲日本酒作りを使うたらい桶の製作をする清水氏
（2004年6月21日、新潟県雪中梅酒造所にて、筆者撮影）

語り：「この写真の人は、新潟県に住む桶職人の清水さん（73歳）です。日本酒を作るための大きなたらい桶を作っているところです。清水さんは桶作り50年以上のベテランで、小さな桶から高さ2mぐらいの大きな桶まで作ることができます。清水さんが作る桶は美しく、頑丈で、少しの狂いもありません。現在、大きな木の桶を作

ることができる桶職人は、清水さんを含めて全国でも数人しかいないといわれています。

清水さんがこれまでに作った大きな桶は、今でも日本各地の日本酒や味噌作りの現場で使われています。木の桶で作られた日本酒や味噌には、独特の『おいしさ』があるそうです。しかし、木の桶で日本酒や味噌を作る会社は、全国でもほとんど見られなくなっています。木の桶は値段が高いうえに、維持・管理するのに手間がかかるからです。

今の日本では、大きな桶はなおさらですが、生活の中で木の桶を見ることはめったにありません。1960年ごろから、日本では木の桶が使われなくなってきました。そのため仕事が減り、桶作りでは生活していけなくなったので、多くの桶職人が仕事をやめました。清水さんは「ほかにできる人がいないから」と頼まれるので、頑張っ今も仕事をしています。けれども、体力的に大変なので、もう桶作りをやめようと思っています。

例えばこの大桶作りのような、日本の『伝統の技』は、職人さんたちが何百年もの間、磨きをかけ、受け継いできたものです。しかし、この40年ぐらいの世の中の変化により、消えようとしています。このことについて、皆さんはどう思いますか。」

意図（竹内）：桶・樽という素材に目を向けることで、今の社会のさまざまな問題が見えてくる。わが国の「木の文化」について見直したり、これからのライフスタイルのあり方について考えたりするきっかけとなることを期待したい。

桶・樽が日本に伝えられておよそ800年。独自の高度な製作技術が確立された。林業を支える林産品として、酒等の大量生産を可能にし、流通を支える容器として、都市の衛生を守る排泄物の運搬容器として等、桶・樽は経済の発展や、暮らしの質的向上に大きく寄与してきた。しかし、戦後のライフスタイルの変化やプラスチック製品の登場等、さまざまな要因により需要は急減。桶・樽の伝統技術、中でも大桶の製作技術は風前の灯火である。

実際の授業では「釘を使わない高度な箍の技術」「壊れても修理可能、上手に使用すれば100年以上もつ」「自然素材の優れた循環型商品」等の桶・樽の特徴や優れた特性にも触れたい。子どもたちは「伝統技術の素晴らしさ」「木の製品のよさ」に気付くだろう。

寸評（山下）：森林環境教育では、森林とのかかわりを「文化」の問題として取り上げる視点が必要である。私たちの祖先が築き上げてきた森林とのかかわりに対する知恵や様式を受け継ぎ、さらに発展させていくという視点が重視されなければならない。桶や樽といった木の利用にかかわる伝統技術を通して、「文化」のあり方を問い直していこうとする本教材は、高く評価できる。

* 山下…〒612-8522 京都市伏見区深草藤森町1 Tel 075-644-8219（直通）