

暮らしの中の木材 第7回 割り箸

木材利用部 安部 久

江戸時代中期に登場した割り箸は当初、竹、スギが用いられていましたが、本格的な木割り箸の生産は明治10年頃吉野においてスギを用いて始まりました。現在、一口に割り箸といっても、形は様々で呼び名もそれぞれです(図1)。「天削」は割り箸の天の部分に斜めに削ぎ落として木目を強調してあるもの、「利休」は茶人の千利休が客人をもてなす際に愛用した中大両細の形を割り箸にしたものです。「丁六」は天の部分の断面が長方形で角を削ったり割れ目に溝などの加工をしていない箸です。江戸時代の貨幣「丁六銀貨」が庶民の貨幣であったことから、大衆になじみのあるという意味でこの名が付けられました。「小判」は「丁六」の角を削った箸で、天の部分の断面が小判のように見えます。「元禄」は「小判」の割れ目に溝を付けた箸です。元禄時代、時の幕府は金の分量を減らした「元禄小判」を作ったのですが、「元禄」も「小判」に溝を付けて分量を減らしているのでこの名が付けられました。現在国内における「利休」、「天削」の主産地は、北海道と奈良県ですが、中でも吉野杉が最高級品といわれています。林野庁林産課の統計によると、毎年約250億膳が日本市場に出回り、平成9年には92%が海外からの輸入で、そのうち中国から約96%、ついでインドネシアから3%程度となっています。なお、インドネシアからの輸入は、最近ではさらに減少しつつあります。また、国内で生産される割り箸の約20%は、外国産材が用いられています。

割り箸を作るとき、材の柾目を重視する「天削」、「利休」の高級箸と「元禄」、「小判」、「丁六」の中級・大衆用箸では、使われる樹種や作り方に違いがあります。高級箸では、スギ、ヒノキ、トドマツ、エゾマツ、スプルーエ等の針葉樹が用いられ、柾目を重視することから丸太をみかん割りにして作られます。一方、中級・大衆箸では、主に広葉樹のシラカバ、シナノキ、ポプラといった白色で加工しやすいものが用いられ、丸太をかつら剥ぎにして作られます。これらの違いは、当然割り箸の割れ方にも影響します。高級箸の場合、繊維の通直性のよい針葉樹の柾目面が箸の表になるため、割れる面は板目面になり、細胞の密度変化が著しい年輪境界で割れます(写真1)。そのため高級箸はまっすぐに割ることができます。一方、中級・大衆用箸の場合、繊維の通直性のあまりよくない広葉樹の板目面が箸の表になり、割れる面は柾目面になります。また、広葉樹は針葉樹に比べて年輪が明確でなく細胞配列も直線的ではな

いため、まっすぐに割れない原因になります(写真2)。大衆食堂や普通の弁当の割り箸がまっすぐに割れないのはこのためです。ところで、大衆食堂や普通の弁当の箸には、時折太さ数ミリ、長さ数センチ程の茶褐色の筋を目にすることがあります。これはガの一種の幼虫が木材を食べた痕が原因でできたもので、褐色の物質は幼虫の交や樹木の傷害組織と呼ばれるものです。注意深く観察すると、ほかにも多くの特徴が割り箸の中に見られるかもしれません。



図1. 割り箸の種類とその平面図及び中央の断面図

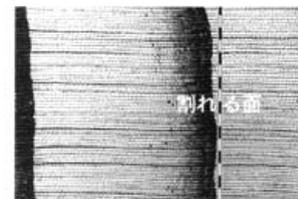


写真1. スギの木口面頭顕微鏡写真
点線の部分で割れる

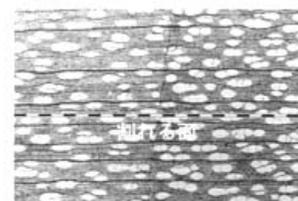


写真2. シラカバの木口面頭顕微鏡写真
点線の部分で割れる