

環境資源プロジェクト『木でつくる』

箸の制作

中村直美*・寺本輝正*・足立うらら*・海野みゆき*・大関舞*・工藤春子*・佐藤麻央*・篠原愛里*・
宮園なつみ*・井元雅世*・菊地夏美*・小松磨由子*・坂本佳子*・野坂弥生*・藤田麻衣子*

(2007年9月28日受理)

Environmental Resources Project “Production with Wood”

— Chopsticks —

Naomi NAKAMURA, Terumasa TERAMOTO, Urara ADACHI, Miyuki UNNO, Mai OZEKI,
Haruko KUDOU, Mao SATOU, Airi SHINOHARA, Natsumi MIYAZONO, Masayo IMOTO,
Natsumi KIKUCHI, Mayuko KOMATSU, Yoshiko SAKAMOTO, Yayoi NOSAKA and Maiko FUJITA

キーワード：環境資源，木，ものづくり学習，箸

情報文化課程の基幹科目である「プロジェクト科目」は、学年・コースの枠を越え、学生自らが設定した目標を達成するための学習・実践を行うものである。その中の一つである「環境資源プロジェクト」は2006年度には四つのミニプロジェクトに分け活動を行った。この年、ミニプロジェクト「木でつくる」班では世界に一つだけの箸づくりに挑戦した。その実践の様子を報告する。

はじめに

1. プロジェクト科目とは

茨城大学教育学部情報文化課程には「プロジェクト科目」という授業がある。受講者は一年生から三年生・四年生までを含む、学年やコースをこえたもので、学生が主体的にものづくりや情報の加工・整理、フィールドワークなどの活動を行ない、その成果を具体的な形として残すことを目的とした授業である。企画・運営までも学生に任せ、あくまで教員はアドバイザー的存在で黒子に徹するというになっている。この「プロジェクト科目」は以前から情報文化課程の基幹科目であったが、2007年度のコース改変によりカリキュラムが変わるのに先立って、以前にあった15のプロジェクトを解体して、2006年度から八つの新プロジェクトとして立ち上げられ再スタートした授業

*茨城大学教育学部情報文化課程

である。

その中の一つである「環境資源プロジェクト」は身近な日常生活の中から様々な体験や実践を通じ、人が生きる為の本来的な原点を見つめ、生きることの喜びと警鐘を真剣に楽しみながら探っていくということが始まったが、新しい取り組みなので具体的な内容を絞り込むのが難しくみんなで行いたいことを列挙した結果、「木でつくる」「食をつくる」「焼き物をつくる」「紙でつくる」という4つに整理され、ミニプロジェクトとして位置づけられた。学生は其中で最も興味のある二つの分野に所属することになった。そして、ミニプロジェクトごとに調査・研究・実習・実験を繰り返した後、ミニプロジェクトメンバーが中心となって指導し、教え合いながら全員が「つくる」ということを体験するという形態で授業が進められた。ここでは、「木でつくる」班の箸の制作について主として、全員での「箸の制作」実践体験を中心に紹介する。

2. 世界に一つだけの箸

箸は、東アジアを中心に広く用いられる食事上の道具である。日本の家庭では各人専用の箸が決められていることが一般的で、箸は私たちの食生活には欠かせないものとなっている（一色, 1987, 1991; 本田, 1979）。

本田(1979, 1987)や清水(1999)・筑紫(2006)のように、箸を使う習慣が日本人の手先の器用さを育て、日本の発展を支えたと考える人は多いだろう。ものづくりの原点が「箸づかい」にあるといえるかも知れない。現在では環境資源への配慮から「マイ箸」を何時も持参しているという人の話もちらほら聞こえている。「国際箸学会(2007)」（これは学会と名づけてはいるがいわゆる学会ではなく箸に興味を持つ人が集まった会）や「マイ箸クラブ(2007)」といった集まりは、もっと広い意味で、箸を通して日常や日本人を見直す役目を担っているようだ。

箸の材料としてはプラスチックや鉄等もあるが、日本では木の箸が一番馴染み深いものであろう。そこで「木でつくる」班では、世界に一つだけの自分の箸を制作することにした。「食をつくる」班があることと「焼き物をつくる」班で箸置きをつくる計画案が出ていたことと連動して計画されたものである。

箸の制作実践

全体の実習企画のテーマを『箸～木からの贈り物～』と設定し、箸の歴史や種類について説明した後制作を開始した。

1. 材料

制作に必要な材料と道具は、以下のものを用意した。

- ・木(シャムガキ) ・やすり(#60, #120, #240, #400) ・鋸 ・水性カラーニス
- ・小刀またはカッター ・布(やすりがけをした後の水拭きやニス塗りの時に使用)

* 試作の段階ではいく種類かの木材で箸を作ったが、割り箸を素材にした場合の完成品は細く強度が悪いものになってしまった。そこで木材として何を使うかが問題になったが、シャムガキ(図1)という木目の美しい木材が手元にあったため、今回はそれを用いることにした。また、塗装はシャムガキの木目を綺麗に出し、特性を活かすため、水性ニスを使用することにした。

シャムガキはムラサキ科で、タイ・中南米から中央アメリカに分布する植物で、材は大柄な赤黒い濃淡の模様があり、クロガキの代用として使用されている。硬質で重く加工性も悪いが箸として使用するには丈夫で、木目が美しく磨くとさらにその美しさが際立ち、箸作りに適した木材である。



図1．シャムガキの木目

2. 作り方

シャムガキを鋸で自分の手に合った長さに切断する。

箸のデザインを決める。

デザインが決定したら、小刀またはカッターで削っていく。

削り終わったらやすりがけを行う。

カラーニスを布に染み込ませるようにして、何度か塗装を繰り返す。

十分に乾燥させて完成。

3. 製作実践



図2-1．切断の様子

木材の切断(図2-1)

シャムガキを鋸で自分の手にあった長さに切断する。切断面がずれて分からなくなる前に印をつけておく。

鋸の使い方として、挽き始めはストロークを小さく静かに挽き込む。食い込んでからは出来るだけ大きく、力は抜いて鋸の重さだけで挽くようにする。挽くものをしっかり固定することも大切。



図2-2．切削の様子

切削(図2-2)

箸のデザインが決定したら、小刀(ない人はカッター)でシャムガキを削っていく。このとき、削っていくうちに中心がずれないようにシャムガキの上と下の部分に×印を付け中心を分かりやすくするとよい。

形が出来たら、削った面が滑らかになるように表面を整える。



図2-3 . やすりがけの様子

やすりがけ (図2-3)

削り終わったら、粗いほうのやすり#60 #120 #240 #400 から順番にやすりがけをする。やすりは数字が小さいほうが目が粗く、数字が大きくなるにつれて細くなる。木を削るには粗いものから順に使用すると綺麗に仕上がる。

やすりの番号を変えるときに、軽く水拭きするとよい。

塗装の前には、ちりをとるためよく乾拭きをする。



図2-4 . 塗装の様子

塗装 (図2-4)

布に塗料をとり、木目に沿って色むらにならないように薄く伸ばし染み込ませるようにしてシャムガキに塗る。一度塗装したら少し時間を置き、乾燥を待つ。様子を見ながら何度か重ね塗りをする。

塗り重ねる前に#320程度のサンドペーパーで軽く研ぐと一層きれいに仕上がる。



図2-5 . 乾燥の様子

完成 (図2-5)

十分に乾燥させて、完成。

結 果

図3に示したのは、各人が作ったお箸の写真である。シンプルなものからデザイン的なものまであり、それぞれ良く個性や表現力が表れていた。自分が思い描いていたものに近い仕上がりの人もいれば、そうでない人もいた。材が硬いので思うように上手に削れず、力加減も難しい。特にカッターで削る場合はすべりが悪く、ギザギザに削れてしまうことが多かった。そのことから全体的に

見てみると、カッターを使用したものより、小刀を用いて作った作品の方が凹凸も少なく滑らかな仕上がりである。

また、箸を置いたときにきちんと二本が綺麗にくっつくものもあれば、逆に外側に離れてしまうものもあった。



図3 . 完成作品

考 察

箸を作るということは、ほとんどの人にとって初めての経験だった。木を削る段階から制作が始まり、各自がイメージする姿にひたすら形を調整していった。その間、一本の箸を作り上げるのにこんなにも時間と手間がかかるのか、と実感し、それと同時に自分の箸に対する愛着も増したように思う。

今回小刀を持っていない人は、カッターでの制作になってしまった。やはりカッターではやりにくいという意見が多数あり、硬質なシャムガキを削るには適さなかった。削りにくい分時間もかかるし、思うように作業するのは難しい。木の大きさ（太さ）をもっと考慮し、道具を人数分揃えるなどやり方をよく考えれば、作業もスムーズに進み、より良い作品になったのではないか。

また箸にしては最初に与えられた木が太すぎて、結果的に木を無駄にしてしまったので、もっと効率よく出来ればよかった。意外と制作に時間がかかり、最後は慌しく終わってしまった。今後の課題としては、より効率的な時間配分の検討や、適切な材料と道具の準備が挙げられる。

ま と め

この箸の製作が考えられたのは、他のミニプロジェクトと連動して自然に方向づけられたものであり、「ものづくりの原点」と「箸」を結び付けて考えたわけではないが、新プロジェクトの最初の出発点として「箸の製作」が選ばれ、全員が箸づくりを体験することにより、世界に一つだけの

自分の箸を完成させることが出来たことは、意義があったように思う。

たった2本の棒を削るという作業であるにもかかわらず、思うように削れず常に悪戦苦闘していた。そのおかげでシャムガキという木の特徴や性質などにも多少なりとも気付けたと思う。いろいろなことを感じながらも、作品が完成したときはそれぞれが満足感と達成感を感じていた。日常にありふれている何気ない一膳の箸でも、一から自分の手で作ったものは別格に思える。また、木からしみ出る温かさ、和やかさを生かす作品づくりができ、貴重な体験になった。

これからは作品のクオリティも向上していかなければならないが、この箸づくりを通して、木の加工技術を学ぶとともに、何より「木でつくる」楽しさを味わうことができたことに大きな意味があったと感じる。

また、「食をつくる」班で蕎麦うちをしたときには、以前に制作した箸置きと一緒に、この箸を使用して味わうことをした。自らの手で作った食べ物を自らの手で作った箸で食べるという行為は、特別のもののように思え、食べるものも一段と美味しかったように思う。今回世界に一つだけの箸を制作したことにより、食べる喜びをさらに感じ、私たちの食生活がより良く豊かなものになった。

引用文献

本田総一郎．1979．「箸のはなし」『銀花』39，21-28．

- ．1987．「箸の日本文化論」『なごみ』96，33-38．

一色八郎．1987．『日本人はなぜ箸を使うか』（大月書店）．

- ．1991．『箸』（保育社）

国際箸学会．<http://kokusai-hasi.org/>．（参照 2007.9）

マイ箸クラブ．<http://mother.earth.jp/myhasi/>．（参照 2007.9）

清水馨八郎．1999．『日本人が忘れてしまった「日本文明」の真価』（祥伝社）．

筑紫哲也．2006．『スローライフ』（岩波書店）．