

# にっぽんを残そう

## —自分の箸を持ち歩く—

「いただきます」に始まって「ごちそうさま」に終わる日本の食事。自然の恵みや美味しいお米を作ってくれたお百姓さんや、いつもご飯を食べさせてくれる親への感謝の想いが込められています。その中でのお作法やお行儀、特にお箸使いはその家庭の様や人となりを表すように、お箸は日本人の食文化や精神性を語る上で欠かすことのできない存在です。世界中でお箸だけで食事をする民族は日本人だけだそうです。職人に代表される手先の器用さは、このお箸文化があったからではないでしょうか。その意味で、お箸は日本のものづくりの原点であると考えます。



▲マイ箸を使うとエコなだけでなく、美しさの違いもきっとわかります。

### 食のひとときにさりげなく見せる大人の嗜み

非常に硬く強靭なことから加工に熟練を要する黒檀・紅木を使用したお箸。木地の乾燥から伝統の漆塗りの仕上げまで約1年かけ丹精込めて仕上げられています。



削り職人 佐藤 晓生 氏

機械には出せないぬくもりと、二つと同じものがない不規則な凹凸は手に馴染み使いやすいと評判。



塗り職人 堂本 幸司 氏

伝統の若狭塗職人が漆塗りを施し、優美な色合いを与える。丁寧な仕事ぶりに定評がある優れた塗りの技。

### 職人手作り しあわせのはしわたし

商品番号 PPM147-099J4

,1天削黒檀 16,800円(税込)

,2細身紅木 12,600円(税込)

- タイプ番号／,1天削黒檀、,2細身紅木
- サイズ(約)／,1全長23.5cm、,2全長23cm
- 材質／,1黒檀、,2紅木、ジョイン
- ト部：塗化チタン、箸袋：綿100%●重さ(約)／,125g、,219.7g●箸袋付●日本製
- ※タイプ番号をご指定ください。

,1天削黒檀

,2細身紅木



▲回すと半分に取り外せポケットサイズに。軽に持ち運べる久留米かすり箸袋付き。

### 「ものづくり研究所」 特派員大募集

「にっぽんを残そう」プロジェクトの活動に参加しませんか？ 地元の発展、日本のものづくり発展のために情熱を傾けられる方のご応募をお待ちしております。  
※詳しくはお問い合わせください。  
info-monoken@yumetai.co.jp

日本人が年間に消費する割り箸は250億膳。直径30cm、長さ6mの木材を85万本も伐採している計算になります。これは4LDKの木造住宅2万軒に相当するそうです。地球の環境の悪化、温暖化が世界的な問題になっています。地球を守る大切な一步になるとを考えます。手始めに「自分の箸を持つ」暮らしを皆様にご提案します。馴染みの定食屋で焼魚定食を注文するとき、「もったいないですから、お箸は自分のものを使います…。」と一言。できることから地球に優しいことをしませんか？

# プロジェクト

## ものづくり研究所

ココがマイ箸の技。

