

木桶を通じた木づかい文化の発信～「木桶プロジェクト」の活動～

宮城県仙台地方振興事務所林業振興部 技術主幹（班長） 河部 恭子

1 はじめに

木桶は、味噌や醤油、日本酒などの醸造に不可欠な伝統的な道具として人間の生活に深く関わってきましたが、現在はステンレス製や珪瑯製が普及して木桶を使用する醸造元はごく僅かとなり、木桶職人も途絶える寸前となっています。

一方で、木桶を用いた伝統的な醸造方法は木材に棲みつく微生物が発酵を助け風味に深みを与えるほか、希少性や日本の伝統文化が感じられるとして海外からも高い関心を集めています。特に、「伝統的な酒づくり」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に木桶醸造が再評価されつつあります。

このような中、木桶職人の復活に向けた取り組みが全国各地で始まっていますが、木桶を利用している県内の醸造元は、その購入やメンテナンスを県外の職人に頼っている状況にあります。

こうした背景を踏まえ、本プロジェクトは木桶醸造という伝統的な木材の利用方法を「木づかいの文化」と捉え、これを継承していくとともに、温故知新の木づかいを提案し、本取り組みを広く発信して木材の多様性・機能性・価値を改めて認識してもらうことを目的としました。

2 取組・研究方法

本プロジェクトの大きな特徴は、職員有志による所属部署を越えた横断型のチームで活動した点です。県庁内のチャットなどで意見交換・情報共有を行い、機動的・広域的に活動しました。また、ニーズ把握からPR活動まで同時並行で進めることで、効率的かつ効果的な推進を図っています。

取組の流れは次のとおりです。

- (1) ニーズ把握：県内醸造元の木桶導入状況や意向を調査
- (2) 木桶職人の掘り起こし：木桶製作可能な木材加工業者を探索
- (3) 技術習得支援：製作にあたり伝統技術習得のための支援
- (4) マッチングと木桶製作：醸造元と木桶職人の連携構築
- (5) PR活動：メディア発信や全国育樹祭での紹介

3 結果

(1) ニーズの把握

県内の日本酒・味噌醤油・ワイン・ウイスキー・酢の醸造所、約20社にアプローチし関心を示した数社と打ち合わせを行いました。特に、塩竈市のA社は一部の製品を他県産の木桶で醸造していることから、重点的に打合せを重ねました。同社は、木桶醸造のお酒の「酏すり」で使用する「半切り桶」について木桶の調達が困難だったためステンレス製のものを使用していましたが、創業300年を迎え、酒質向上とより伝統的な酒造りへの回帰を目指しており「全工程で木桶を使用したいので県産スギ材の半切り桶2本を導入したい」とのお話をいただきました。



A社で酒造りに使用されている木桶

(2) 木桶職人の掘り起こし

県内の木桶職人や木材加工業者の情報を収集した結果、県内では木桶製造が途絶えていたことがわかりました。しかし、モルダーやNC加工機と熟練の手技による木材加工のスペシャリストである石巻市のB社が木製風呂桶を製作していたことから、同社に県産スギ材の半切り桶の製作を打診したところ、「木桶製作は初めてだが取り組んでみたい」と半切り桶製作を快諾していただきました。



B社製作の木製風呂桶

(3) 技術習得支援

B社は、高い技術力で独自の工夫や試行錯誤を重ね、半切り桶製作に挑戦しました。一方で、籬（たが）編みについては、籬の編み方や細かいポイントを習得するため、全

様式2

国的な木桶職人復活プロジェクトに参加している塩竈市のC社にも協力を依頼しました。さらに、B社と福島県の木桶職人をマッチングし、箍編み講習会の開催や視察調査、技術習得などを支援しました。

これにより、B社の技術力と伝統的な技術が融合し、精度の高い木桶製作が可能となりました。



箍編み講習会の様子

(4) マッチングと木桶製作

探し当てたA社のニーズと、掘り起こした木桶職人のB社をマッチングし、県産スギ材で半切桶2本が製作されることになりました。

半切桶のスギ材は、B社が在庫していた気仙沼産の良質材を使用し、箍には石巻市産の竹材を活用しました。

B社の木桶製作工程は次のとおりです。



①底板は接合後にNC加工機で切り出し



②側板はモルダーで削り出し



③側板・底板の接合には竹釘を使用



④側板を調整しながら組み上げ



⑤カンナで仕上げ



⑥竹材の厚み調整し、籠を編む



⑦籠の調整



⑧底板を落とし込み、水を張って最終調整

(5) PR 活動

完成した半切り桶 2 本は令和 6 年 12 月の納入式において A 社に引き渡された後、令和 7 年 2 月から仕込みに使用され、醸された木桶仕込み生酏（きもと）純米酒（A 酒）は、全国育樹祭の開催に合わせて令和 7 年 10 月に発売されました。

さらに、木桶プロジェクトと育樹祭実行委員会が連携し「木づかい文化」を発信するため調整を行い、A 酒が歓迎レセプションの乾杯酒として採用され、レセプション会場内には木桶プロジェクトの紹介コーナーを設置して、県産スギ材の半切桶が伝統的な酒造りに果たす役割などについて来場者に広く PR しました。A 社の杜氏からは、「県産スギ材の半切桶は、酏すりの感覚が掴みやすく、酒母づくり、酒質向上につながった」との説明がなされています。



県産スギ半切桶による酏すり作業



全国育樹祭レセプションの木桶プロジェクト紹介コーナー

4 考察・結論

本取り組みを通じて、木材の多様性・機能性・価値を醸造関係者や一般県民に広く情報発信できたほか、森林所有者を含む森林・林業・木材産業関係者にも再認識されました。加えて森林所有者・林業・木材関係者・県林務職員のモチベーションもアップしました。

今回の木桶仕込み純米酒はA社が製作したPR動画でも紹介され、ともに郷土を愛する酒造りの職人と木桶製作の職人が共鳴し合う素晴らしい動画になっています。

今後について、需要側である醸造元への働きかけとしては、県内の酒蔵や味噌、醤油、ワイン、ウイスキー等の醸造元へのコンタクトを継続し、関心を示した会社にアプローチを進めています。ヒアリングを継続する中で、洋樽のニーズも高いことも分かってきました。

供給側である木桶製作・木材共有側への働きかけとしては、木桶や木樽の製作に関心を示す木材加工業者の掘り起こしを継続しています。また洋樽の作成について、半切桶を作成したB社と県内外の関係者をマッチングして技術習得を支援しており、県産広葉樹材の洋樽を試作しています。

一般県民への木桶醸造を通じた木づかい文化の発信については、醸造業者と連携して木づかい文化を紹介するイベントを予定しており、感度の高い若い世代にもアプローチしていきます。

今後も、本プロジェクトの活動を継続的に取り組み、県産材の需要拡大や木育活動の推進に結びつけていきます。



県産広葉樹で試作中の洋樽



県産スギ半切桶（手前）と大桶