

木材あらかると

木の器

器という字を国語辞典で引いてみると“物を入れるもの、器具、また人物の才能、器量をいう場合もある”とあります。漢字の成り立ちとしては(多くの口)と犬とから成り、多くの犬が鳴きわめく意味を表わしています。その音を借りて「うつわ」の意味に用いられたものであります。

従って“木の器”とは、入れものとして利用する場合と、木のもつ才能、器量という場合の二つの意味が考えられます。木のもつ才能、器量というものは計り知れないものがありますがここでは、前者の場合について述べてみます。

入れ物としての木の使用は古いものであり、またその種類も多くあります。広く考えれば、人間を入れる住宅、物品を入れる倉庫、企業ぐるみで入るビルなども入れ物でしょう。しかしここでの器という場合、その様な大きなものではなく、もっと身近な、手に持って使用できるようなものをいいます。

ところで、入れ物としての木の使い方に何があるでしょうか。明治時代に編集された「木材の工芸的利用」という木材の利用を網羅したような文献から拾い出してみると、次の様なものがあります。板物漆器、丸物漆器、曲げ物、挽物、施工物、桶樽、包装箱少し大きいもので家具類、棺桶、といったものです。

このように、木を利用した入れ物は様々あります。日常、我々が「木の器」といった場合すぐ頭に浮ぶのは、椀、皿、盆、桶、それも比較的小さなものであり食べ物を入れたりするものであります。木の器といっても棺桶と考える人はまずいないでしょう。そこでここでは、食器類に近いものについてみてみたいと思います。

木の器に使われる木

器に使われる木材の条件としては、作る側からみれば、材料が手に入りやすい、切ったり削ったりの加工が容易で仕上りが良いこと、割れや変形が少ない、丈夫であることなどがあげられます。また、使う側からみれば、使いやすいこと、適当な重さであり、見た感じが良く、手にもった時の肌ざわりが快く、料理を入れた時調和がとれること、更に価格が適当なことなどがあげられます。

器を作るための素材の加工方法にも様々あります。それぞれの方法に適した木材の選択も必要です。加工方法としては次のものがあります。すなわち口口で材料を回転させながら刃物で削っていく挽物、仮を組み合せていく指物、薄い板を曲げていく曲げ物、ノミや小刀で材を削り出していく割物などです。使われる木材としては、ケヤキ、トチ、ブナ、サクラ、ミズメ、カエデ、クリなどの広葉樹が多いようです。針葉樹ではスギ、ヒノキ、ヒバ、アカマツなどが使われています。これらの木材は伝統的な漆器の製作に使われているものです。最近、各地方でウッドクラフトなど、漆器以外の製品も多くなっています。これにともなって使われる木材の種類も多種多様になってきています。例えば北海道では、エゾマツ、トドマツ、ナラ、カバ、エンジュなども使われています。

木の器に使われる樹種

加工方法	製品	使用樹種
挽物	椀、皿、盆	ケヤキ、トチ、ブナ、サクラ、ミズメ、ホウ
指物	重箱、膳、盆、弁当箱	ケヤキ、クワ、ヒノキ、スギ、キリ、クロガキ
曲げ物	曲げワッパ、蒸籠、弁当箱	スギ、ヒノキ
割物	鉢、盆	トチ

更に木材ではなく木粉とプラスチックの成形品を木地とした安価なものも出てきています。木の器は古代から使われてい.たらしく、縄文時

代の遺跡から本製品、漆器が出土しています。勿論その昔は加工も簡単なものであり、表面処理を施さない素朴なものであったでしょう。それがしだいに、表面の保護や美粧化、強化のために種々のもので処理するようになり、最終的にこれらのすべての条件を満たすものとして漆塗りが行われるようになっていったのでしょう。現在は合成樹脂塗料による表面処理も行われています。

漆の採れる木は唐の時代に日本に入ってきたとされていますが、縄文人や弥生人はどこから漆液を手に入れたのか不思議なことです。このように漆器は古くから使われていますが、その量はわずかであり、一般に普及したのは江戸後期のようなです。これは、幕府や各藩がその財政事情から、漆の殖産を奨励したことによるようです。従って、全国各地に特徴のある漆器、木の器が発達し、現在にいたっています。例えば、津軽、会津、川連、木曾、輪島、山中、金沢、高岡、香川、琉球などです。

しかしながら、明治以降になると西洋文化の導入によって、日本人の生活様式、食生活が変わり、使う器も変わってきました。今では、多種多様な料理、飲物に応じて、器も様々なものが使われており、木の器の比率は減っています。

最近、木材の復権が叫ばれています。大量消費につながる住宅、建材、家具などでの木材の見直しが進められ、木材の需要につながっています。

木材の特徴、性質などについて、従来感覚的に使われていたことに対する研究が進められています。これによって木材の総合的な性質を客観的、科学的に評価することが可能になってきています。このことが、木材の見直しにつながっていると思われます。

木の器の良さ

木の器についても、その良さを客観的、科学的に解明することが必要でありましょう。

木の器の良さの一つとして、熱い汁などを入れ

た時の熱の伝わり方があります。学校給食でのアルミの食器は先割れスプーンとともに評判の悪いものの一つです。熱の伝わり方について、五つの材料の熱伝導率を下表に示しました。アルミと木材を比べてみると、アルミの方が木材よりも1000倍も熱の伝わりが大きいことがわかります。熱いものを入れた時、木の器では手で持てますが、アルミでは持てないことがよくわかります。

物質の熱伝導率 (kcal/mhr°C)	
木 材 (乾 燥)	0.14 ~ 0.18
ア ル ミ ニ ウ ム	230 ~ 240
磁 器	1.5
ガ ラ ス	0.55 ~ 0.75
ポ リ ス チ レ ン	0.08 ~ 0.12

また、手で持った時の肌ざわりについても、接触温冷感、粗滑感、硬軟感、乾湿感など総合的な性質の評価から優れた材料であることが解明されつつあります。

木材のもつ色調、木理など視覚的な面でも、官能検査などによって、その良さが解明されてきています。

このようなことから、木の器は今後さらに広く使われていくものと思われます。近年、伝統的な漆器だけでなく、各地で木を使った新しい形のものが創出されています。新しい時代、文化、生活様式に適合したものを創り出していくことが木を生かしていくうえで必要でありましょう。

木は生きているといわれますが、その木で造った道具も生きていなければ意味がありません。道具は使われてこそ生きるのです。生活の中で使われ、生き続ける木の器を造っていくことが大切なことでありましょう。

このためには、木の総合的な性質をより客観的に、科学的に究明し、その良さを知り、理解することが大切でしょう。

(中村 史門)