



episode.10
世界に誇る竹細工
～鶴田町の竹～

話し手 八木竹工業株式会社 会長
やぎ まさてる
八木 正輝さん (昭和12年9月22日生)

聞き手 川島学園 れいめい高等学校
2年 島津 羅夢 2年 中谷 心音
2年 野間口 凛 2年 永原 夢子

「二代目を継ぐ」

元々は、私の親父が大正14年に鹿児島市の加治屋町で竹細工教室をしていたんです。ですが、戦争が始まって戦後引き上げて入来に疎開して、それから入来で八木竹工業を創業したんです。今年の1月で、初代「八木斉竹講習所」起業から含め創業100年となりました。

親父は元々、京都で竹細工の研修を受けて帰って来たんです。過去にはいろんな品評会で優秀な賞もいただいて、鹿児島県では、第一人者という形で通っていたようです。

私は大学を卒業して証券会社に入って、35歳くらいで鹿児島に帰ってきて、それから竹を教わりながら跡を継ぎました。その当時は作業に携わっている人が30人くらいいましたね。

昔は日用品のあらゆるものを竹で作っていました。例えば、ザルや弁当箱、花器、スプーンとか。でも次第に、プラスチック製品が伸びてきて竹細工のものが衰えていくようになりました。今では竹細工ができる人は減って、今いる竹細工職人も高齢化が進んでいる状況です。

「地元の竹と特徴」

私達が材料で使う竹は、だいたい入来町・祁答院町・鶴田町・東郷町の竹を使います。鹿児島県は竹林面積が日本で一番多くて、特に鶴田町あたりは竹の原木(原竹)が多いです。

商品で使う竹の種類は主に、孟宗竹と真竹が多いです。それぞれ特徴に合わせて品物を作っていきます。

孟宗竹は、節間が短くて肉質が厚いです。これを活かしてお箸とかスプーンとか皿とかに使います。真竹は節間が長くて肉質が薄いですが、皮に弾

力性があるんです。だから、真竹は細く割いて、それを編み物にします。編組(へんそ)と言ったりしますが、花かごとかザルとかですね。

竹は捨てる場所がないんですよ。竹の根の部分は弾力性があるから竹のステッキとして昔は重宝しましたよ。山を登るのにも根の弾力性がいいたいです。枝の部分は、ほうきね。皮の部分は、昔はおにぎりを包んでいましたね。竹の皮は通気性があるし、抗菌効果もあるから傷みにくくていいですよ。



「親しまれる竹の良さ」



竹はプラスチックには無い良さがあるんですよ。通気性があるから、天ぷら皿とかは竹がいいみたいです。それに竹が余分な油を吸ってくれるみたいです。他にも、抗菌作用があるからおしぼり置きによく使われたりしますね。

そして竹は、昔から魔除けとして邪気を飛ばすということで神社の柵とかに使われたり、手水舎の柄杓に使われたりしますね。抗菌作用もあるからいいですよ。

それから昔は、倉庫に竹炭を入れてお金を隠してたり。昔のじいちゃん、ばあちゃんね。(笑)竹炭の中に隠しておくで湿気とか虫に食われないから。

最近では、この竹炭をパウダーにして竹炭石鹸を作ったりしています。竹炭が余分な皮脂を吸収したり、消臭効果もあって、科学的なものが入っていないからいいですよ。

「時代はめぐる」

私の息子が三代目として頑張ってくれています。東京に店舗が2か所あって、そこで販売もしてくれています。

最近、時代が巡り巡って、竹の良さが見直されていますね。芸能人やアスリートの方が使ってくれたり、紹介してくれました。他にも北海道で販売した時は、北海道には竹がないみたいで多くの方が商品を購入してくれました。



今私は87歳ですが、まだまだやりますよ。(笑)これも竹のおかげかな、竹を長年扱ってきたおかげかなという気持ちもありますね。竹は匂いもいいですから。

そして、竹の良さを世界中の人に知って頂き、地元の方々にも微力ながらも貢献していけたらと思っています。これからは息子のサポートをしながら、成長を見守っていききたいですね。