

伝統芸能などを守り伝えている人やまちおこしに取り組む人など、地域に活力をもたらしている方々を紹介します。

桶職人

宮崎光一さん

1992年長崎市生まれ。小学2年生の時に五島へ移住。2016年4月「桶光」を開業。日本一若い桶職人として、腕を磨いている。桶作りの他にも日本ミツバチ養蜂、無農薬農業、炭焼きなど、自然豊かな暮らしを営んでいる。昨年結婚し、現在は一児の父。



木桶の文化を伝えたい。 日本一若い桶職人の あくなき挑戦

宮

崎光一さんが初めて桶作りに出合ったのは、小学三年生の時。趣

味で桶作りをしていた父親が桶職人の元へ習いに行くのに付いて行つたのが始まりだという。「桶は、子どもの頃には夏休みの工作としても作っていましたし、福岡の大学から帰省した際にも職人さんの元に通つて作っていましたね。その職人さんが五島で最後の桶職人であり、僕の師匠でもあります」。

大学卒業後、農業をしようと島へ戻った宮崎さんに、師匠はこう言つたといふ。「一人でやる準備をしておけ」。その言葉をもらった翌月、小豆島で行われた「木桶職人復活プロジェクト」に参加。「そこで全国の桶職人や実際に桶を使っている人たちに会うことができました。『プラスチックではなく、やっぱり木桶じゃないとダメ』という方がたくさんいることに驚き、桶職人になることを決めました」。師匠の言葉から四ヵ月後

の昨年四月、宮崎さんは「桶光」を開業。桶職人としての道を歩み始めた。

しかし葛藤や悩みは尽きなかつた。商品である以上、これまでよりも早く良いものを作ることが求められる。悩んだ挙句、「県外の桶屋で道具の使い方を学ばせてもらいました。僕が使つている道具

はすべて桶作りを辞めた職人さんや亡くなつた方から譲り受けたもの。鉋だけでも百本はあると思います。それらをすべて自分が使いやすいように調整し直したとき、世界が変わりました」。

宮崎さんは、きれいな桶を作るのは実はそう難しいことではないと話す。「工業的に機械で作られている桶と、自分が作る手作りの桶はどう違うのか。その答えは三十年後にしか分からぬかもしれない。『高かったのに、こんなもんか』と思われるがないよう、自分を信じてやるしかないですね」。工房には昭和五十年に作られた寿司桶が修理のため

に、持ち込まれていた。「桶は修理しながら使うのが基本であり、これは五島の職さんが作つたもの。四十年以上経っているのに、タガを取り替えるだけで使えるんです。こういうものを僕も作りたいですね」と宮崎さんは目を細めた。

昭和二十年代には五島だけでも二百名はいたという桶職人も、現在は全國で六十名ほどしかいない。宮崎さんは桶の文化が消えようとしている今、いかに次の世代へ残していくかが使命だと感じている。「木は水を吸つたら膨らみますし、使えばタガは緩みます。そうした木の性質や桶の扱い方を知らない人が多いのが現状です。まずは桶のことを知つてもらうために、ワークショップを開催しています」。

日本人は昔から、物を修理しながら大切に使つてきた。二十五歳の若き職人は、私たちに大切なことを伝えようとしている。

桶光

五島市岐宿町中嶽1073-1
TEL.080-1703-9558

[桶光](#) [検索](#)



NIKORIST / Miyazaki Koichi

[桶光](#) [検索](#)

宮崎さんが作るのは、味噌桶や寿司桶、おひつが中心。中には五島のお盆の風物詩「チャンココ」の太鼓の注文もあるという。若い力が地域の伝統を支えている。