

経木製作職人 阿部初雄さん

アカマツでつくる^{きょうぎ}経木の不思議なパワー

群馬県の阿部経木店では、昭和30年代につくられたという機械を、阿部初雄さん、晋也さんの親子が今も大事に使っている。「もし壊れたら、もうつくってくれるところはない」と、初雄さんは言う。博物館に展示されていてもおかしくなさそうなその機械が、今も毎日フル稼働している。アカマツの木を薄く削ってつくる経木には抗菌作用があり、包装材として使うと食品の鮮度と風味を長く保つことができる。松の木が持つそのパワーが見直され、アカマツでつくる経木の需要がジワリと広がりつつあるのだ。

巨大な鯉節削り器？

巨大な鯉節削り器のような機械といえいいだろうか。板状にカットしたアカマツの木を台にセットし、電源を入れる。すると台が激しく前後に往復運動を繰り返す。そのたびに機械に据え付けられた刃によってアカマツの板が削られ、薄皮のようになって下から出てくる。

木を薄い板状に削った経木は、大和時代から包装材などとして使われてきた。明治時代、経木でつくられたマッチ箱や経木を編んだ織物は、日本の重要な輸出品であった。

一般に経木には、杉や檜が使われることが多い。だが、群馬県では古くからアカマツを材料に経木が作られてきた。その理由について、阿部初雄さんはこう推測する。

「木の節の部分は硬いので、経木をつくるときはなるべく節のあるところを避けて削ります。しかし、杉や檜は皮が厚いので、丸太の状態のときどこに節があるのか分かりにくいんです。その点、アカマツは節が分かりやすい。うちが仕入れているの

は長野県の上田周辺のアカマツです。群馬県産のアカマツに比べると木目が素直で削りやすいんです」

しかし、削りやすさだけでアカマツを選んでいるのではない。松などの針葉樹には、抗菌作用があると言われる。阿部さんによれば、以前、O-157が流行したとき、群馬県のある経木店がアカマツの抗菌作用について調べたことがある。その結果、アカマツの経木を使うと菌の増殖が確かに抑制されたという。

「推測ですけど、松やに抗菌効果があるのかもしれませんが。しかも松の削りかすは牛舎の下にまき、端材は陶芸窯などでマキとして使ってもらっています。使い終わった経木は廃棄すれば土に還るだけ。無駄になるところがないし、環境にも優しいんですよ」

1分間に90枚の経木を製造

かつて群馬県は経木で日本一の生産量を誇り、県内には40～50軒の経木店があった。納豆やおにぎりなどの食品包装資材や鮮魚店の値札、食

器代わりなどに、経木は広く使われていた。適度に水分を吸い、通気性もあるので、肉や魚の鮮度を保つには経木が最適ともされていた。だが、1960年代以降、経木の需要は急速に低下していく。ラップや発泡スチロールなど、プラスチックの包装資材が台頭したためだ。

そのあおりを受け、群馬県では次第に廃業する経木店が増えていった。阿部経木店は祖父の代から続いていたが、先行きの見通しがつきにくく、父親から「この仕事は時代遅れだ」と言われた阿部さんは、皮肉なことにプラスチック包装資材の会社に就職したのだった。

ところが20年ほど前、家庭の事情などもあり、阿部さんは家業を継ぐことを決意した。7年前には、阿部さんの次男の晋也さん（次頁写真右）も、別の仕事から経木づくりに転じてきた。

「父から継いで欲しいと言われたわけではありません。ただ将来のことを考えたとき、今や県内に5軒くらいしか残っていない経木づくりは貴重な仕事だと思い、自分が残してい



あべはつお 1953年、群馬県生まれ。高校卒業後、プラスチック包装資材会社に就職。28年勤務した後、40代後半のとき、阿部経木店に。当時、阿部経木店を切り盛りしていた叔父たちから仕事を教わった。今は孫のサッカー試合観戦やゴルフが楽しみという。隣は次男の晋也さん。



使う松は樹齢40年前後がよい。年月が経ちすぎると松やにがたまり、削ったあとと剥がれにくくなる。



建屋の外に設置している脱水機に30分かけて、水分を7割くらい絞る。



「自動式経木機」の刃は自動研磨機で研いでいる。「研磨機がなければ刃を研ぐだけで10年のはかかりますよ」と阿部さん。



経木は京都の玉子焼き屋さんでも使われていて、熱々の厚焼き玉子の下に敷いて売られているそうだ。

けるのであればという気持ちでやることにしました」

晋也さんはそう語る。

阿部さんが使っている「自動式経木機」は1958（昭和33）年に発売されたもの。開発した阿部儀秋というのは、阿部さんの遠縁にあたる人だという。今、この機械をつくっている工場はどこにもない。メンテナンスも自分たちでするしかない。阿部さんは、廃業や倒産した同業者から機械を譲り受け、部品の交換が必要になったときに利用するようにしている。

「今の機械は、1分間に90枚弱の経木をつくり出すことができます。

うちの場合、経木の厚さは0.16～0.18ミリメートルくらいですが、刃の調整で厚さを変えることができます。刃の調整は手でしますし、メーターなどは何も付いていません。でも、もし今、特注で同じような機械をつくったとしても、1分間に90枚削るのは難しいかもしれませんね」

と阿部さんは語る。

毎朝7時から作業開始

製材するとき、節のある部分ではできるだけ避けるようにしている。それでも取りきれなかった節に当たると、刃こぼれを起こす。そのため阿部さんたちは、30分から40分くらいに1回の頻度で刃を研磨する。

「均一に薄く削るのは難しい。息子はきちんと厚さを測りながら削っています。今は息子の方が私よりうまいんじゃないですか」

阿部さんはうれしそうな顔をしながらそう言う。

削りたての経木を触ってみると、驚くほどしっとりしている。もともと生木を削っているのです、水分をたっぷり含んでいるためだ。これを遠

心分離型の脱水機にかけたあと、さらに室内で3～4日、自然乾燥させる。そのあと、重しを置いてまっすぐに伸ばし、端の部分の部分を切っけいに揃えたりして仕上げ、50枚ごとに結束していく。そうした仕上げ作業は、阿部さんの妻やパートの主婦数人が行っている。

つくった経木は、群馬県内の納豆メーカーや問屋に販売している。問屋はそれを鮮魚店や精肉店などに卸している。同業者が次々に姿を消していったため、阿部経木店に注文が集まり、ここ数年は忙しい日々が続いている。3年くらい前からはさらに注文が増えた。人々の環境意識が



建屋の2階で自然乾燥。冬はボイラーをたいて温めて乾燥させる。

高まるとともに、アカマツの抗菌作用などが見直され、ネット通販などで経木を買う人が増えてきているためだ。今、阿部さんたちが作業を始めるのは毎朝7時。そうしないと注文をさばききれないのだ。

「サンマなどの水揚げが多くなる秋口から年末にかけては鮮魚の包装資材としての需要が拡大し、とくに忙しくなります。でも二人でつくれる量は限られています。注文に間に合わず待たせてしまうと、プラスチックの包装資材などにお客さんが流れてしまいます。プラスチックの方が安いので、一度流れたお客さんはなかなか戻ってきません。利益を確保するため、もう少し単価を上げられ

ないかいつも考えています」

経木でつくったメモ帳も登場

そんな阿部さんたちに、今、追い風が吹き始めている。プラスチックごみによる海洋汚染が深刻化している中、フランスは2020年までに使い捨てプラスチック容器の販売を禁止する方針を決めた。今後、こうした動きが広がっていくと、日本でも経木の価値がさらに見直されていく可能性がある。

一方で応援団も現れた。晋也さんの知人など若い人たちのグループが、阿部経木店の経木でメモ帳をつくっ

たり、「フードシート」という商品名で販売を始めたりしているのだ。

「友人の奥さんが管理栄養士をしているため食への関心が強く、経木のことを知ったら一般消費者向けにも売ったらいいと、いろいろ企画し始めたんです。応援してくれる人たちがいるのですから、僕たちももっと頑張っていこうと思います」

晋也さんがそう言えば、阿部さんがこう続ける。

「新しい企画商品のことは、息子が窓口になっています。若い人たちがアイデアを出した商品は、通常の経木より高い価格で売れます。今は家族経営だからやっていたりしますが、単価が上がって利益が増えれば、人件費を出して人を雇えるようになるかもしれません」

取材後、阿部経木店で分けていただいた経木を家に持ち帰り、試しに肉の解凍に使ってみた。経木が余分な水分を吸い取り、きれいに解凍できた。夕食のとき、皿の上に経木を敷き、その上に刺身を置いたら、いつもの安い刺身が少し高そうに、そしてずっとおいしそうに見えたのだ。