

# 町家オープン工房カフェ霜月 醤油樽の縄かけワークショップ

城下町金沢の外港の文化的景観を生かした地域の魅力発信プロジェクト



お醤油屋さんにとって欠かせない道具のひとつに木樽があります。木樽は細く裂いた竹を編んだ竹籠で締めてありますが、その上からさらに荒縄をかけてあります。これは運搬時の持ち手になるとともに竹籠保護の役割を担っています。

ぎやるり・いっかん

大野こまちなみ研究所が主催するイベントでは、醤油樽がサインや椅子、テーブルとしていつも大活躍しています。今回の町家オープン工房カフェでは、それらのイベントで利用するために縄を解いた樽に、みんなで縄をかけます。ワークショップ講師は大野醤油の蔵元当主の橋本忠司さん。橋本さんは最近まで木樽で醤油を出荷していたそうです。

松下商店

お醤油のまち大野町には、かつて多くの桶職人がいました。ワークショップ会場となる大野こまちなみ研究所の活動拠点「築百年の町家」もそんな桶職人さんの町家のひとつ。今回利用する醤油樽はここで手入れされていたものだそうです。

消防団車庫 ■ 橋徳醤油醸造所

● 築百年の町家

■ 郵便局

■ 直江屋源兵衛

■ 永井酒販

宝生寿し

■ 直源醤油

■ 橋栄醤油みそ

【日時】 2014年11月30日(日) 9-11時

【会場】 築百年の町家(金沢市大野町4-84)

【講師】 橋本忠司さん(橋徳醤油醸造所・当主)

【企画】 大野こまちなみ研究所 【後援】 金沢市

【参加費】 無料/予約不要、随時お立ち寄りください。

【その他】 汚れてもよい服装でお越しください。

【問合せ】 大野こまちなみ研究所事務局

090-2099-5512 komachinami@yahoo.co.jp