

大野の醤油樽 次世代に



縄掛けを指導する橋本忠司さん(右)
＝大野町4丁目

「縄掛け」の技継承

まちづくりグループ「大野こまちなみ研究所」のワークショップは30日、大野町4丁目の築100年の町家で開かれ、地元住民らが、かつて醤油の出荷に欠かせなかった醤油樽を荒縄で縛る技法「縄掛け」を体験した。醤油が瓶やプラスチック容器で出荷されるようになり、今では結び方を知る人が数少なくなった。研究所は樽の手入れにもつながる伝統の技を学ぶことで、醤油樽を次世代に受け継ぐ。

こまちなみ研 いす、テーブルに活用

醤油樽が使われたころを知る地元住民によると、大野地区には醤油樽を製造できる職人を抱えた桶屋が5〜6軒あったが、昭和50年代ごろに姿を消した。近年は瓶やプラスチック容器での出荷が一般的となり、醤油樽を使う機会はほとんどなくなったという。

醤油樽は木の板を竹製の箍で締め、上から荒縄を掛けて出荷されていた。荒縄は運搬する際の持ち手になり、竹の箍が外れるのを防ぐ役割も担っていた。研究所では現在、醤油樽から荒縄を外し、いすやテーブルとして活用しており、「自分たちで手入れできるようにしたい」とワークショップを企画した。

ワークショップでは、縄掛けの技法を知る橋本忠司さん(64)が講師を務め、住民ら16人が1斗と4斗の醤油樽約60個を縄で縛った。ワークショップを企画した研究

所の橋本雄一 副事務局長(32)は「大野醤油の伝統や文化を受け継ぎ、次の世代に伝えていきたい」と話した。

石川兼六、ボーイズが清掃活動

日本少年野球連盟(ボーイズリーグ)の北陸支部に所属する石川兼六ボーイズの選手が30日、市内で清掃活動に励んだ。

選手や保護者ら約80人は香林坊や広坂、兼六園周辺で、約1時間かけてごみ拾いに汗を流した。ボーイズ