



定番の人気商品「白木弁当箱」。
手前から時計回りに「手の平」「小判(大)」「つくし」
「きこり」「丸入れ子」。

製作過程の一つ「榿綴(かばと)じ」。制作は1日に30~40個以上になることも



女性伝統工芸士

仲澤 恵梨さん

大館市生まれ、大館市育ち。36歳。短大卒業後、(有)柴田慶信商店に入社。曲げわっぱ作りに携わり、17年目。平成28年に伝統工芸士に認定

丸みと柔らかさに
心奪われ17年
作るのも使うのも、
全て好き。



た。「何回もアタックして、何とか会ってもらえたと思ったら、今度は『うちじゃなくてもいいでしょ』って言われて(笑)」。改めて他社も見学した仲澤さん。「ほかを見えますます、柴田慶信商店がいい、と確信を持ちました」。仲澤さんの熱意はついに届き、晴れて曲げわっぱ職人としての人生がスタートした。

これまでの道は平坦ではなかった。「器用な方ではないから、最初から上手にはできないんです。それをどこか『初めてなんだからできなくて当たり前』って自分の中で甘えていて。ただどこかさず社長には、『何でできないんだ』って、怒られるんですよ(笑)」。思い通りにいかない日々、悔し涙を流したことも少なくない。「必ず作れるようになって辞めてやる!」って思っていました。

一人前になるには5年以上かかる世界。ちょうど入社から5年くらいがたったころ、「当時の社長が何かの取材で、私のことを『居てくれて助

かっている』って言ってくれて。普段はそんなこと言わないのでびっくりして、すごくうれしかったんです。やっていて良かったな、って思いました」。熱意と努力が報われ、職人として生きていく、そんな覚悟ができた瞬間だった。

数少ない女性職人として、壁を感じたことは一度もない。「会社も女性を区別するような雰囲気は全くないですし、ずっと居心地はいいですね。それに、女性だからこそのこともあります。私自身も毎日曲げわっぱ弁当を作っているけれど、弁当の中身を作って詰めて、食べて洗って…という一連の流れをするからこそ気付くこと、伝えられることがあるんですよ。弁当箱を洗って次の日まで完全に乾かすのは難しいから、1日おきに使ってね、とか。こんなおかずはおい移りしちゃうよ、とか」。接客する機会は少ないが、イベントなどに参加した際や友人、知人に尋ねられた際は、作り手・使い手として曲げわっぱの魅力を感じて伝えていく。

業界に入り、今年で17年目。仲澤さんにも後輩ができた。「私自身、『見て覚えろ』で育ってきたから、後輩たちには基本的な部分だけはしっかり教えてあげたい。それを自分なりに進化させて、私が教えたことを越えていってほしいですね」。後輩たちはみんなかわいい、そう屈託のない笑顔で話してくれた仲澤さん。素朴で爽やか：それは曲げわっぱから伝わるものとも少し似ているような、心地よい魅力であふれていた。

秋田県大館市に古くから伝わる「大館曲げわっぱ」。その丸く美しいフォルムと天然杉の爽やかな香りは、多くの人を魅了する。そんな伝統的工芸品「曲げわっぱ」を継承する、女性伝統工芸士がいる。「おはようございます!」と飾らない笑顔で迎えてくれたのは、仲澤恵梨さん。今年で17年目になる曲げわっぱ職人だ。

大館市生まれ、大館市育ち。物心ついた時から曲げわっぱが身近にあった。「当たり前前であった曲げわっぱと初めてちゃんと向き合ったのは、中学生の時。大館工芸社が移転する時のセールで見つけた小さい曲げわっぱに一目惚れして、貯めていたお小遣いで買ったんです」。今でも小物入れとして大切に使用しているという曲げわっぱ。仲澤さんの職人人生の原点ともいえる出会いだった。

ものづくりの道に進みたいと、本気でかじを取り始めたのは、短大の頃。進学した学部で住宅設計などを学んでいたが、その時知った在来工法に引かれた。木を削って組み立てる：その工法に魅力を感じ、「自分も何か木を使ってみよう、と」。木を削りたい」と思うようになったという。「大館で木、ものづくりといったら、曲げわっぱがあるじゃないか、と」。

数ある曲げわっぱ制作会社の中でも柴田慶信商店を選んだのは、「触った感じがしっくりくる：丸みを帯びていて柔らかいところが好き」だから。当時、社員の募集はしていなかったが、「どうしても入りたい」という思いは消せなかった。