

「地域の木と向き合う」

～大分県湯布院町に育つ木から生まれる「箸」～

毎日使う「箸」。日本人にとって欠かすことのできない生活の一部となっているお箸は、様々な樹種、形、素材そのままのものや、塗り方のバリエーションも入れると数えきれないほどの種類が日本中にあります。箸屋一膳は、そんなお箸に焦点をあてて、「使いやすい長さ」「持ちやすい太さ・形」など細部にわたりこだわってお箸の専門店です。

森を壊さない、産地や作り手が明らかな木材の使い方をお勧めする「フェアウッドカフェ」、店内の内装や家具にフェアウッドを取り入れているパン屋さん「パン・オ・スリール」とのコラボレーションでの展示・販売会の第3弾です。ぜひご来場ください。

【期間】 2016年11月15日（火）～12月3日（土） 8:00-20:00（日・月は定休日）

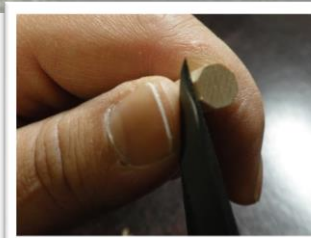
【場所】 パン・オ・スリール（渋谷区渋谷1-4-6 渋谷駅から徒歩5分、表参道駅から徒歩9分）



箸職人・西原慎一郎

お箸の素材は「湯布院町に生まれ育った木」。箸職人・西原慎一郎さんが生活している湯布院町は、シンボルである標高1584mの由布岳を中心に1000m級の山々に囲まれた小さな盆地です。そこに育つ数百種類もの木々、山の恩恵を受けて箸づくりは行われています。

お箸にするために伐採するのではなく、山を守るために、地域を整えるために、伐採・間伐せざるを得なかった木を丸太の状態から何年もかけて乾燥させ、一から手作りでお箸を製作しています。同じ木でも切る場所や育っていた環境によって木目や色、硬さが変わります。それはまさに人間と同じ。それぞれに特徴があり面白さがあります。その一つ一つの特徴を生かしながら、私たちの生活に欠かせないお箸に仕上げています。



☆世界に一膳の箸づくりをしませんか？

湯布院の木工作家・箸屋一膳の西原さんご夫婦が来店します。色々な樹種・形の箸からあなたに合った一膳を選ぶお手伝いをしてくれます。また、焼きペンを使ってオリジナルの図柄や名前を入れることもできます。職人さんとお話しながら、あなただけの一膳をみつけませんか？



【日時】 2016年11月18、19日（金、土） 10時～12時、15時～19時（土曜日は18時迄）

【代金】 お箸の代金+500円（塗装代含む。送料別途）

*名入れご希望の方は、来店時に飲み物とパンをご購入下さい。

【申込】 不要。上記の日時にお店にお越しください。

