

吉野の

古人いにしえびとの知恵、
人と自然にやさしい

「ありばし」

奈良県吉野割箸振興会

吉野は
わりばしの発祥の地です。



吉野のわりばしは、明治のはじめ吉野杉で作る酒樽の材料の端材が捨てられるのを惜しんで考案され生まれました。

— 今では、吉野の杉・桧の大半は建築材などに変わり、樽の製造は少なくなってきましたが、現在も木材の端材で作られ、自然を大切にする心は受け継がれています。

天然の恵





自然に優しい 吉野のわりばし

吉野のわりばしは、植林された杉や松の原木を、建築製品等に製材した後に残る外側の利用度の少ない部分（背板）だけを利用して、一本一本巧みに加工し吉野材の美しさを損なうことなく作られています。

吉野地方では、あくまでも森林の恵みを余すことなく活用し、森林の保護育成を図り、清らかな水と緑、澄んだ空気を生み出し自然を守っていくことを考え、先人の知恵であるわりばしづくりの灯をいつまでも大切に絶えることのないよう守り続けます。



「吉野のわりばし」の材料は、
吉野杉・吉野松を使用。

天然 抗菌

ヒノキには、独特の香りの成分の中に、自然が作り出した殺虫・防カビ抗菌物質が含まれています。古くからまな板・折箱・寿司桶等にも使用されています。

また、抽出成分のフィトンチッドが心身をリフレッシュさせる効果が証明され、枕や入浴剤にも使われ、森林浴も盛んになってきました。

伝統の 吉野杉

美しい木目、芳香漂う吉野杉のわりばしは、吉野が誇るわりばしの最高級品です。



吉野最高級わりばしの種類

自然木使用のため、多少色の違いがあります。

●利久

千利休が考案。中央部をやや太くし、両端を細かく削って面を取り、バランスのとれた割り箸です。

●らんちゅう

吉野杉の両端を細く、中央部をやや太くした箸を一本ずつ丹念に仕上げ、2本組とし、紙帯をした気品のあるお箸です。

●天削(杉)

狂割り箸の頭部を鋭角にカットしたもので吉野杉独特の美しい柃目が正面に出た、割り箸です。

●天削(ひのき)

天然抗菌作用のある桧を使用。頭部を鋭角にカットし手触りが良く、ほのかに森の香りたがよい割り箸です。

●元禄

天然抗菌作用のある桧を使用。小判型の割り箸に割れ目と溝をつけて割り易くした割り箸です。



●横切り

まず、電動のこぎりで骨板を箸のサイズにカットしていきます。

●柃目挽き

カットした木を木目が縦に入るように調節しながら、板状に切っていきます。

●超仕上げ

板状になった木を一夜夜水に浸け柔らかくしてから、板の表面をきれいに削ります。

●側取り

板の両側の側面を削り落とします。

●仕上げ

箸の形に切り取る。真ん中の割り込みを入れる。箸先を面取りする。箸の頭先をカットするなどの工程が一台でできる仕上げ機を使って、仕上げが完了。あとは乾燥させれば、完成です。



おりぼしの風
吉 YOSINO 野



お問い合わせ