

桶と樽



桶、樽は日常生活に欠かせない容器でした。大は、人が入ることができるような酒の仕込みに使われる樽から、小はいまでも一部使われている風呂桶まで、私たちの生活にはいろいろの樽、桶があります。

面白いことに、細長い板を円く並べ、竹などをらせん状に束ねた「たが」で結う構造となっている桶や樽は、日本では鎌倉末期から室町時代にかけて使われるようになったといわれています、それ以前は、一枚の薄い板を円く曲げて接着した「曲げ物」が用いられていたようです。ただ、これでは大量の水、液体を運ぶことはできません。保存用としては甕が用いられたにしても、それ以前の時代、液体を手軽に貯め、運ぶということは大変なことでした。また、樽の出現により、酒の醸造、味噌、醤油の仕込みが大量にできるようになったことも忘れてはなりません。今でも、木の香り漂う樽酒は日本酒ファンにとってはたまらないものです。

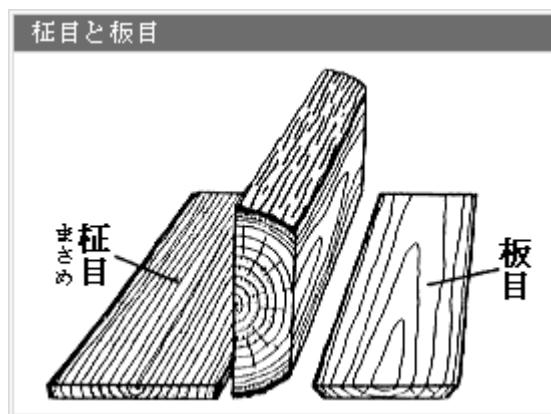
見た目ではほとんど同じに見える桶と樽ですが、蓋のついた容器が樽、蓋のついていないのは桶という分けもあるようです。ところが構造上は、木材の使い方が違うのだそうです。

丸太から板を切り出す場合、年輪の目を断ち切るように年輪に対し直角に近い角度で切り出す**柁目板**と、年輪の目に沿うように接線方向に切り出す**板目板**があります。柁目板は年輪の層がほぼ平行に並んでいますが、板目板では不規則な曲線模様になります。

樽は胴体の材料として柁目材の板を使用していますが、桶の場合は板目材を使用しています。

桶の場合、普通は長期に液体を保存するというよりは、一時的に液体を入れておく、たらい、洗い桶がその典型です。この場合は、使用中は部材が吸湿し、使わないときは乾燥するというサイクルを繰り返すことになります。寸法変化をなるべく小さくするため、水分変化に伴う寸法変化がより小さく、しかも水を適度に吸収してくれる柁目材を使うほうが理にかなっているわけです。桶は適当に水分を吸収してくれますから、たとえば「おひつ」に用いた場合、ご飯の余剰水分を吸湿してくれて、おいしいご飯が食べられるというわけです。

これに対し、恒常的に水分を蓄えておくための容器である樽は、材が常に水分を十分に含んだ状態にあるので、寸法変化についてはさほど気にする必要はありません。むしろ、いかに内容物をしみ出さないようにするかが重要となります。板目板には、年輪の中心部に近い側と遠い側、表裏ができます。また、年輪の**冬目**と呼ばれる筋の部分は吸水率が低くなりますが、板目板では年輪部分が必ず存在するた



め、吸水率は、柾目板に比べ、大幅に小さくなります。このため、樽では板目板が使われるのです。しかも、板の表裏を交互に並べて使います。長時間置いておくと必ずソリが出るのは表と裏の吸水率が違うためですが、これを交互にならべることによって防いでいるのです。

樽、桶は日常の容器として様々のところに使われてきましたが、用途に応じて素材となる木材の種類が違っていました。

樹の種類	桶(樽)の主な用途	特 徴
杉(スギ)	漬物・味噌・醤油・酒等の桶(樽)・その他	湿気に強い、漏れにくい
榎(サワラ)	炊事・調理容器一般	収縮少なく軽い
檜(ヒノキ)	風呂桶・その他	香り強く光沢がある
榎(マキ)	味噌・醤油・その他	水湿に耐える
胡桃(クルミ)	味噌・醤油・その他	水湿に耐える、割れ難く狂いが少ない
桐(キリ)	タンス・下駄箱・家具一般	木質均一、軟らかく軽い、木肌美しい

板といっても、その特性を良く見極めた使い方がされていることが、このことからわかります。

なお、樽や桶が大量に作ることができるようになった背景としては、板を湾曲して削ることのできる道具、台かんなの登場がありますが、これについては別の機会に触れることにしましょう。



樽が使われることで、液体の輸送が事実上可能となり、江戸時代には、灘や伏見の酒が関西から江戸に送ることができるようになりました。商品の流通と容器が欠かせないことは今も昔も変わらないようです。

面白いことに、西洋の樽は、板目ではなく、柾目板が使われている、ということです。これはどのような理由によるのかはわかりません。西洋の樽の特徴は胴の部分が膨らんでいることです。これにより、摩擦がほとんど無しに方向を変えつつ、比較的容易に横にして転がすことができるようになっています。洋樽も素材はいろいろあるようですが、最も広く使われ、われわれにも馴染み深いのはワイン樽、ビヤ樽、ウイスキーの樽と、どうもお酒に関係してきます。これらには、堅いオーク(樺)が使われます。ワイン、ウイスキー、ブランデーでは、長い時間眠りにつく熟成(エージング)の工程が重要ですが、樽の構造と素材はこれに大きくかかわっているようです。



(八代啓一)