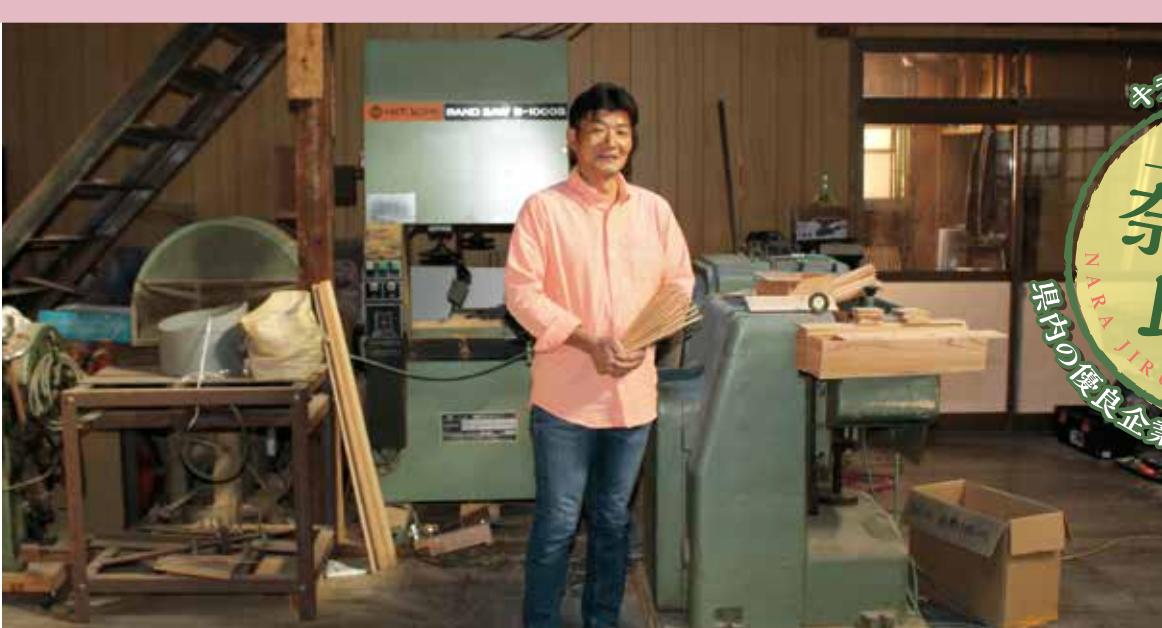


# 吉辰商店

## 「MY箸」から一歩先の「OUR箸」へ



吉野杉の香りに包まれた作業場にて。

下市町では、樽の材料の製造が盛んで、その樽作りに使わない部分を利



柱部分をくり抜いた端材から割り箸が作られます。

### 割り箸は下市町発祥なんですか？

下市町の腕のいい箸職人さんが、地元の吉野杉を使って作っているので、木目が美しく割りやすいところです。東京の料亭などでも人気なんですよ。

### 御社のお箸のいいところは？

「OUR箸(私たちの箸)」とは、私たちが住んでいる「日本の木」から作られたお箸を使っていたいきたいという考え方です。割り箸を製造・販売している当社でも、地元奈良県産の吉野杉を使うようにしています。そうすることで、吉野杉の良さを感じてもらいますし、元気な日本の山を育めると思います。

### OUR箸って何ですか？



### おしゃれな割り箸ですね。



ギフトショーなどに出店して販路を開拓しているところです。すでに、あべのハルカスや六本木ヒルズなどで販売しているんですよ。



奈良のうまいものプラザ(P6)でも購入できます。

### 今後の目標を教えてください。

町の元気は地域産業の元気だと思っています。下市町でも、割り箸職人さんが少なくなり、割り箸産業も最近元気がありません。時代の変化にあつた割り箸の新しい生産拠点を造り、町の元気になるような会社にしていきたいと考えています。

### 吉辰商店

下市町下市2764-6

☎ 0747-52-3649 FAX 0747-52-9435

✉ [yoshitatsu.net/](http://yoshitatsu.net/) [Facebook] [www.facebook.com/848yoshitatsu](http://www.facebook.com/848yoshitatsu)

1950年創業。従業員3人は全員奈良県出身。人手が必要なときは地域の力を結集する。パソコンを駆使し、ロゴのデザインやパンフレットなどを自社で作成するなど、精力的に活動。MY箸作りのワークショップなども行う。詳しくは上記へ。

「林業の良い循環を作りたい」と語る

代表取締役社長  
よしこ たつや  
吉井 辰弥さん

