

吉野大塔の坪杓子製作技術

場所：五條市

大和の名物である茶粥と切り離せないのが、汁物をすくうツボの付いた坪杓子である。かつて主食といえるほど粥が食べられていた時代には坪杓子は家庭の必需品であった。畿内一円から西本全域にこの坪杓子を出荷していたのが五條市大塔町の篠原と惣谷であり、最盛期にはほとんどの家で杓子が作られていた。坪杓子は水に強く、腐りにくい栗の木がおもに用いられた。職人は4人ほどのグループで山に入り、原料となる木の多い場所に4畳半ほどの広さの杓子小屋を建て、寝泊まりをしながら仕事をした。製造量は1人1日100~130本ほどで、朝日が出る前に山へ行き、コバでキドリまでをして小屋まで運び、夜遅くまで灯油ランプの下、黙々と杓子を作り続けた。[撮影 奈良県]

