



誠実さ、それに何事にも 興味をもって全力投球

名古屋中税務署長 辰巳 安治氏

■プロフィール

- 昭和30年9月名古屋市生まれ
- 49年4月 名古屋国税局 総務部 総務課
 - 50年6月 熱田税務署 所得税部門
 - 平成7年7月 岐阜南税務署 個人課税第三部門 統括国税調査官
 - 15年7月 名古屋国税局 名古屋中税務署 総務課長
 - 16年7月 名古屋国税局 課税第一部 個人課税課 課長補佐
 - 17年7月 名古屋国税局 津島税務署 副署長
 - 19年7月 名古屋国税局 津税務署 特別国税調査官
(総合調査担当)
 - 20年7月 国税庁監督評価官 監督評価官
 - 22年7月 名古屋国税局 西尾税務署 署長
 - 23年7月 名古屋国税局 磐田税務署 署長
 - 24年7月 名古屋国税局 総務部 人事第二課長
 - 25年7月 名古屋派遣国税庁監察官 首席国税庁監察官
 - 27年7月 現職

長年個人課税部門に勤務

——赴任されて1ヶ月余りになりましたが、署内の雰囲気はいかがですか。

1階事務室は天井が高く、空気が澄んで爽やか、ピュアな感じがします。

職員のモチベーションは高く、とても活気があると感じました。

——これまでのお仕事についてお聞かせください。

これまで30年ほどは所得税の申告・相談・調査などの仕事に従事していましたが、ここ10年ほどは、署長や首席国税庁監察官、また人事管理に関する事務に携わっていました。——多くの要職を経てこられました。——思い出に残っていることをお聞かせください。

行く先々で思い出はありますが、直近で印象に残っているのは、国税庁監督評価官室時代に、税務署の事務の現状把握と今後の在り方を検討、職員の研修体系を、時代に合ったものに組み直し、3年後に私どもの提



言通りの見直しがされたのは嬉しかったです。

津税務署での特別国税調査官のときは、複数税目を同時に調査する事案で、社長個人が主導する不正を発見したときは、いい経験になりました。

磐田税務署長のときは新幹線通勤をしました。静岡は初めての勤務地で気候が温暖で、食べ物が美味しかったです。その前の西尾税務署は伝統や歴史ある地域で、海も山も川もあり楽しい思い出がたくさんあります。

西尾と磐田は似ていて、お茶が有名です。西尾は抹茶、磐田は日本茶が盛んですから、どちらも和菓子が美味しかったです。また西尾のお膝下はトヨタ、磐田はスズキがあってモノづくりの町でもあります。

——通勤は大変でしたでしょう。

家から2時間かけて通ったのは津、西尾、磐田の3税務署に赴任したときです。西尾は6時半、磐田は6時45分頃に家を出ました。磐田は、距離は遠いですが名古屋駅を7時17分

発の新幹線に乗ると署長室に8時20分には着きました。

スポーツ大好き少年

——お生まれは？

名古屋で生まれ育ちました。名古屋城の近くです。

——どのような少年時代をお過ごしでしたか。

小学校のときは卓球をやっている、名古屋市10万人卓球大会で団体3位になりました。中学校はずっと剣道に励みました。琵琶湖のほとりに母方の祖母の家がありましたので、夏休み・冬休みは行きっぱなしで川山湖でよく遊びました。

——税務を取り巻く厳しい環境のなか、職員に対してどのようなご指導をされていますか。

研修や会議などで常に言っていることが4つあります。①決められたルールを守る。確実な事務処理と情報管理の徹底です。②名中署の実情・特殊事情を踏まえ、各人がやる

べきことをしっかりやって職責を果たす。③隣の人に興味をもって仕事をし、困っていれば声をかける。④仕事は楽しくやる。

——今年の法人会総会では税務行政の円滑な運営に貢献した旨、名古屋中税務署から感謝状が授与されました。これからのe-Taxの今後の方向性と、また来年導入されるマイナンバーについてお聞かせください。

確定申告期間中、法人会の尽力により名古屋中税務署管内6つの地下鉄改札口にe-Taxのポスターを掲示していただきました。一日の乗降者数が40万人もあり、その効果は絶大だと感謝しています。

本年も国税庁ホームページを利用した申告書の作成をお願いしたいと思っておりますので、昨年同様、「確定申告書作成コーナー」の周知ポスターの掲示による広報活動をお願いします。

またe-Taxにつきましては、特別償却に関する証明書イメージデータとして送信できるようになりましたし、また市販の財務会計ソフトで



処理したものをe-Taxで受付可能なデータ形式に変換する機能の提供を始めました。今後も利便性の向上を行うことで普及・定着に取り組んでいきますので、引き続きご協力をお願いします。

マイナンバーについては、従業員の重要な個人情報ですので取り扱い担当者を決めて、きちんと管理していくことが大切です。

その上で、マイナンバーを従業員から取得する際には①マイナンバーの利用目的（扶養控除申告書の作成）を伝える②番号が間違っていないか確認する③マイナンバーが記載された書類は、カギのかかる棚で保管する④社内で使用しているパソコンのソフトを修正する⑤ウイルス対策を行うことが必要です。

法人会の行事は万障繰り合わせて参加したい

——当法人会は昭和24年に任意団体として発足し平成24年に公益社団法

人会として認められました。これは永年にわたる税務当局のご指導・ご支援の賜物と感謝しています。法人会活動に対してのアドバイスを聞かせてください。

公益社団法人への移行につきましては、岡谷会長をはじめ役員の皆様、清水専務理事をはじめ事務局の皆様の多大なご尽力をいただき感謝申し上げます。

名古屋中法人会は名古屋国税局管内でも組織も大きく歴史もあって、オピニオンリーダーとしてトップクラスであり牽引役を担っていただいています。これからも魅力ある会活動を展開されることを期待しています。——「広小路夏まつり」の協賛、多くの子どもたちが参加する「TAXミニサッカー大会」「暮らしの税金展」「名古屋ニコニコランド」「みんなに笑顔を クラウンがやってきた」など地域社会の健全な発展に寄与する社会貢献事業を積極的に開催しています。

先日も岡谷会長とお話ししたので

すが、会員の皆様が頑張っているいろいろな活動をされているので応援して欲しいと言われましたし、また統括官からも、さまざまな会活動をされていると説明を受けました。内容も充実していると聞いています。

——署長さんにも参加していただきたいと思っています。

日程が許す限りとは言わず、万障繰り合わせて多くの行事に参加させていただきます。まずは本日のNAKAビアフェスタ、そして明日の昇竜みこしにも参加させていただきます。

プールとサウナ、晩酌が健康の秘訣

——先ほどスポーツが好きとお聞きしましたが健康のために何かやっておられますか。

可能な限り、1時間程度なら歩くことにしています。

そしてお酒を美味しく飲むことです。一日1～2合晩酌します。



ここ2～3年、スポーツクラブの会員になって週に1～2回プールに通っています。日曜日は水中エアロ45分とサウナで汗をかいて、終わってから一杯飲むのが楽しみで（笑）リフレッシュしています。

——信条や大切にされている言葉をお聞かせください。

「誠実」と、何事にも興味をもち全力投球して「ベストを尽くす」です。

——趣味はいかがですか。

ゴルフをはじめスポーツは、やることも観ることも何でも好きです。海も好き、山登りもします。

将棋は4段です。20年前に取得したのですが、それからやっていなくて、免状は棚の中で眠っています。今は囲碁の本を買って始めました。

海釣りも好きで、釣ったら食べなければいけないと言われたので、包丁と魚の捌き方の本を買って勉強し、今では三枚でも五枚でもおろせます。

興味あるものが見つかったら、それに全力投球します。

魅力ある事業が知名度を向上させる

——当法人会は公益社団法人会として、税に軸足を置いた事業、地域企業・地域社会の健全な発展に寄与することを目的とした事業活動を進めています。しかし、組織率低下による財政基盤の弱体化など課題もあります。ご助言をお願いします。

組織率低下は、法人会のみならず他の税務協力団体においても懸案事項となっており、各団体も会員増強についていろいろ検討していただいておりますが、なかなか即効性のある方策は見当たらないのが現状のようで歯痒い思いです。

しかし、名古屋中法人会は地域社会の発展に寄与する魅力ある事業活動や、児童に対する租税教育も積極的に行っていただいています。それらの事業活動が名古屋中法人会の知名度を高め、地域の企業からも賛同され、参加する人も増え輪が広がり、

今後の組織率の向上につながるものと期待しています。

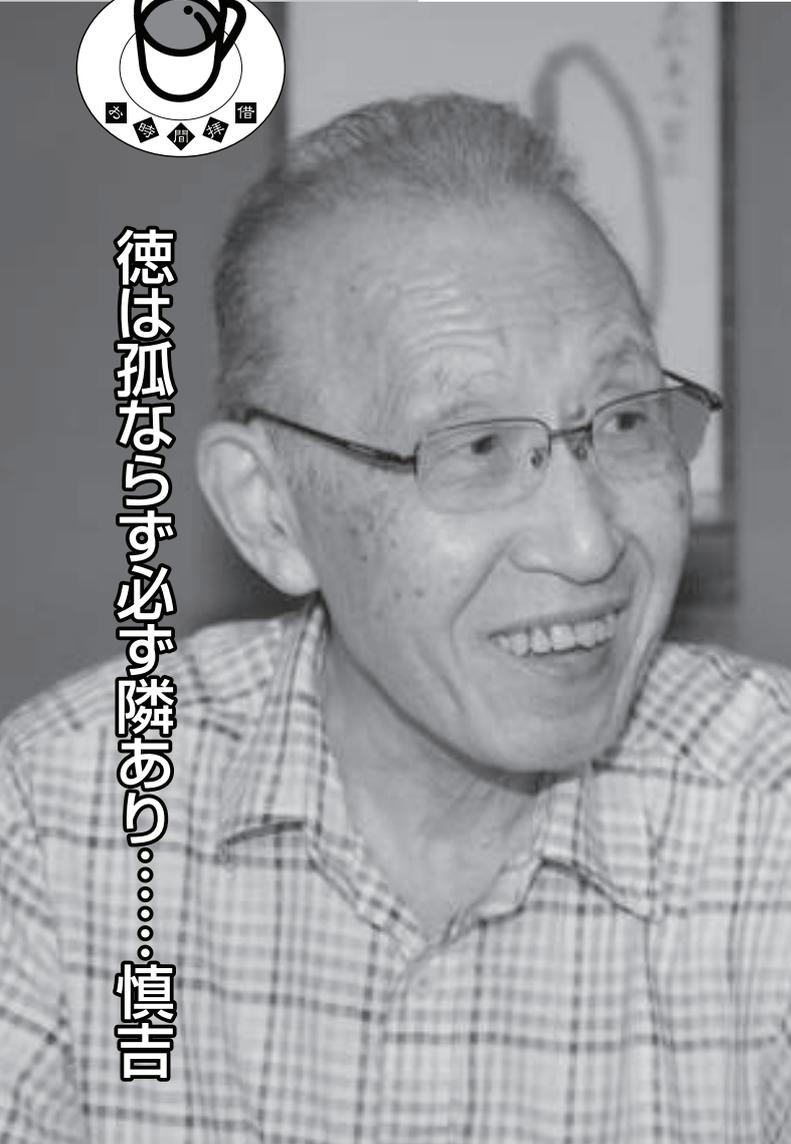
私どもといたしましても、法人会の活動が一層充実したものになるように、引き続きサポートしていきたいと考えていますので、よろしくお願ひします。

——こちらこそよろしくお願ひいたします。今日はお忙しいところありがとうございました。

※マイナンバー制度に関する安全管理措置についてのお問い合わせ
コールセンター／0570-20-0178
土日祝日・年末年始を除く平日の
9：30～17：30



徳は孤ならず必ず隣あり……慎吉



不易流行……滋夫



有限会社 川村屋

代表取締役

戸松 慎吉氏
戸松 滋夫氏

メインはお茶席のお菓子

——ご創業についてお聞かせください。

【滋夫】昭和10年に、祖父が本家の川村屋から暖簾分けをしてもらって創業しました。祖母は「昔、駿河町にいた」と言っていますが、駿河町が東海テレビ辺りとも聞きましたし、父は駿河町筋は堀川の辺りと言いますし、判然としません。

本家は国際ホテルの辺りにあり、昭和30年頃にお店を畳まれたようです。

——お菓子の特色をお願いします。

【滋夫】お茶席でのお菓子を中心にご注文をいただいて作らせていただいています。

以前は結婚式の引き菓子がメインで、祖父の頃は料理屋さんのお茶受け菓子を作っていたようです。

祖父は、本家にいたときは自転車にお菓子を積み、料理屋さんやお金持ちの数寄者のお宅に飛び込みで行商をしていたと言っていました。

私が始めた頃は結婚式の引き菓子とお茶の先生からのご注文が

半々くらいでした。ちょうどバブル経済が始まった頃で、団塊ジュニアと呼ばれる世代の人たちが、大学・短大を出たり社会人になったりして、カルチャーセンターで茶道を習うことができる経済的余裕ができて、その時流にうまく乗っかることができましたと思います。

—お客様はお茶の先生が多いのですか。

【滋夫】カルチャーセンター、白鳥庭園、名古屋城二の丸茶亭などにも納めています。

デザイン博のときに貯木場跡地を整備して白鳥庭園ができて、デザイン博の5年後くらいしてから、常設の「汐入亭」のほか「清羽亭」での“観月茶会”など市民茶会の御用命をいただくようになりました。以前は2軒で納めていたのですが、うちだけになってしまいました。名古屋城もそうですが日変わりでお届けしています。

—名古屋城にも納めておられるのですね。

【滋夫】私が生まれる前、祖父が料亭に納めていた頃から納めさせていただいています。お花見のときなどは一日で600個お届けしたこともあります。最近では外国からの観光客が増えた影響もあるのかコンスタントに注文が入っています。

「可美物」「周茂」

—名古屋のお菓子の特色は？

【滋夫】今日ご覧にいられた鶺鴒餅は、この地域ではあまり馴染みがないと思います。京都では秋になると店によって特色の違ったいろいろな鶺鴒餅が店頭に並び、今年はどこそこの鶺鴒餅を食べようという文化があるそうです。

和菓子では卵白をよく使うので残りの黄身の使い道を試行錯誤して、京都の鶺鴒餅を名古屋風の“ういろ”でアレンジしてみました。名古屋名物と呼ばれる菓子もたくさん有る

のですが、やはり歴史の積み重ねの違う京都文化は参考になります。

京都の人は「比叡山より向こうに言ったことおへん」と言われるように外に出ないことを自慢なさるようですが、名古屋も大学受験では地元指向が強いとか。内向的・保守的な地域性は共通していると思います。

—「可美物」と「周茂」の名前の由来と特色を教えてください。

【滋夫】実はどちらの菓子ももっと相応しい銘に変えたいと思っているのですが…。

「可美物」は生の無花果を葛で包んだ生菓子です。

「うましもの」は文法的に「うまきものでは？」とある方からご指摘をいただいたことがあります。昭和34年に『可美物 上生菓子一千集』という本が発行されています。

また万葉集に「我妹子に 逢わず久しも うましもの 安倍橋の苔むすまでに」という歌があるのですが、ここでは「うましもの」は橘ですよ。古事記には、垂仁天皇が田道間守命に不老不死の薬を探しに行けと命じられ、持ち帰ったものが橘であるとの記載があり、この説話をもって田道間守命を菓子神・菓祖とする信仰もあるのですが…。

先ほどの本の中には無花果は出てきませんし、そもそも無花果は、江戸時代になってから南蛮柿・蓬萊柿という名前で伝わった果物です。これが蜜柑を使ったものなら、堂々と「うましもの」でいいのですけれど。

—無花果を入れたのは？

【滋夫】祖父が、ある数寄者の方のところで無花果を葛で包んだお菓子を食べて、あなたも作ったらどうか言われ、母親によると、祖父が死ぬ間際にそれを父に言い残して逝ったとの事です。最初は、それは板前さんの仕事で、菓子屋で作っても日もちがしないので儲からないだろうと



思ったようです。

——「^{しゅうも}周茂」は？

【滋夫】レンコンの澱粉で作ったお菓子で、蓮粉餅と言うとわかりやすいと思います。京都の料亭和久傳さんでは“蓮粉”を使ったお菓子を、中国浙江省のハスの名所にちなみ「^{せいこ}西湖」と名付けておられるようです。

水墨画には「四君子」という画題「竹・蘭・梅・菊」があって、竹をハスに代えて「四愛図」という画題もあります。それぞれの植物に、菊なら陶淵明、ハスなら周茂叔など、ゆかりの人物と一緒に描かれているそうです。親父がそういう文献を見て、ハスを使ったお菓子だからと周茂叔^{しゅうもしよく}を引用したかったようなのですが、何故だか「周茂」となってしまいました。周茂叔を御存知の方ならお気づきいただけるのですが、蓮の葉ではなく笹の葉で包んでありますから余計に紛らわしいですし、もう少し親しみやすい銘のほうが良いのかもしれませんが。

自慢の有平糖

——ここからはお父様にも参加していただいてお話をお聞きしたいと思います。いまお菓子の由来などお聞きしていたところですよ。

【慎吉】私が考えるには、とにかく旨ければいいということで、もともと菓子は柿や栗など果物のことで、美味しかったから「うましもの」になったと思います。

親父が伊勢のある方の家で、無花果を葛で包んだものをいただいた。それを主人に言ったら「心に留めておきな」と言われて覚えていたものです。

55歳頃、^{ありへい}有平糖という南蛮のお菓子を作っているときに、親父は「わしはお前に何も教えなかったけれど、お前は何

とかやった。度数だけは自分で努力して会得していけよ。夏になったらもっと温度を詰めなければいけない。これを教えておけばワシの役目は終わった」。そう教えてくれたので一生懸命にやったものです。普通は、飴はかちかちになりがちですが、うちのは口の中に入ると舌の上で自然に溶けていくように努力しました。それは自慢できます。京都の人に食べてもらったら「ええな」と言ってくれました。

京都は昔から分業で、生菓子屋、干菓子屋、餅菓子屋と専門にやっている。私のところのように、いろいろなものをやっているところは少ないですが、親父から、いろいろやらないかんと言われて、学校を卒業してすぐに京都に修行に行きました。みんなは学生服でしたが、私は親父が背広を作ってくれたので背広を着て行きました。京都の^{ほんけ}本家^{たまじゆけん}玉壽軒です。2年という約束でしたが2年半勤め、いまでも盆暮れにはあいさつに行きます。

——昭和30年頃ですか。

【慎吉】29年に高等学校を卒業しました。お店のご主人がよくできた方で、可愛がってもらいました。京都に行って良かったと思っています。

——まだ現役でご活躍ですね。

【慎吉】私は昭和14年生まれで、まだ引っ込む歳ではないとみんなに言われますが、後継者がやりやすいように、私は干菓子だけを作っています。有平糖は手に汗をかいたらできないんです。親父には手汗をかくなと言われてました。

大切なスケッチブックと会記

——どのように注文がくるのですか。

【慎吉】名古屋は茶道が盛んですから、松尾流や表千家、裏千家の先生方から、何時に茶会をやるから考えておいて



くれと頼まれますし、またこういう菓子があるので帰って勉強しておけと言われます。

あるときお茶会に行き、私はお菓子を食べてしまったのですが、帰宅したとき親父に「馬鹿野郎、半分割って食べて、半分はワシに見せてくれ。そうしないと、どんなものでできているか、わからないだろう」と叱られました。また親父は掛け物や茶碗はどうだったか必ず聞き、自分も行ったつもりで菓子の絵をスケッチブックに描いていて、それをよく見ていましたし、大事にしておくように言われました。また「茶会の次第・茶道具を記した会記は全部大事に保管しておきなさい。必ずその中から得るものがあるから」と口酸っぱく言われました。

いま数寄者というか指導して下さる人がおられませんので残念に思います。

——お菓子作りで大切にしていることは？

【慎吉】健康第一、衛生第一です。やることは決まっていますから、いくら頑張っても孫悟空と一緒に、お釈迦様の手の中からは逃れられないんです。

ある方に白鳥庭園の月見のことを聞かれましたとき、熱田の台地の一番西の端にあり、お寺が2つ並んでいるところから月が出れば三笠の山の月だと思って月見ができると話をしたことがあります。

——こちらにある缺は？

【慎吉】私の祖父はもともと洋服屋でして、そのときに使っていたラシャ缺です。ずっと洋服屋をやっていたなら、今頃は菓子屋でなくて仕立屋だったのでしょうが、病気で早くに倒れました。

【滋夫】若い頃亡くなったひい爺ちゃんの形見です。食べ物屋だと食うに困らないからと、祖父は菓子屋へ奉公に出たのです。

小さくてもこだわりのある店に

——ご趣味と健康法をお聞かせください。

【慎吉】本を読むことが好きです。お酒とタバコはやりません。和菓子の講師をやっているとき、きれいな手をしているねと褒められました。もう亡くなりましたが国際ホテルの広島さんという料理長さんと親しくしていて調理場に入ってしばしば話をしましたが、酒を飲まれなくて、手がきれいで私は見習うべきだと思いました。

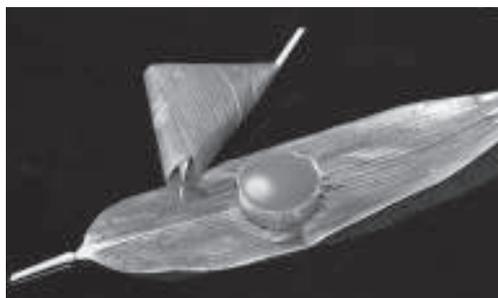
——好きな言葉をお聞かせください。

【慎吉】私が修行中に、知り合いが春日井の妙心寺派の泰岳寺に勤めていて、寺を引き上げてあいさつに来られたとき戴いた軸の言葉「徳は孤ならず必ず隣あり」です。金を積まず徳を積むようにとの教えです。もっともだと思います。

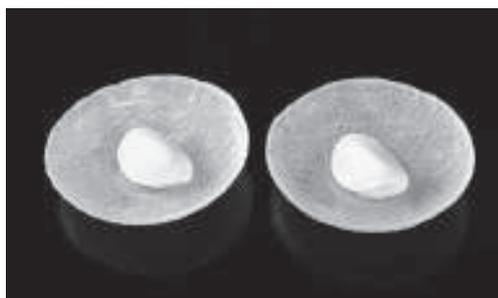
【滋夫】私の好きな言葉は「一石二鳥」ですが、カッコ悪いので「不易流行」にしておいてください。ひい爺ちゃんが仕立て屋なのも何か縁があるのか、僕も洋服にこだわりがあって、創業当時のままのポリシーをもっている横浜の「FUKUZO」という店が好きなんです。

菓子屋の業界も昨今は競争は激しいですから大きな菓子屋にはなれなくても、いたずらに規模のみを追わず、古い物を守りつつ変えるべきところは変えて、横浜元町「FUKUZO」のように知っている人は知っている店ということでやっていきたいと思って、ひい爺ちゃんの缺を大切にしています。

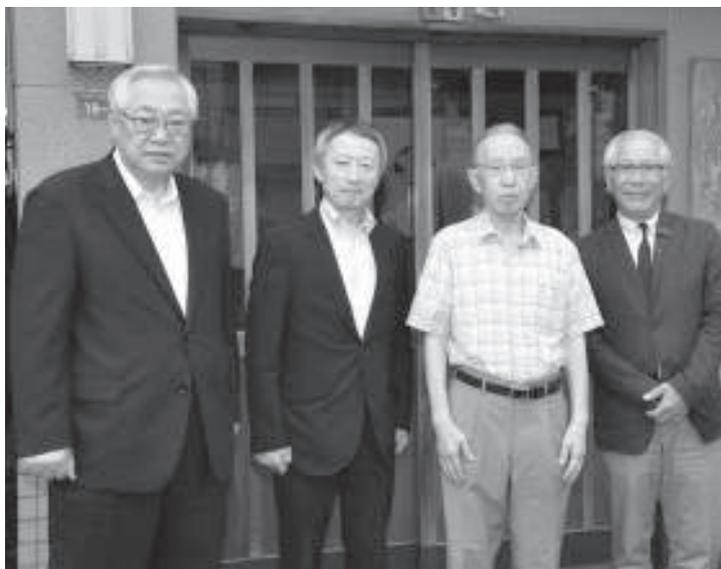
——お話を伺っていて、こだわりをもって作っておられる姿勢を感じました。これからも益々発展されることを祈念しています。



● 「周茂」 280円（税別）



● 「可美物」 300円（税別）
期間限定販売 7月下旬～8月上旬、9月～10月



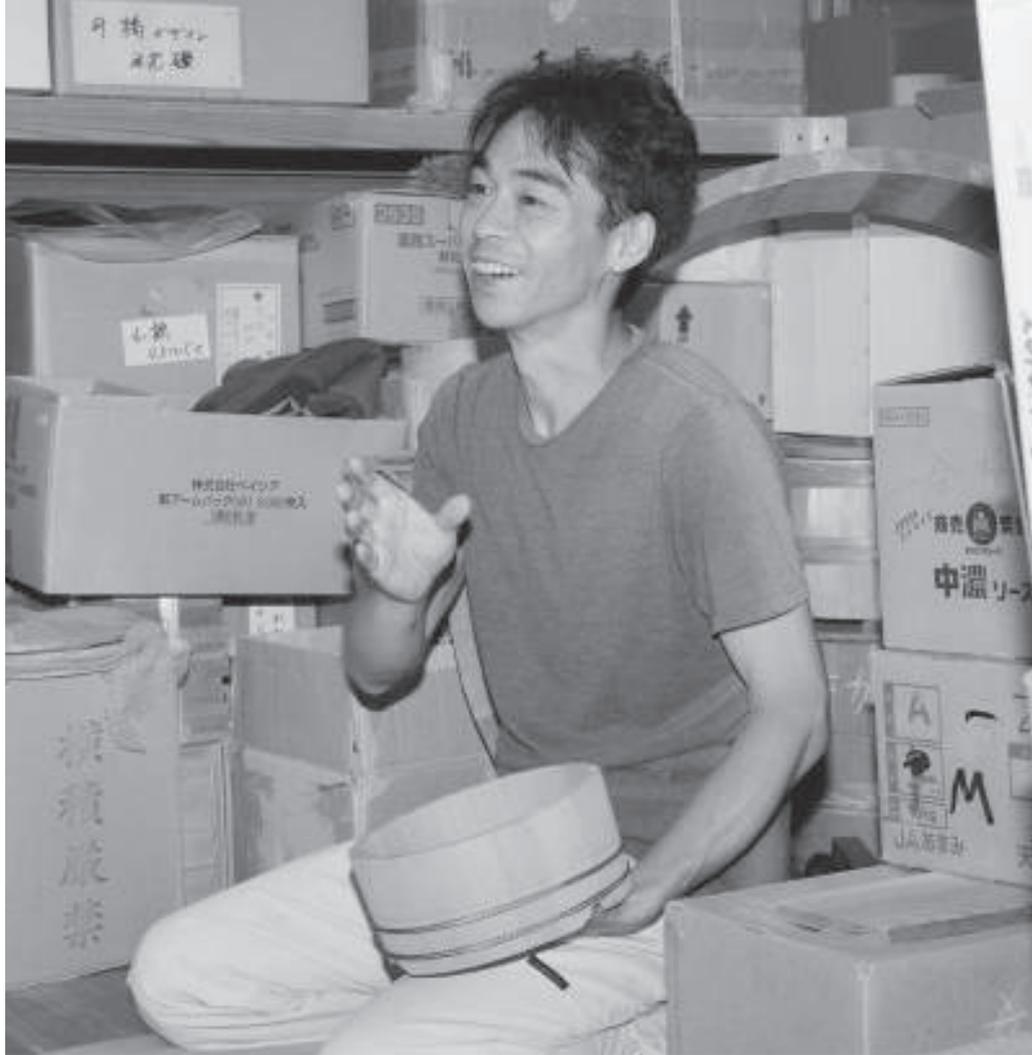


木桶作りに重要なのはカンナ 修練の手技

おけ・たる製造販売

木桶の栗田 栗田茂徳氏

取材日時／平成27年8月25日(火) 取材場所／津島市蛭間町弁日205 木桶の栗田工房
聞き手／森田文二・加藤育美・加藤一郎・清水正彌



木曾銘木の集散地、堀川で木桶屋が発展

——ご創業についてお聞かせください。

祖父が、親戚のところで修行したのち名古屋で創業しました。私で三代目です。

「木桶は木曾」と思われがちですが、実際は愛知の方が桶作りは盛んでした。お櫃や寿司桶などの材料となるサワラは、木曾銘木のひとつですから木材は、木曾のもので。ですが、加工する所は、名古屋（尾張）など人口の多い地域でした。というのは、昔は、荷物を牛車や馬車で運んでいましたので桶を木材の採れる現地で加工して運ぶ事は、非効率です。例えばお盆などは、材料の採れる現地で加工して運べば、重量も体積も減って運べるため効率的です。ところが、桶は、中が空洞のため現地で加工して運ぶと重量の割に高が多くなります。ですから木曾で丸太をイカダにして木曾川を下り集積地であった堀川に運んでいたのです。そのため昔は、堀川の周辺に桶屋など木工関係の仕事がたくさんありました。

——三代目を継ぐのは当たり前でしたか。

私は、祖父と父親の姿を見ていましたから、将来的には桶屋をやるんだと思っていました。不景気になったとき、父親から「桶屋は儲からないから大学に行き会社員になれ」と言われました。ところが、母親が病気になり人手が要るということで私が継ぐことになりました。収入が少ないと



きは、外に働きに出ていたこともあります。

昔、桶屋は200軒以上あったのですが、この業界は年配の職人さんが多くて廃業され、いまは数軒になってしまいました。供給する職人が減った事と、木の良さが見直されてきた事により商売が成り立っているとも思います。

古事記に桶の記載

——北斎の富岳三十六景『尾州富士見原』（別名『桶屋富士』）が有名です。

信長や秀吉の頃、楽市楽座の影響で尾張にたくさんの職人が、集まりました。江戸時代になると尾張藩所領の木曾サワラを用いて当地で桶の製造が盛んに行われました。旧桶屋町（中区錦二丁目）には、藩ご用達の桶職人が多く住んでいたそうです。その頃、桶は必ず家にあり、水を保管するのものを運ぶのも木桶でした。人口の多いところで桶屋が発展していったと想像しています。

——木桶はいつの時代からあるのですか。

桶の発祥は詳しくはわかりませんが、古事記に天の岩戸の前で天鈿女の命あまのうすめ みことが桶の上で舞ったと記されています。しかし、形や作り方は今とは違って別物でしたでしょうね。最初は木を刮り貫くことから始まり、中国から木工加工の技術が伝わって今の製法になったと聞いています。

——木桶の職人さんとしてのこだわりをお聞かせください。

木桶作りで重要なのは、本体の板と板を組み合わせる時

の「角度合わせ」が、すべてだと思っています。仮立てした時に外側が、少し空いている状態にすることにより水漏れしない桶になります。

もう一つは、^{かん}鉋です。桶の大きさによって使う鉋が違うため何十本もあります。僕が、思うに木工関係の中で桶屋の鉋が、一番種類が多いのではないのでしょうか。変わった物ですと櫃の蓋や底板を円く削る鉋もあります。

道具は、自分で使いやすいように加工したりします。

——材料や製造工程を教えてください。

曲げわっぱと桶を混同される人が多いのですが、わっぱは板を薄くスライスして熱で曲げて丸い形にします。桶は切った木を組み合わせ削って丸くします。

扱っているのが主に木曾サワラです。「おひつ」に入れるご飯が美味しいのはサワラが適度な水分を吸収してくれるからです。

風呂桶は木の香りを楽しんでいただきたいので、桧や榎を使います。漬物樽の場合は杉を使います。

作り方は、丸太を桶の背の高さに合わせて切り、特別なナタで割り、十分に乾燥させて、のちに角度を合わせて組むやり方。もう一つは、製材所で板状にしたものを切って組む方法の2種類があります。

組むときは、それを糊付けして仮輪で締めて透き間をなくします。

糊は餅米の粉を乾燥させた寒梅粉を使います。祖父のときは、寒梅粉は高価なので、残ったご飯をすり潰して糊に



していました。

糊付けは加工しやすいように使っているだけで、十分に乾燥したら仮輪を外し、内外をカンナで削って箍^{たが}を嵌め、最後に底板を嵌めます。

箍ですが、自分でできることは自分でやるということで、針金をねじったり、銅のテープ（銅平輪）を溶接したり、竹を編んだりして使用しています。竹は、1本で編む物と2本で編み込む物とあります。

——木桶が好きなのですが風呂桶は黒くなったりします。

風通しを良くして黒くしない事が、大切です。黒くなったら表面を削ってください。昔の木造建築は、戸を閉めていても透き間風が入ってきたので、あまり黒くなることはありませんでした。

——桶の種類はどのくらいありますか。

風呂桶、寿司桶、お櫃、たらいなどです。祖父の時代には、貨物列車の荷台にたらいを大量に積み込みたらいだけを運んでいた「たらい列車」なるものが、あったと聞いております。今では、たらいの需要が少なくなり寿司桶の需要が増えてきました。

一般の方は、寿司桶のことを「飯切り^{はん}切」としますが、たらいを半分の高さに切ったものですから僕らは「半切り」と言います。

桶と樽は、似ていますので混同されますが、木の目を見

ることで区別がつけます。桶は木の目が真っすぐ（柁目）で、板目の年輪を使って作るのが樽です。

（補足：樽は、水気のある物を長期的に保存や加工するために作られた物です）

異業種の集団「わざもん衆」

——「わざもん衆」についてお聞かせください。

「わざもん衆」は異業種の職人さんの集まりです。僕ら職人は、仕事場に籠もりっきりで人と触れ合うことが少ないので、異業種の職人さんと積極的に情報交換することにより、自分だけでは見えなかったものが周りから指摘していただける利点があります。逆にこちらからアドバイスすることもできます。今まで関わったことのない職人さんもありますので刺激があります。

自分たちが持ち寄ったもので面白くて楽しい催しを企画しています。

——どんな職人さんたちが参加されるのですか。

扇子屋さん、染め物屋さん、仏壇屋さん、箆笥屋さん、提灯屋さん等々です。

——販売はどのようなルートでされていますか。

昔は問屋さん一本でしたが小売が多くなりました。ホームページは自社ではやっていませんが、名古屋市で作って



様々な鉋が並ぶ棚

いただいています。

しかし、僕らの仕事は、実物を見てほしいです。木の文様も違いますし、実際に手にとって選んでいただくのが理想です。

今は、特注品が多く、大きな物ですと風呂の浴槽を依頼されます。ワインクーラーや釣り道具のエサ桶もあります。

これからも先人達が生み出した木桶作りの技を後世まで伝えていきたいですね。

——名古屋市博物館、明治村での展示作品について。

博物館に飾られている桶は、私がこの仕事を始めた頃に搬入した物ですが、製作には関わっていません。

明治村では、桶を納品した事をすっかり忘れていて遊びに行ったら自分の作った桶が展示してあるので見付けてびっくりしました。

——よくご自分で作ったものとわかりましたね。

見てすぐにわかりました。苦勞して作った物でしたから。

——うちの風呂桶も昔は木桶を使っていましたので、今日はとても懐かしかったです。実際に作られる工程を見せていただいて、また実物を手にして、木の香り、木目の美しさ、手触りの良さなどに感動しました。これからも伝統の職人技を磨いてご活躍ください。



葛飾北斎 作・富岳三十六景より『尾州富士見原*』

名古屋市中区富士見町にて、大桶と桶職人の彼方に富士を望む浮世絵

※富士見原、伏見町

富士見原は名古屋市郊外の、遊郭や武家の別宅が存在する名勝地。名古屋城下町の伏見町は清洲から名古屋に城地が移転した際、山城国伏見（京都市）の伏見六兵衛が居住したため地名となったと伝わる。伏見町には茶碗屋、畳屋があったが、南東には清洲から移転した桶屋町があった。この絵は富士見原の風景とされるが、伏見町の可能性もある。