「お箸を通した国際平和交流」事業

世界の人口の三分の一が使う「箸」。その研究からさまざまな問題も見えてきた。

普段何気なく使っている箸や割り箸。その多くを海外からの輸入に頼っているという。環境や安全面から、問題視されている一方で生活文化と箸の関わりの重要性も見直されるようになってきた。そこで箸を媒介にして文化を探り、国際交流につなげるため、国際箸文化研究所が設立された。

安全面や環境面から「箸」は見直されている。

日本では縄文時代から箸に類すると思われる器具が使われていたようで、遺跡からは棒状の骨角器が多数出土している。一方、中国の西安半坡遺跡からも同じような骨製の棒が出土し、中国では世界の箸の起源としているそうだ。日中ともに5000年を越える箸の文化があると言えるだろう。これほどの歴史がありながら、これまで箸を集中的に研究することはなかった。

国際箸文化研究所（代表：三田村有純 東京藝術大学教授）は2007年に、箸に関する国際的な学術的・文化的研究のために設立された団体である。

同研究所の研究領域は、

1. 文化領域：箸に関しての各国・地域ごとの文化・風習・伝統に関する調査・研究、食文化と箸との関係性など箸に付随する生活文化等の調査・研究
2. 知的財産領域：箸におけるモノづくりに関する国際的な調査・研究、箸における芸術性・機能性等に関する国際的な調査・研究
3. 環境領域：循環型持続可能社会に向けた、学術的及び社会的活動の推進、箸素材の安全性に関する調査・研究及び啓発活動、環境保全に向けた文化的活動との学際的な融合

つまり、箸を単なる食器としてではなく、学術的、文化的な面から考察し、その成果を発信していこうという試みである。

以前、中国から割り箸が多く輸入され、コンビニエンスストアのお弁当などに多く使われていたが、安全性が見直され、現在ではプラスチック製の先割れスプーンやフォークに切り替えて、配布している店も増えてきているようだ。昨年あたりから日本国内のレストランでもプラスチック製、竹製の箸を使用する所が多くなってきている。また国内では「吉野杉使用」といったように産地が書かれた割り箸が出てきている。安全性への配慮などから割り箸をとりまく状況はかなり変化してきたと言えるだろう。しかし、中にはシンナーを溶剤とする化学塗料で色づけされた箸も存在するようなので注意が必要だ。

各国の代表による論文集

「化学塗料は決して食べていいものではありません。逆に天然塗料である漆は、食べることができ抗菌作用もあります。これから漆塗りの箸も増えそうです。口に食物を持ってきて食べるからには安全なもので食べていただきたい」と国際箸文化研究所のメンバーで東京藝術大学 漆芸研究室 講師 小椋範彦さんは語る。

日本の津軽塗や輪島塗に代表される漆塗りの箸には、数多くの伝統的な技法が含まれ、30以上の工程を要する職人芸だそうだ。ただし、日本でも化学合成塗料を使用して「・・・塗り」と称して販売しているところもあるという。

中国人は割り箸を使わない。高級品は象牙だが通常は竹などの箸を使う。日本に比べて長く、先細りの仕方は日本ほどではない。日本の箸では短すぎて、円卓を囲み皆で食べるには不便なのだ。

また今では「エコ」という言葉で多くの人々が環境について考えるようになり、「マイ箸」運動のような動きも出てきている。間伐材を使っているというのが建前の割り箸だが、実際には1本の木を丸ごと伐採するケースが多いということから考えて、「マイ箸」運動は環境面での基本的なマナーになる可能性もある。

小椋さんたちの研究が進めば、こうした知識がより広く伝わり、安全性でも地球環境の面でもプラスになるだろう。

環境のためにも安全のためにも「マイ箸」を持ち歩こう！

国際箸文化研究所の最初の活動として、2007年11月11日（国際的な箸の日）に第1回の「箸文化」の国際会議を開催した。この会議には日本、中国、韓国、台湾、シンガポール、ベトナム、タイ、ミャンマーの8つの国と地域が参加。東アジアのほとんどの国で箸が使われており、お箸を使う民族は世界の人口の1／3になるということだ。2008年5月には第2回目が韓国で、同11月には第3回目の会議が東京で行われ、前述の3つの領域をテーマに話し合いが行われた。

箸を操ることは、フォークやナイフよりもずっと高度な操作が必要で、脳の活性化にもつながり、手先の器用な民族を生み出して来たそうだ。縄文時代の遺跡からも箸と思われる骨角棒が出土している。「ハシ」という発音はモノとモノをつなぐという意味につながっているなどなど、箸の研究からはさまざまなジャンルの興味深い話がどんどん飛び出してくる。また各地域の箸を調べることで文化の経路もわかり、各国の平和交流につながるという。今後の研究発表を楽しみに待ちたい。

8つの国と地域が参加した「箸」の講演会の様子

助成団体
国際箸文化研究所
http://www.geidai.ac.jp

担当者より

箸を研究すると、文化の違いも見えてきます。

東京藝術大学
漆芸研究室
講師
小椋範彦さん

刺したり、切ったりするフォークやナイフと違って、箸は「はさむ」というきわめて農耕民族的な使い方をされます。日常的なものだけに、それを研究することで大切なものが見えてくるのです。今後も研究を重ねその成果を公表して参りますので、引き続きご支援いただければ幸いです。