

樽作りの技術を次世代に

野田の樽作りは、醤油醸造業の発展とともに発達してきました。醤油を遠方へ運搬するために必要不可欠であった木製の樽は、現在では安価な瓶や合成樹脂製に置き換わりましたが、その役割を終えた後も、樽の新たな可能性を模索した、故・玉ノ井芳雄さん（1926年～2012年）を紹介します。

醤油の運搬とともに発展してきた樽作り

酒や醤油の醸造業の発達と、その保存と運搬の容器である樽の製作技術の発展は密接に関わってきました。醤油醸造で栄えた野田の

まちには、最盛期で、千200人もの樽職人がいました。

しかしながら、一升瓶詰の登場など、醤油運搬の輸送手段の変化のため、昭和40年頃を境にして、醤油樽は使われなくなり、樽職人は転業を余儀なくされました。

玉ノ井芳雄さんは、明治43（1910）年創業の樽屋「樽伊太」の三代目に生まれ、14歳から樽作りを始めました。昭和40年以降、同業の樽職人が転業する中でも、樽作りを守り続け、技術を活かして梅干樽や漬物用化粧樽なども納めるほか、土産物用にミニチュア樽の製造を手掛けるなど活動の

幅を広げました。そして、昭和54年の「野田の職人展」をきっかけに玉ノ井さんの樽は各地で注目を集め、デパートでの工芸品展の実演などを通じて、全国に知られるようになりました。

容器であった樽を 主役の座へ転換

昭和60年は、玉ノ井さんにとって大きな転機となりました。

まず第一に、NHKの朝の連続テレビ小説「濡つくし」の放送で、番組に登場した醤油樽はすべて玉ノ井さんが製作し、「野田の醤油樽職人」として全国に知られるきっかけになりました。

第二に、樽技術を応用した太鼓の製作の依頼で、試行錯誤の結果、樽太鼓を完成させました。樽太鼓は、平成10年の長野五輪の閉会式でも演奏に用いられ、会場を勇壮に盛り上げました。

樽は実用品から伝統工芸品へと価値を転換し、玉ノ井さんの樽は千葉県伝統的工芸品の指定を受けるなど、世間から注目を受ける中、接着剤を使わず木の板と竹などで漏れない入れ物を作るという、世界的にも希少な技術を後世に伝えるべく、50歳の

