

# 毎日、口の中に入れる箸にも安全安心を！

## 食物だけでなく、食のまわりも大切です

- 「竹・国産漆箸」シリーズの特長
- ・高品質 箸はやはり竹製。大分県の硬質な無施肥竹林の孟宗竹、漆は希少で高品質の日本産（奥久慈産）漆使用
  - ・安全・安心 素材の竹、漆共に古くから食のまわりで使われてきました。
  - ・エコロジー 素材はすべて国内産。再生産可能資源。
  - ・使いやすい 先端は細く、持ち手はころがりにくい角箸。
  - ・美しい 一本一本丁寧に手で塗り重ねています。



使用中、安定感のある角箸。持ち手にすべり止め加工をほどこしています。

素材は、孟宗竹、漆、珪藻土（すべり止め加工、伝統的素材）弁柄（赤顔料、伝統的素材）

色は黒と赤、サイズは他に 235mm と 195mm があり、他に A タイプの拭き漆があります。

品番 04-F22 黒・赤 サイズ 225×7×7 (mm) 重さ約 11g 希望小売価格 1,680 円 (税込)

**ウルシオール** ウルシオールは漆の樹液の主成分です。これが酸化して固まると強固な塗膜となります。国産の漆にはこのウルシオールが多く含まれており良質な漆です。その中で、よく透けることが特徴の奥久慈の漆を現地で仕入れています。現在、国産漆のシェアは大変少なく、1.5%未満※です。残りは海外から輸入されています。 ※「日本の漆・漆に関する調査報告書」日本漆工協会 2004年発行参考

**硬い竹** 孟宗竹の竹林の多くはタケノコを育てるために肥料を施します。そのために、竹は大きく育ちますが、密度に欠け軟質になります。この箸に使用している孟宗竹は、肥料を施していない竹林から切り出していますので、**硬い竹箸**になっています。

**漆と竹** どちらの素材も、かつては多くの需要がありましたけれど、石油製品や海外からの輸入によって需要が少なくなっています。その結果、山林は荒れ、自然環境も悪化しています。自然からの恩恵を受ける技術もなくなっていくます。えあまでは「人の健康と自然環境に配慮したものづくり」ができればと考えています。その点、竹・国産漆箸は、より理想に近いかたちが実現したと思います。

**#04 国産漆箸** 箸の先端がより細く仕上がっています。漆、竹共に従来のものより硬くなったからです。しかし、あくまで天然素材、手仕事のため、多少のばらつきはご容赦ください。持った感じは安定感があり、特にこの F タイプは手にここちよい感触が味わえます。使用後のお手入れは簡単。手洗いし、水分を拭き取り、乾かすだけです。

## えあま

〒874-0820 大分県別府市原町 13-3 けはれ竹工房内  
TEL&FAX 0977-26-1570 URL <http://eama.net>  
メールアドレス eama@eama.net

商品番号	サイズ mm	重さ g	税込価格
04-A24	235×8.5×8.5	約 13	1,575 円
04-F24 黒・赤	〃	14	1,785 円
04-A22	225×7×7	10	1,470 円
04-F22 黒・赤	〃	11	1,680 円
04-A19	195×7×7	7	1,365 円
04-F19 黒・赤	〃	8	1,575 円

2009年3月現在の価格です。今後価格が変更されることもあります。