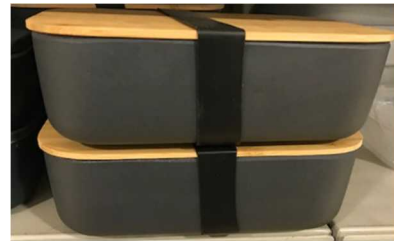


59 曲げわっぱ (2021年5月25日)

昨年フランスに来て、スーパーの日用品コーナーにお弁当箱が並べられていることに驚きました。20年前のフランスでは、お弁当箱が売られているのを見た記憶がなかったからです。



日本の公立の小中学校では給食が提供されますが、給食がない学校に通う場合は、昼食にお弁当を食べます。職場にお弁当を持参する人もいます。日本では、様々な形や大きさのお弁当箱があり、毎年数多くの新商品が発売されています。そのような中で、最近その良さが見直されて、愛用者が増えているお弁当箱があります。それは、曲げわっぱのお弁当箱です。

曲げわっぱとは、薄い木の板を丸く曲げて加工する伝統工芸品の一つで、秋田県の大曲で作られています。日本三大美林の一つである秋田杉の産地であったことから、大曲では江戸時代から曲げわっぱが作られてきました。木製のお弁当箱には、いくつもの優れた点があります。まず、日本のお弁当にはご飯を入れますが、お弁当箱の木がご飯の水分をほどよく吸収してくれるので、冷めてもご飯を美味しくいただけます。また、木には殺菌効果があるので、食べ物を保存するのに適しているとも言われています。二段重ねのお弁当を食べ終わった後は、一段に収まる優れたものもあります。1980年代以降にプラスチックが普及して一時は需要が落ち込みましたが、現在では入荷待ちの商品もあると聞きます。



曲げわっぱを上手に使うには、ちょっとコツがあります。何も加工していない白木に、揚げ物や色の付いたおかずを入れると跡が残ります。私は、うっかり梅干しを入れて、お弁当箱に小さな赤い染みをつけてしまいました。そうした染みが付かないように、木の表面をウレタン塗装したものもあります。木を加工してしまうと水分調整はできなくなりますが、染みを作りたくない方は安心して使えます。お弁当を食べ終わったら水で洗って、よく乾かします。あと、電子レンジや食洗器は使えません。

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

私は、フランスではまだ曲げわっぱのお弁当箱を見たことはありませんが、もしどこかで見つけられた方がいたら、日本の現代のライフスタイルにも取り入れられている伝統工芸品を使ってみてはいかがでしょうか？