



## 大館曲げわっぱを核に地域の賑わい創出

～有限会社柴田慶信商店～ 大館市



社長の柴田昌正氏

大館市にある有限会社柴田慶信商店（社長・柴田昌正氏）は、国の伝統的工艺品である大館曲げわっぱ（以下、曲げわっぱ）の製造・販売を営んでおり、伝統の継承とデザインの改良を両立させた製品づくりが注目を集めている。また、JR大館駅前に曲げわっぱを核とした複合施設を整備し、活発な情報発信、地域の賑わい創出に取り組んでいる。

### ●実演販売を通じ県外需要開拓

同社は、社長の父親である慶信氏が独学で曲げわっぱの製法を学び、平成元年に設立した。伝統的工艺品は高度成長期以降、プラスチック製品など大量生産される安価なものに取って代われ、曲げわっぱを取り巻く環境にも厳しさがみられたが、慶信氏は首都圏の百貨店で実演販売を行い県外市場での知名度向上・販路開拓に取り組んだ。現社長の昌正氏は、22年に父親から経営を引き継いだ。

### 【会社概要】

- 1 代表取締役 柴田 昌正
- 2 所在地 大館市御成町2丁目15-28
- 3 設立 平成元年
- 4 資本金 300万円
- 5 従業員 19名
- 6 事業内容 大館曲げわっぱ製造・販売など
- 7 TEL・FAX 0186-42-6123
- 8 U R L <http://www.magewappa.com/>
- 9 浅草店 台東区浅草1-17-5

主な購入層は30～50代前半の女性であるが、約10年前の「弁当男子」ブーム以降、幅広い世代の男性に弁当作りが浸透した影響から男性の購入者が増加している。150種を超える製品のうち、弁当箱の販売数が最も多く、飯切（注1）、おひつも人気が高い。

県内で働く従業員は15名で、年齢層は20代～40代が中心である。30年10月現在、大館曲げわっぱ協同組合には同社を含む8社が加盟しているが、新規加入が少なく、個人事業所など後継者に悩む先もみられる。こうした状況下、同社は、業界発展の基盤づくりのため、新規高卒者を含む若い人材を積極的に採用し職人の育成に取り組んでいる。女性従業員は7名で、このうち、製造工程に携わる従業員は5名である。

（注1）飯切とは、寿司桶の形状で蓋のついた調理道具

### ●店頭販売で作り手と消費者を「繋ぐ」

平成21年、実演販売の実績が買われ、日本橋三越本店内の食器・調理器具を扱うフロアに直営コーナーを開設したところ、自社販売員を通じて消費者のニーズを直接把握できるようになった。これにより、消費者と接点を持つ重要性を痛感し、翌22年、浅草にも直営店を開いた。同じ頃、製品の評判が高まり全国から引き合いが相次いだため、北海道を除く全地方に取扱店を設けた。これら販売網の整備により、卸業者への出荷から全量直接販売に切り替えることが可能となり、同社と消費者の距離が縮まったほか、材料や作業量に見合う価格設定ができるようになり雇用拡大にも繋がった。

また、従前から欧米で展示を行い曲げわっぱの情報発信に取り組んでいたが、浅草の直営店開設を機に外国人購入者が増加したことを受け、25年以降、フランス、スイス、アメリカに取扱店を設けた。海外販売は、海外市場のマーケティングだけでなく、新商品開発のヒントを得る貴重な機会にもなっている。

全ての直営店・取扱店では、消費者の意見を聞き取ると同時に、消費者に作り手の思いや製品の特徴を伝えている。同社は、この「繋ぎ手」の役割を重視し、今後もインターネット販売は手がけず、店頭販売のみを行う方針である。

### ●伝統の継承と機能性向上の追求を両立

同社製品の特徴は、弁当箱、飯切、おひつ、飯椀などご飯をよそう容器の内側、つまりご飯と触れる面にウレタン塗装を施さず白木仕上げを貫いている点である。ウレタン塗装をすると、洗いやすい、汚れが付きにくい、乾燥が早いなどの利点があるが、吸湿性や抗菌効果、香りな

ど秋田杉が本来持つ良さが損なわれる懸念がある。そのため、素材の特長を大切にしたものづくりを行い、長年の使用による自社製品の劣化には磨き直しなどのメンテナンスも行っている。

伝統的な製法を守り続ける一方で、機能性の向上にも取り組んでいる。使いやすく、手入れもしやすいよう、容器内側の壁面と底面の繋ぎ目を丸く加工し滑らかに仕上げている。この仕上げ技術は、消費者の「おひつの隅にあるご飯が取りづらい」という意見を踏まえ、慶信氏がろくろの技術を取り入れ3年以上かけて考案した。また、生活様式の変化に合わせ、若手の日用品デザイナーと共同で、平成19年、新シリーズ「マゲワ」を開発した。このシリーズは、パン皿、バターケース、バターナイフなど現代の暮らしに寄り添ったアイテムで構成され、これまで曲げわっぱに馴染みの薄かった若年層の獲得に結びついている。

### ●グッドデザイン賞ほか多数受賞

消費者ニーズを尊重し、変化を恐れず、時代の流れに即した使い勝手のよい製品づくりへの取組みが評価され、同社は数々の受賞歴を誇る。なかでも、国内唯一である総合的デザインの推奨制度・グッドデザイン賞については、昭和63年と平成元年に飯切とおひつ計3点が、23年か





わっぱビルディング内ショップ

ら26年には弁当箱、パン皿、バターケース、タンブラー、臍帯箱、丸三宝(注2)など計7点が受賞した。おひつと飯切は、元年に金賞である通商産業大臣賞、18年に特別賞のロングライフデザイン賞も受賞している。

(注2) 三宝とは、主に神事に使用する供物台で、一般家庭では正月に鏡餅を載せて飾ることが多い。

### ●複合交流施設を整備し販わい創出

同社は、平成30年8月、J R大館駅前に曲げわっぱを核とする複合交流施設「わっぱビルディング」を整備した。2階建ての空きビルをリノベーションしたもので、1階は曲げわっぱに関するフロアとして、ショップ、ミュージアム、カフェを設けた。ショップでは、同社製品と同じ材料を使用する製作体験コーナーが人気を集めている。ミュージアムには慶信氏が国内外で収集した100点以上の曲げ物や曲げわっぱ製作用具を陳列し、カフェでは曲げわっぱの食器を用いている。2階は貸しスペースで、シェアオフィスやコワーキングスペース(注3)として利用することができる。

社長は、「オープンから日が浅いものの、早速、全国から愛好家が訪れてきている。できるだけ多くの人に、様々な角度から曲げわっぱの魅力に触れてほしい。また、交流拠点として、地域の活性化に繋がる存在になりたい」と、施設

への思いを語る。

なお、この施設設立事業は、29年に大館市と秋田銀行が移住・定住・交流の促進を目的に締結した「大館市総合戦略協創協定」の一環で、総務省地域経済循環創造事業交付金を活用したものである。

(注3) 独立して働く個人が机や椅子、インターネット環境、コピー機など実務環境を共有しながら働くオープンスペースで、利用者同士の交流・協働による仕事上での相乗効果を期待する狙いもある。

### ●業界・工芸品産業発展への貢献を目指して

今後は、自社だけでなく、業界ならびに県内工芸品産業の発展への貢献を目指している。

曲げわっぱ業界では、生産額は平成24年以降持ち直しているものの、事業所数と従事者数は減少傾向にある。また、樺細工、川連漆器、秋田杉桶樽を合わせた国指定の伝統的工芸品産業は、市場の縮小や経営の小規模化が進行し、技術の承継難、後継者不足、原材料の調達難などの課題を抱えている。社長は、「同業他社のほか、各産地が協力し合い、工程の分業、技術の共有化などを図ることで、伝統的工芸品産業を次代に引き継ぐことができるものと考えている。また、近年、ガラス細工や陶芸など、若手が担う工芸品も誕生している。これらの新たな工芸品産業とも連携し、県全体として、工芸品産業を発展させる方法を追求してみたい」と、次なる目標を見据えている。(相沢 陽子)

### 柴田社長からのひと言

父が楽しそうに仕事している様子を目にしながら育ち、後を継ぎたいと考えた。従業員にも楽しく働いて幸せな毎日を過ごしてほしい。