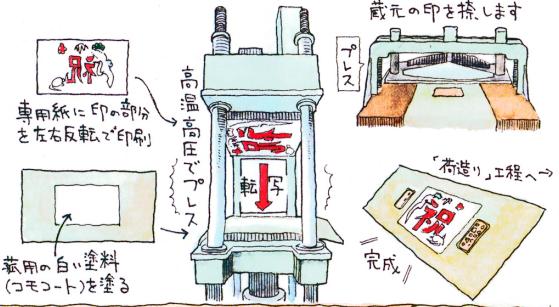
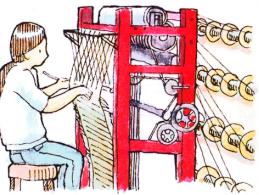


# 菰樽ができるまで

## 菰づくり

杉樽を包む菰はわらを織って作ります。特にもっとも大きい四斗樽用は菰も大きくなるので、背の高い山田錦のわらを使います。(最近は樹脂製のものもあります)



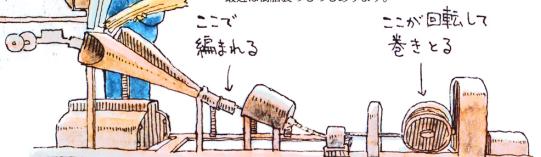
## むかしの菰づくり

下地づくり  
菰の表面をきれいにするため、手作業でこすり上げて作っていました。

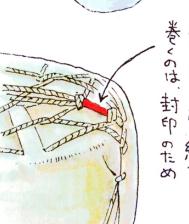
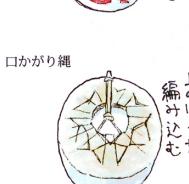
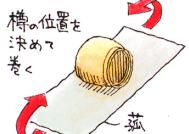


## 立縄づくり

綱も、わらも編んでつくります。  
最近は樹脂製のものもあります。



## 荷造り



## 荷師(にし)

熟練工は、1個あたり  
約10分で仕上げる。  
(お酒の入った樽の場合は  
もう少しかかる)



## 職人の道具

(この3つだけ作ります)



繩が外れないように  
固定しながらの作業は、  
かなりの熟練を要する。  
(でも、意外と大変なのは  
小さく、菰樽のほうらしい)

これは四斗樽。  
72リットル入る  
最も大きな  
一斗樽、二斗樽  
もある。