



kiteate

やまと薬膳×箱屋常吉
お手あての木具

kiteate

「お手あて」 古代薬のない時代、患部に手を当て痛みを和らげ体の力を引き出すこと。人には自分で病を治す力がある。また野に生える野草を体の不調に合わせて摂取しそれは薬草となり、自然発酵したものを発酵食品として食し、自然と微生物と共存してきました。

しかし現代は化学薬品、無機質なプラスチックなどがあふれ、大量生産・大量廃棄することにより地球環境も人の健康寿命もおびやかされています。木の道具はプラスチックと違い、生きて呼吸しています。

免疫力を高め一生ものの食養生の知恵が詰まった「やまと薬膳」のお食事は、解毒できるからだに整えてくれるお手当てのようです。

「箱屋常吉」の木道具も、職人が丹精を込めて木に「手」を当て木と会話しながら丁寧に作り上げています。微生物が喜び、安心して暮らせる木のお家なのです。

「箱屋常吉」の生み出す日本の森林資源を生かした上質な木道具たちは、食という命の糧を大切に保存し守ってくれる森と草のコラボレーションです。

土に還る木道具、免疫力を高めからだを整える木道具、自然というお手あて。

お手あての木具 kiteate

常吉 箱屋

へその緒から棺桶まで。あなたはいくつの「箱」を開けますか？

この地球にはさまざまな『箱』がある。自然という大きな『箱』の中で皆暮らしている。お家も『箱』、身体も『箱』、心という『宝箱』に喜怒哀楽さまざまな感情を抱き生きている。人間もモノも最後は土に還る。無機質のモノではなく、命あるモノを大切に使う。

江戸時代の先人の生活を今一度見直して、日常の吉に気づいていねいに暮らす。その暮らしの木の道具作り、箱の中にはたくさんの夢や想いが詰まっている。個性豊かな木や、人の背景が見えるワクワクするような箱づくりを続けたい。だから、土に還れる無垢無塗装の国産材しか使いません。

私たちは「箱屋」。そして「森と心の守り人」です。



笹井雅生

株式会社常吉 代表取締役

五代目箱屋常吉／木箱職人

1968年大阪市阿倍野区生まれ。会社員を経て1996年4代目笹井隆のもと箱作りを学ぶ。2007年株式会社箱常に改組。2018年プライベートブランド株式会社常吉を立ち上げる。2019年パリ・ルーブル装飾博物館内リボイ101に出展。2020年、LIFE夢のカタチ（テレビ朝日）に出演。現在、銀座蔦屋書店、全国百貨店催事、オンラインショップにて展開中。

設立：明治元年大阪江戸堀創業

所在地：東大阪市渋川町

事業内容：木箱製造・販売

HP: <https://tsunekichi.net/>



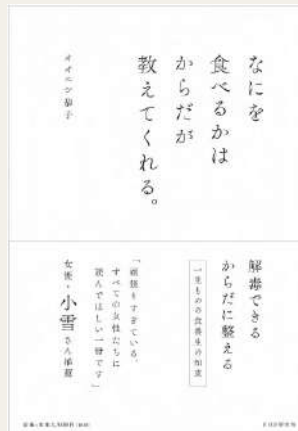


やまと薬膳は、日本の風土・環境のもとで体を養い生命を強化していくための食生活の研究と提案をしています。食は体にとって薬であり、真の薬は食であり、薬という文字は「艸（くさかんむり）」に「楽」と記されるとおり、草のもとでからだを整え薬にし、食事のみならず生活の彩りとしても楽しめることを示しています。

実際、地上に生える草たちは、動物たちの養いと生命維持に役立つ薬となっています。

人間においても、先人たちが命懸けで人間にとっての薬の分別をしてきました。私たちはその恩恵を引継ぎ、さらに現代から未来へと新たな適応性を構築していかねばならないと思います。

日本のみならず世界のどこにおいても、暮らす土地に適応する食の選択や判断力を身につけていけるよう「オオニシ恭子の食の方程式」を持って世界へも発信していきたい。



オオニシ恭子

やまと薬膳主宰/薬膳料理研究家

1981年から32年間、ヨーロッパ各国で東洋の食養法と現地の食材・環境を融合させた「ヨーロッパ薬膳」の普及活動を行う。

2013年奈良初瀬の地に移住し、日本の環境に合わせた「やまと薬膳」の活動を開始。

設立：2013年1月

所在地：奈良県桜井市初瀬

事業内容：薬膳教室運営、食事指導、料理レシピ開発・監修など

HP: <https://yamatoyakuzen.com/>



- ・メディスナルクッキング（初級・中級・上級）
初瀬教室、檀原教室、室生教室、鈴鹿教室、広島教室、宝塚教室、伊賀教室、東京・杉並教室東京・清澄白河教室
- ・インターネット講座
- ・2021年9月から開講予定
京都・洛西口教室 京都・大久保教室 奈良・三宅町教室
- ・体をととのえるお食事の会
- ・やまと薬膳コラボクッキング×体をととのえるお食事の会
@源氏物語

角丸お櫃

名称：角丸おひつ（受注品）

サイズ：6合、1升

価格：6合25,000円、1升35,000円

説明：樹齢100年以上の1枚板を、伝統の技術で角を丸く。杉の香りよく、水分を調整し冷めてもご飯が美味しい。



自在押し箱

名称：自在押し箱（ミニまな板付き）

サイズ：内寸212mm

価格：7,000円

説明：軍艦巻きや巻き寿司が手軽に！全形、半切と海苔のサイズによって可変できる仕切り付き。



手作り豆腐箱

名称：手作り豆腐箱(麻布付き)

サイズ：

価格：6,800円

説明：これさえあれば簡単に自家製豆腐作りが楽しめます。爽やかなヒノキの香りと麻布で麻豆腐。



ぬかぬか長箱

名称：ぬかぬか長箱（内蓋付き）

サイズ：1kg、2kg

価格：1kg7,000円、2kg8,500円

説明：木が程よく水分を吸収し、底板は水漏れを防ぐ工夫あり。ぬかにとっては自然のログハウスで元気に育ちます。



八角味噌樽

名称：八角味噌樽（受注品）

サイズ：1kg、3kg、6kg

価格：1kg10,000円、3kg 22,000円、6kg 26,000円

説明：縁起の良い八角の杉の味噌樽。微生物も住み着きやすく香りも引き立つ唯一無二の手前味噌が作れます。



満月まな板

名称：満月まな板

サイズ：直径26cm(弓張月18cm、三日月8cm)

価格：6,000円

説明：高級ヒノキ材で作った便利なまな板。日々の調理から生まれたアイデアで、鍋の上に置いてコンパクトに使用可。



味噌おたま

名称：味噌おたま

サイズ：直径10.5cm、長さ19cm

価格：4,500円

説明：オオニシ先生考案！待望のすり鉢とおたまが合体した味噌溶き用便利おたま。
すり鉢部分は、伊賀焼窯元「長谷園」の特注品。



【取材、報道、商品サンプル貸し出し等に関するお問い合わせ先】

株式会社常吉 笹井絵里
TEL : 090-5153-7702 / E-Mail : pr@tsunekichi.net

箱屋常吉オフィシャルサイト
<https://tsunekichi.net/>



#tsunekichibox

プレスキットダウンロード
<https://bit.ly/2UIFF8V>

