

父と母、そして子。親子の
絆が生み出したその器には、
ぬくもり
あたたかな**愛**があふれている。

薬剤不使用の安全な木の器が
できるまでの物語



「ぜひ一度お訪ねしたい...」
横浜に住む一人の青年から社
長に電話がかかってきたのは、
夏の盛り7月初めの頃だった。
そんなことなどすっかり忘
れていた9月10日。訪ねて来
たその青年こそ、〈安全な木の
食器〉を製作している「TO
MATO畑」創業者の二代目
でもある田中秀樹さんだ。
自然食品業界の多くの関係
者の方々から、「ぜひ『まほろ
ば』を訪ねてごらん」と言わ
れていたようで、今回ようや
く念願の北海道行きが叶った
とのこと。さっそくお話をう
かがった。
そもそも、「TOMATO畑」
さんがどうして安全な食器を
作る事になったのか、そのきつ
かけは...?



TOMATO BATAKE 製品
ボウルとプレート (上)
ハントレー (左)

「小田原漆器」職人の父と、母の病氣

小田原漆器は、室町時代中期に、箱根山系の豊富な木材を使って作られた器に、漆を塗ったのが始まりとされる。その後、北条氏の庇護の下、伝統工芸として今に受け継がれているものだ。

その小田原漆器職人の親方として工房を構え、製作と後進の育成、さらに「小田原漆器を全国に伝える事が私の使命」と国内外の技術指導に活躍していた父、栄二さんに転機が訪れたのは、20年前に秀樹さんの母がガンを発病してからだ。

末期の乳がんと悪性リンパ腫に侵され、余命3年、1年以内に亡くなる可能性も50%と告げられた。手術と化学療法で見る見るやせ衰えていく母。いたたまれなくなり家族で話し合い、告知をする事に。すっかり憔悴^{しやうすい}して家に帰った母に、母の友人が東条百合子先生の『自然療法』の本をプレゼントしてくれた。薬^{わち}にもすがる思いで、弱った体を押して先生に会いに行く。

「3ヶ月で人間は細胞が入れ替わる」というその言葉を励みに、食事療法と枇杷の葉温灸や温熱治療を続けた。その結果、11年かかったが、東海大学付属病院で「完治」報告を受ける。(お母様は今も元気で、家族みんなで食事に気を配った生活を続けているそうだ)。

その頃、心からの感謝と同時に、罪悪感を持ち始めていた栄二さん。「妻は自然食で完治したにもかかわらず、自分は化学薬品を使っている…」。



左：薬品処理前、中央：漂白処理後、右：下塗り着色後



Tomato Batake

というのも、現代の漆器作りにおいては昔と違い、効率化のため化学薬品による染み抜きや下塗りが導入されていたのだ。

量販店から早く、安く、ノークレームを求められ、製品指導を受ける中で、それが業界の慣例になっていた。違法ではないため、誰も疑問を抱いていなかったが、妻の回復を目の当たりにし、もはや自分をごまかす事ができなくなりました。

ハタと閃き、小田原漆器を安全なものにしようと、仲間内で提案する事にした。

てつきり喜んでもらえるものと勇んで訪ねたものの、「どうやって皆食べていくんだ！」と一喝されてしまう。

悩んだ栄二さんは、小田原漆器を脱退し、TOMATO畑を設立。長く続く苦難の始まりだった。

安全な器づくりを求めて中国へ

安全な器を作る上で、最初につかるのが安全な木を入手する事

だった。昔は300年以上の原木を使用していたが、今の日本ではそんな代物はほとんど手に入らない。現在は30年周期で植林された木を使うのが一般的だが、効率良く、早く太く育成するために（300年分を30年で）、苗木の段階から一部に成長促進剤が施される場合がある。また、栗などの果樹用木も農薬まみれだ。4年間、様々な木をテストし検査を続けたが、何一つ安全に作れるものは無かった。仕事も無く、時だけが異常に過ぎた。

「もうあきらめよう…」と思ったその時、たまたまNHKのニュースが目に入った。それは「中国の南部で、自然林が開発のため燃やされている」という報道だった。

「これだ！」と思い、すぐに中国へ飛んだ栄二さん。黙って燃やされるだけの天然の原木…。5回通つてようやく現地の役人から使用許可を受けた。現地では塗りに使われるベンガラやクチナシも天然の良質なものが入手できる事がわかった。

さらに、父、栄二さんにはどう

TOMATO BATAKE 製品
どんぶりとスプーン中サイズ





薬剤処理を一切しないため、TOMATO 畑の製品には天然木本来のしみが残る。

しても譲れない信念がもう一つあった。それは価格を少しでも安く提供する事。「妻を看病していた、あの経済的にも苦しい頃の自分たちが買える値段でなければダメだ」との思いで、高価な芸術作品ではない、安全な品を日用食器の価格で提供する事こそがTOMATO畑のコンセプトだった。それは、もはや日本では作る事が不可能だったのだ。

家財や工房を全て処分し、中国へ渡ることを決意。それは人生の全てをかけての挑戦だった。

何も言わない父

子供には何も言わない父だった。突然、実家の持ち家がなくなり、「明日からアパート暮らしだ」と告げられたのは、秀樹さんが高校生の頃だ。工房をたたんで中国へ移住したときも、職人気質の親父は何一つ理由を言わない。希望の大学に推薦が取れていた姉も、「もう金が無い」の一言で諦めざるを得なかった。そんな父を、事業に失敗して中国へ逃げ出したのだとすら思った事があるという。

その秀樹さんは、18歳で家を出て、昼はエアコン取り付け工事に汗し、夜間大学へ自費で通った。親や友達を見返してやりたいと、苦学して大手商社に入社。その後、エリート街道をひた進み、有名コンサルティングされた。N社やJ社のコンサルチーフを務めるまでになり、高い年棒を手にした。世に言う勝ち組の人生を手に入れたのだ。

30歳を過ぎて婚約し、品川に二世帯で暮らせるマンションを購入した。家を出てから会っていない



TOMATO BATAKE 製品
弁当箱



Tomato Batake



中国の父（写真左）の元で研修する秀樹さん（写真右）

父は、中国で苦勞しているらしいと聞く。「もう仕事をやめて、一緒に暮らそう」。会ってそう言うつもりで、結婚報告のため中国の栄二さんを訪ねた。

父の真実

現地に着いて目からうろこが落ちた。彼が目にしたものは、老いぼれて困窮している男ではなかったのだ。

80人もの職人を育成し、彼らが交代で働く大きな工場^{こうば}。非常勤を含め日本人は4人で、あとは全て中国人。現地のスタッフに「オヤカタ」と呼ばれ、周りでは彼らの子供達が木の端材で遊んでいた。

もともとスラム街だった当地。彼らから先生とすら呼ばれ、「この町に生きる人々に生きる希望を与えてくれた」と聞かされた。スラムの若者たちに仕事を教え、立派な職人に育て上げていたのだ。

決算書を見てさらに驚いた。多額の負債がある。経営コンサルタントをしている自分から見てもあきらかにおかしい決算書。とつく

に潰れていて何の不思議も無い。ところが日本から、相模の地元信金が全力でサポートしてくれていた。父は、なんとか、あと3年続けたい…。そう言いながら、すでに自己破産する覚悟を決めていた。

何のため、こんなばかげた事をしているのか…。急に父のせいで苦学した事を思い出し、大喧嘩になった。そして、ようやく父から真相を聞かされたのだ。

家族にこそ使わせた い器

「本当に申し訳ない…」そう話し始めた父から初めて、母の病をきっかけにTOMATO畑を創った想いを打ち明けられた。

その時、はっと気付いた。今まで毎年、旧正月に中国の父から食器が届いていたのだ。

「余っていたらお前の一番大切な人にあげればいい」そう書かれた手紙と一緒に入っていた。

「俺が作った食器は、家族に使わせなければ意味が無い」そう言い切る栄二さん。



その食器こそが、父の息子への想いそのものだったのだ。そのため父は、地位も名誉も全てを捨てて、中国へ渡ったのだ。
全てがつながり、涙が溢れ止まらなかった。

当時、大手企業のコンサルタントを担当して偉そうに指導していた。しかし、すぐ傍にあつた「モノづくりの本質」を目の当たりにし、そんな自身が情けなくなつた。「今の自分に何かできる事はないのか」。深く自問した秀樹さん。

帰国してすぐに婚約者に全てを打ち明けた。結婚式を一旦キャンセルし、購入したばかりのマンションを売り払い、全財産をお金に変えた。その資金で中国の借金をあらかた帳消しにし、父の会社の建て直しを決意した。

彼女には、「自分も覚悟を決めて中国へ行く。だからTOMATO畑の売り上げで食べていけるようになるまで待つて欲しい」と伝えた。

2年間におよぶ中国での研修の後、横浜に戻り、一人営業を開始。

最初は全く売れなかった。しかし、化学薬品は微量ながら溶出し、口に入ってしまったという...という事実と、父のモノづくりに対する誇り、家族を守りたいという想いを胸に、人づてに営業を続けた。共感してくれた人が、また別の人を紹介してくれるようになった。

営業所を立ち上げて4年が過ぎ、理解してくれる取引先も徐々に増え、ようやく少し軌道に乗ってきたという。例の婚約者は、今では彼のよき妻となり、何よりの理解者である。

見た目には、どこにでもありそうな、素朴な木の器に過ぎないだろう。しかし、そこには父と子の熱い思いが凝縮され、奥底から滲み出ている。それはイノチへの慈しみ。かけがえのない、愛する者を守りたい、と突き動かされる情動の証だ。



TOMATO BATAKE 製品を前に 父、田中英二さんと息子 秀樹さん

彼らの物語が、多くの人々に伝わり、安心して健やかな食卓が、世の多くの家族に提供される日が来る事を、まほろばも共に応援したい。



TomatoBatake

TOMATO畑

製品の安全性について



天然の栗の木



巨大な煮沸用プール。写真上には建物と車が見える。



この状態で1年間以上の自然乾燥を実施。漂白されていないので、木が色とりどり



写真の左は漂白されたお椀
右はTomatoBatakeの塗装前のお椀



食品用ポリウレタン塗料

木材の選定

- 野生の天然木を使用。化学肥料や農薬の散布された可能性が無い、原生林で自生している木を厳選。(国内では入手が困難なため、中国で生産)

下処理

- 防虫・防カビのための薬剤処理をせず、巨大なプールで100度の熱湯による煮沸処理。24時間以上の煮沸により、安全な下処理を施しています。
- 無漂白。木目の染みを消すための薬剤による漂白処理をしていません。また、木目を出すための人工塗料による着色(下塗り)も行われていません。そのため、天然木特有の色ムラが出る場合があります。

乾燥

- 昔ながらの1年以上かけた天然乾燥。木に春夏秋冬の四季を経験させる事により、煮沸で含んだ水分をしっかりと乾燥させると共に、歪みや反りなどを防止する。一部企業では下処理で薬剤を使用し、強制乾燥により著しく短時間で済ませる場合もある。

塗装

- 安全性を最大限に担保するための二つの方法として、①溶け出しても無害な天然素材(漆、ベンガラ、シュロ等) ②何も溶出ししない塗装(食品用ポリウレタン)の二種類を用意。
- 特に、ウレタン塗装は一般的に有害なイメージがありますが、シックハウス対策として安全性が確認されたという、食品用ポリウレタン塗料を使用しています。(漆以上に高価)。精製純度が高く硬化率も極めて高いため、食品中に溶け出さない事が公的機関で証明されています。(尚、ウレタン自体は溶出しませんが、塗膜の間から下塗りの塗料は溶出します。ウレタンを使用しても安全な下処理は欠かせません)

情報公開

- 製造方法および、食品衛生法の定める検査証まで全てを開示しています。



TOMATO畑の製品にかかる熱い思いを語ってくれた

● 父と子の想いが詰まった TomatoBatake の製品たちです。

TomatoBatake Products



ラウンドタイプ 椀 大
¥1,890
直径 約12cm × 高さ 約7cm



ラウンドタイプ 椀 小
¥1,575
直径 約11cm × 高さ 約6.5cm



メイプルのお箸 2膳セット
¥1,260
長さ 約23cm
■メイプル ■ウルシ 素材 かえでの木



ウィングタイプ 椀 大
¥1,890
直径 約12cm × 高さ 約7cm



ウィングタイプ 椀 小
¥1,575
直径 約11cm × 高さ 約6.5cm

■ウルシ ■ベンガラ 素材 なつめの木



おかずボウル 大
¥2,625
直径 約18cm × 高さ 約4.5cm

■ウルシ ■シュロ 素材 なつめの木



おかずボウル 中
¥1,890
直径 約15cm × 高さ 約4.5cm



おかずボウル 小
¥1,365
直径 約12cm × 高さ 約4cm

■ウルシ ■ベンガラ 素材 なつめの木



おかずプレート 中
¥1,260
直径 約15cm × 高さ 約2cm



おかずプレート 小
¥840
直径 約12cm × 高さ 約2cm

■ウルシ ■ベンガラ 素材 なつめの木



フリーどんぶり
¥2,310
直径 約13cm × 高さ 約7.5cm

■ウルシ ■ベンガラ 素材 なつめの木



栗の木しゃもじ 大
¥1,050
長さ 約21cm × 最大幅 約6.5cm

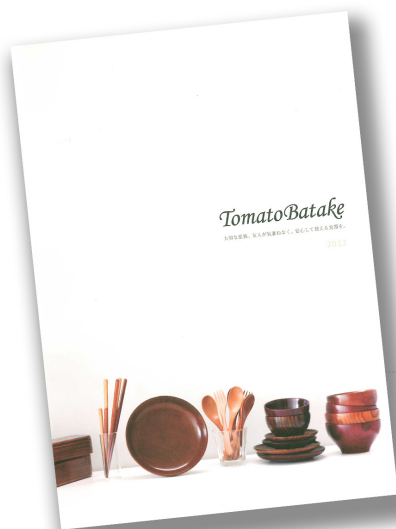


栗の木しゃもじ 小
¥945
長さ 約19cm × 最大幅 約5.7cm



栗の木ターナー
¥1,575
長さ 約31cm × 最大幅 約6cm

■ナチュラル 素材 くりの木



※上記の他にも商品がございます。詳しいカタログをご用意しています。