

臼の取り扱い説明

臼は天然木を使用しておりますので、どんな臼でも時間の経過とともに必ずと言って良いほどヒビが入ったり、カビが生えたりします。それはごく当たり前のことなのです。
ただし、管理の仕方しだいでは最小限ヒビ割れやカビを押さえることができます。
特に購入直後から2年くらいは注意深く点検、手入れすることが大切です。
良く管理された臼は二代・三代と受け継ぐことが出来るほど長持ちする物なのです。

Q 商品を受け取ったらまずどうしたらよいのでしょうか？

A

商品を受け取りましたら、まず梱包を解いてください。梱包したままですとカビの原因となります、すぐに使用する場合は、下記 Q&A を参考に使用前の準備をしてください。

Q 新品使用前にすることは？

A

新品の臼にはまだ樹木のヤニ・アクなどの樹脂が残っておりますので、アク抜きをする必要があります、そのまま使用するとお餅に色が付いてしまいます。

アク抜きをするには、使用の1～3日前から臼の穴の中に熱湯を入れてください、しばらくすると入れたお湯が茶色に変色します、お湯の温度が下がったらタワシでゴシゴシと擦り洗いをしてお湯を入れ替えてください、何度か繰り返しますと徐々に色は薄くなります、ただし何度行っても無色透明になることは樹木の性質上ありません。

また樹脂は木材を守る成分でもあるため長期間にわたりお湯(水)を張ることは避けてください。

杵はバケツなどにお湯を入れてつけ置き洗いすると良いです、

臼にお湯を入れている場合はその中に入れておいても良いです。

また、臼や杵の木の香りが気になる場合は適量の重曹をクレンザーのようにしてゴシゴシ擦るのを繰り返すと効果的です。

購入後間もない新しい臼は何度洗っても水がにごったり櫨独特のにおいがしますが、樹液の色、香りですので無害です。また最初の餅つきの時は少しお餅に色が付く場合もあります。

Q 毎回の使用前の準備はどのようにするのでしょうか？

A

餅つきの2日前には臼を保管場所から取り出し、中をたわしなどできれいに洗います。

その後臼に水を馴染ませるため、水を張って一晩おいといてください。

杵も同様にバケツなどに水をいれその中に一晚浸してください。
餅つきの直前には熱湯を張って臼を温めておきましょう。

Q 臼に水を張ると水漏れします？

A

木臼に水を張ると必ず多少の水漏れはします。
木臼に限らず木製品には必ず木目（導管）があります、木目（導管）を良く見ると細かい穴がたくさん並んでいます、ほとんどの臼の水漏れはこの木目（導管）を伝わって底部に流れ出ます。長時間水を張れば木目が膨らんで水漏れがなくなる場合もあります。
また大きなヒビからすぐに水漏れする場合はタオルや布巾でヒビをふさいで頻繁に水を追加してください。
基本的に臼の穴の中の半分くらいが湿っていれば餅つきには影響はありません。

Q ヒビの入りにくい臼の保管方法について教えてください

A

使用後は、きれいに中を洗いよく拭き取った後、日が当たらない、風が当たらない場所で1～2日ほど乾かしてください。見た目でも濡れていないようでしたら保管しても大丈夫です。
乾燥期間が長いとヒビが発生します。

保管場所は極度に乾燥しないよう涼しくて比較的暗い倉庫などをお願いします、昔で言う蔵（土蔵）のような適度に湿度と低温状態が保たれている場所が最適です。冷暖房のある場所や日光が当たる場所、風が当たる場所、高温になる場所は厳禁です、ただし極端にジメジメしたところだとカビの原因になります。

保管方法は、まず臼をたる木（細い角材）2本の上に乗せます。その後極度に乾燥しないように毛布などの布を掛けとくと良いでしょう。杵も同様に毛布などを掛けとってください。ビニールシートは湿気が逃げないためカビの原因になりますので、使用しないでください。

頻繁に観察して時々アルコール消毒液を臼内部にたっぷりと噴霧してください、カビはもちろんですが、ヒビ割れを防止する効果もあります。

木は本来ヒビが入る性質があります。お届けしてから臼には必ず大なり小なりヒビは入る物とご理解ください、大きくヒビが発生して水をためることが出来なくとも臼の穴のお餅が入る部分が濡れていれば使用できます。

Q カビが生えないようにするには？また生えたらどうしたら良いですか？

A

地域にもよりますが5月～7月の梅雨時は特にカビが発生しやすいです。カビが生えないようにするには、その時期は特に湿度に注意をして保管しましょう。

使用後のデンプン質の残留がカビの原因にもなります。使用後はとにかくきれいに洗いましょう。カビが発生した場合の対処法（いくつかご紹介いたします。）

1. 初期段階のカビは洗えばすぐに落ちます。
2. アルコール消毒液を頻繁に臼内部に噴霧しておく事はカビ防止には特に有効です。
3. 米とぎ汁を一晩入れてからたわしでゴシゴシこする。
4. 適量の重曹を入れてクレンザーのように少しの水を加えてたわしでゴシゴシこする。重曹は臭いも取れます。
5. サンドペーパー（紙やすり）150番くらいでこする。

表面のカビは落ちてでも木についたシミは落ちにくいです。アルコール消毒液や熱湯で消毒してから使用しましょう。

キッチンハイターなどを適量の水で薄めて臼の穴の中に入れます、消毒にはなりますが乾くまで少し臭いが残ります。

また、保存時に竹炭（木炭でも可）の中に入れてみたら湿気を吸ってカビが生えにくいことも分かりました。

Q カビとヒビの関係について

A

保管方法でもっとも難しいのがカビとヒビの関係です。矛盾しますがカビが入らないためには出来るだけ乾燥した場所に保管しますが、ヒビには注意が必要です。また逆にヒビが入らないためには出来るだけ乾燥しない比較的湿度の高い場所に保管します。

カビが生えない場所はヒビが入りやすく、ヒビが入らない場所はカビが生えやすくなります。

1年を通しての保管場所の環境を良く考えて、こまめに観察し最適な保管をすればとても長持ちします。

Q 購入後、割れた場合の補償はあるのですか？

A

ご購入6ヶ月以内にフチが大きく割れた場合のみ（小ヒビは不可）無償で修理いたします。メールにて写真添付の上ご相談ください。写真を見て判断します。

保管状況によってはお断りする場合もございます。

Q 天然木の場合、虫に喰われる心配はないのでしょうか？

A

臼の場合、天然木を丸ごと使用して製造するため、当初からキクイムシ等が入っている場合がありますが、どうしても食品を扱う品（餅をつく道具）のため外側のみ最小限の消毒しかしておりません。

万が一新たに虫または虫穴を確認しましたら、市販のキクイムシ専用の殺虫剤（ノズル付）で時々虫穴を消毒してください。

Q どのようなになったら修理が必要でしょうか？

A

どのような臼でも、月日の経過とともに割れたり傷みができますが、外見上の問題は別にしてすぐに修理が必要な場合はあまりないようです。

「大きく割れて水がすぐに漏れてしまう」、「餅をついていて木屑が混じってしまう」などの症状がでたら修理が必要になります。

購入直後から2年くらいの臼はとてもヒビ割れしやすくなっております。極端に餅つきに影響がなければ我慢してそのまま使用していただき、購入後2～5年目あたりに修理すれば木も落ち着いてとても長持ちします。

当店の保管方法について（参考）

当店では比較的湿度が高くどちらかと言うとヒビよりもカビが発生しやすい場所で保管しています。

臼内部を頻繁にアルコール消毒液で消毒しておりほとんどカビは発生しません、またアルコールで適度の湿度を与えているためヒビも発生しにくくなっているようです。

一般の方はヒビを修理するのは難しいですが、初期段階のカビはすぐに洗えば誰でも簡単に落とすことが出来るため比較的湿度が高めの場所が良いと思います。

臼は一年に一度しか使用しなくても、頻繁に見てあげることで驚くほど長く使用出来る物です。カビが生えそうな時だけでなく乾燥してひび割れが入りそうな時も、霧吹きなどでアルコール消毒液を与えてください。特に最初の1～2年くらいは注意深く見てください。ほったらかしの臼や管理の悪い臼は必ずヒビが入ったりカビが発生したりします。

当店の臼の特徴

- 1、けやき専門店（木材屋でもあり、工房でもあります）ならではのしっかりした材料選びから、卓越した技術による手作り品。
- 2、最高級品でありながら、製造直売による低価格を実現。
- 3、当工房の臼は、皮を剥いた程度の臼と違い、大きな木をある程度削って木目を出した化粧臼仕上げです。けやき本来の木目や色など生かした仕上げとなっております。
- 4、形は底の方がちょっと大きめ、ずっしりと安定した底広型(ちょっと皮を剥いた程度やストレート型と違い手間掛 けてます。)
- 5、臼の中は広く丸くくり抜いた折り返しになっており、御餅が飛び出しにくく、とてもつきやすい形になっています、一般的にみかん彫りと言われる穴の形となります。
- 6、外側は割れ止め剤及びウレタン塗装、穴内部は芯割れを防ぎ、補強、水漏れ防止のために芯付近に埋め木をしてあります、埋木について良くお問い合わせがありますが、埋木はとても大切で水漏れ防止や耐久性のために はなくてはならないものです。
- 7、材料のけやきは、国産(主に北関東の良質のけやき材)を3年以上自然乾燥させた割れにくい材料を使用しております。当工房では乾燥期間よりも乾燥状態を重視しております。乾燥状態を高周波式水分計を使用して内部の水分を測定し当工房の独自の乾燥基準以内の材料を使用しております。
- 8、当工房の臼は高い??
当工房の臼は材料の丸太の太さを最大に利用するのではなく、丸太の外側の柔らかい部分をできる限り削り取り、他の工房と比べると一回り小さい臼を製造します。
例えば通常の工房では尺5（外径 45cm）の臼を作るのにギリギリ尺5（直径 45cm）の丸太を使用しますが、当工房では1～2サイズ大きな丸太を使用します。
価格的に他の工房の同サイズの臼より高くなる場合がありますが、内と外の材質が比較的均一な良い臼が出来上がります。
当工房より安価な工房はたくさんあると思いますが、臼は価格だけでは選ぶことはできません。値段だけで選べば安価な B 級品の臼もございますのでお問い合わせください。

白保管用調湿竹炭について

白保管用調湿竹炭（不織布）を白の保管時に白の穴の中に入れて置くと除湿効果によりカビや腐食を防ぎ耐用年数が延びます。また乾燥時には湿気を排出して極度乾燥を防ぎヒビ割れを抑えてくれます。また消臭効果もあるため木の香りも緩和します。

化学物質ではなく、自然素材を利用した竹炭ですから、人体への影響の心配もなく安心・安全。しかも、高品質の備長焼竹炭ですから、硬くて耐火性・耐水性にも強く、白の調湿材として最適です。

白保管用調湿竹炭は、白の調湿材用として、孟宗竹を 800 度～1200 度の高温で備長焼した高品質の竹炭です。炭素率 85%以上、アルカリ性で無機質、通電効果がある金属質の炭で、物性が変化せず劣化しないため、半永久的に効果が持続。

炭の表面には無数の小さな穴が開いています。穴の直径は数ミクロンから数百ミクロン、備長炭の穴の表面積は 1 g でなんと約 300 m²あり、竹炭にいたっては約 700 m²もあります。そのため、木材のにおいをミクロの穴の表面に吸着させ、微生物がそれを分解します。

注意

白保管用調湿竹炭が白の水分を吸着し飽和状態になるとカビが大量発生し最悪の場合白が腐敗しますので、必ず 1 ヶ月に 1 回程度は天日で乾燥させて使用してください。

お問い合わせ先 有限会社 けやきの森
〒963-4323 福島県田村市船引町要田字蟹沢 214 番地
電話 0247-62-2952 FAX 0247-73-8003

臼と杵をいつまでも大切に使用していただくための杵の使用方法

餅のつき方で大事なのは杵の使い方です。

杵の使い方一つで、大事な臼と杵を何十年と長持ちさせることができます。

同じ杵を十数年もの間ささくれもなく使用している上手な人も大勢おります。

また逆に買ったばかりの杵を最初の餅つきですぐにダメにしてしまう人も中にはおります。

同じ職人が作った檜の杵なのにこの違いは何なのでしょう？

いつまでも大事な杵を使用していただくために少し考えてみました。

杵が痛んでしまったと言うことは、目に見えなくとも臼にも相当のダメージが考えられます。杵の破損を防ぐと言うことは、臼を守るということでもあります。

杵の破損を防ぐには

1. 使用前にはお湯で何度か洗います、その後バケツなどに水を張り十分水分を吸わせてください、水分を含むことにより木質に粘りが出て破損しにくくなります。
2. 臼の中央の比較的平らな場所のお餅のあるところを、力を入れないで杵の重さでまっすぐに落とすようについてください、その際杵の柄は水平に。
3. 餅つきの音は非常に重要です、必ず音に注意してついてください。 ペツタンペツタンは OK ガツンガツンは NG です。ガツンガツンと木と木がぶつかっている音がするときは、臼の真ん中よりずれてついているか、またはお餅をついているつもりでも、力を入れすぎて杵が餅を突き破って臼に当たっています、また衝撃を和らげるために必ず臼の下にはむしろなどを敷いてください。

杵のヒビについて

杵は割れ止めのための塗装はしておりません、そのために当初より細かいヒビが入っている場合がありますが、使用には問題はありません。また使用前に十分水分を吸収させることにより軽度のヒビは塞がります。

当店の杵の特徴

杵は製造する職人やメーカーによって、色々な形、重さ、材質があります。

当店では檜の臼の対して同じ檜の杵を製造販売しております。

杵を選ぶ場合、大事なのは先端の形です、どうしても杵のイメージは先端が丸まっている形を思い浮かべる人もおりますが、先端が丸まっているとどうしてもお餅をつく時にお餅を突き破り臼に当たります。

当店の杵の先端は割と平らな部分が多く、角だけを丸めているような形となっております。

お餅をつく時に、点でつくのではなく面でつくイメージで製造しております。

この形の杵を使用すると、お餅を面でつくためペツタンペツタンと良い音がでます。