

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 & A

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、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、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晩浸してください。

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 ヒビの入りにくい白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、まず白をたる木（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。枠も同様に毛布などを掛けといてください。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。

木は本来ヒビが入る性質があります。お届けしてから白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白の穴のお餅が入る部分が濡れていれば使用できます。

当店の保管場合について

当店では比較的湿度が高い場所（暗くてジメジメした所）で保管しています、当然カビは発生しやすくなりますがヒビ割れはほとんど発生しません。

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ます。

白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。乾燥してひび割れが入りそうなら、霧吹きなどで水分を与えて、カビが生えそうなら頻繁に洗うことが大切なのです。特に最初の1～2年くらいは注意深く見てください。ほったらかしの白や管理の悪い白は必ずヒビが入ったりカビが発生したりします。

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. 米とぎ汁を一晩入れてからたわしでゴシゴシこする。
3. 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。
4. 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木についたシミは落ちにくいですが、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）を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3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。

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法

餅のつき方で大事なも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られます。

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られます。

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

臼の中央の比較的平らな場所のお餅のあるところを、力を入れずに杵の重さでまっすぐに落とすようについてください。

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。 ペッタンペッタンは 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、臼の真ん中よりずれてついていたり、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。

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、大事なものは先端の形です、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られますが、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ッタンペッタンと良い音ができます。

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