



1／工房の外観。美瑛町の東川町側、朗根内郵便局のある三差路の角にある。訪れる際には事前に連絡を

2／工房に隣接するショールーム。作品にじかに触れ、無垢の木のぬくもり、質感を感じることができる。見学を希望する場合は事前に連絡を

3／大型の木工機械が並ぶ広い工房。取材時は里山部が切り出した白樺材で椅子を作っているところだった

4／家具に使用する予定の白樺材。「HUR 19」は、産地の1つ北大雨龍研究林で2019年に伐採したという意味だ

白樺を使用した「Retakkar(レタッカ)シリーズ」のダイニングセット(白樺+アイアン)。テーブル20万3500円。チェア1脚5万2800円。芯の赤い部分や樹皮を生かした個性的な作品に仕上がっている



●樹凜工房 ● 上川郡美瑛町字朗根内町内 電話: 0166-96-2448 営業時間(ショールーム): 10:00~16:00 定休日: 不定休 P 3台

杉達浩昭さんが初めて白樺材の家具に触れたのは、5年前の旭川デザインウィークのこと。「それまであまり意識したことがないのですが、自分が手掛ける家具作りに好適なのは、木目が美しく、丈夫で摩擦にも強いナラやカエデ、サクラなどだが、鳥羽山さんが白樺で試作してみたところを聞いて、『でもね、白樺ならこれを解決できるかもしれないんですね』と目を輝かせた。

家具に適した木材は、年々手に入りにくくなっているんです。良質な木は伐り尽くされ、林業は衰退し、山村の過疎化も進んでいます。工房代表の鳥羽山聰さんは、「こう嘆く。そして、「でもね、白樺ならこれを解決できるかもしれないんですね」と目を輝かせた。

家具作りに好適なのは、木目が多少傷つきやすいのが難点だが、十分使えることが分かった。試作を重ね、白樺の特徴を生かした作品を昨年の旭川デザインウィークに出品したところ、あまりの反響に鳥羽山さん自身、驚いたそうだ。

白樺の再評価が進めば林業は変わり、そこに連なる人々の価値観や働き方も変わる。白樺は「今だけ、カネだけ、自分だけ」の世界を変えるカギとなるかもしれない。

白樺は森のピンチヒッタークリーンナップは50年後

きりん
樹凜工房
美瑛



白樺プロジェクトの副代表理事を務める杉達さん。「白樺は森を再生するための優秀なピンチヒッター。50年くらいのスパンで流通させていけば、クリーンナップとして活躍してくれるはずですよ」

家具作りの現場から発信 白樺は世界を変える

木と暮らしの工房
東川



1

1／京都の複合施設に納品予定のカウンターを仕上げる鳥羽山代表。北海道大学雨龍研究林から伐り出した樹齢60年の白樺を使用している

2／「LAKANVA 樹皮シリーズ」。ラウンジテーブル41万8000円、ラウンジスツール6万3800円、ラウンジベンチ17万6000円。写真は札幌市の保育園に納品されたもの

3／スタッフに指導する鳥羽山さん。「良いものを早く作れるように育てたい」

4／左から、牧野浩一さん、齊藤れなさん、鳥羽山代表、高橋友芽さん、宮本浩司さん

5／東川町の工房。現在、白樺材を乾燥するための倉庫を建てているところだそうだ



●木と暮らしの工房 ● 上川郡東川町西11号北29 電話: 0166-73-9202 P あり



1／スタイリッシュなギャラリー空間。7月3日～8月30日は「ウラヤマクラシテル夏の企画展」が開催される

2／白樺の木灰を使った釉薬。10年ほど試行錯誤を重ね、納得できる仕上がりにたどり着いたという

3／元大浴場のスペースに、れんがと土を積み上げ、自作した登り窯

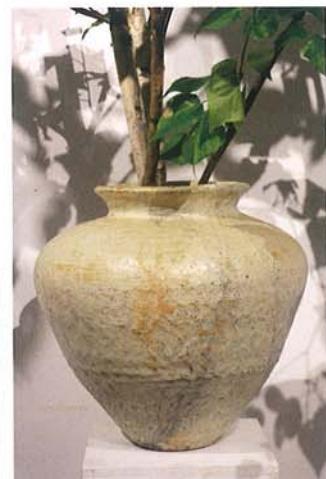
4／工藤さんは神奈川県出身。高校時代に陶芸にめり込み、朝ドラ「スカーレット」のモデルになった信楽焼作家の神山清子さんに、卒業同時に弟子入りした

白樺から生まれる 唯一無二の「白」の引力

ウラヤマクラシテル

旭川

「白樺刷毛目」のたわみ8寸皿(手前)8000円、マグカップ(左)3500円、そばちょこ(奥)3000円、「白樺ホワイト」の平片口豆鉢3500円(右)。夏の企画展では、このシリーズを含め、約500点の工藤さんの作品が展示される予定だ



薪窯で焼成した「白樺粉引」の大壺30万円。工藤さんのギャラリーでひときわ目を引く大作である

旭川郊外、陶芸家・工藤和彦さんのギャラリー＆工房は、突哨山中の深い森に囲まれて佇む。忘れ去られたように立っていた「旧旭川温泉」を15年かけてリノベーション。平成29年、人、モノ、アート、文化を発信する「ウラヤマクラシテル」としてよみがえらせた。

国内外にファンを持つ工藤さん

の作品は、どれも北海道の自然が

原点。剣淵町で出合った太古の粘

土を自ら掘り起し、北海道だから

こそ作れる焼き物を追求する。注目すべきは白樺灰の釉薬を使

うシリーズ。野趣と繊細さが絶妙

のバランスで溶け合う「白樺粉

引」、柔らかな白さと木肌のよう

な模様が印象的な「白樺ホワイ

ト」、稻穂で模様を描いた「白樺

刷毛目」は白樺の樹皮を思わせ、

いかにも北海道らしい。一つ一つ

表情が異なる、凛とした「白

自然と呼応しているような息吹が

感じられる。

敷地面積4000坪。すぐそばに白樺林が広がる



1／2町と600坪の畑で40種類のハーブを栽培。畑を耕すのにラクターを使うが、植え付けと収穫は全て手作業で行う

2／ハーブを乾燥する小屋で作業をする石田さん。取材時は、数日前に白樺プロジェクトのワークショップで、メンバーと採集した白樺若葉の乾燥作業中だった

3／ハーブ畑の中に立つログハウスの小さな作業小屋。裏手には森が広がっている

4／蒸留器で、白樺ハーブの精油を精製する石田さん。「植物に全身全霊で向き合っているのには、理由があります。自分がブレなければ、製品もブレません」

ハーブ農家が考える 地球環境とハーブの関係

リアン

Lien

旭川



白樺の芳香蒸留水「ホワイトバーチウォーター」1500円(100ml)、右上は白樺をブレンドしたハーブティー「はるのおとずれ」1300円(25g)、下は「白樺ハーブティー」600円(15g)

石田佳奈子さんは、大学在学中に1年間オーストラリアを旅し、農場体験を通してオーガニックや

環境意識に目覚めたという。卒業後はハーブの本場フランスに渡り、

ハーブ農家で12年修業。3年前に

帰国し、旭川の山奥でハーブ農家

を始めた。広大な畑を1人で耕し、

農薬や化学肥料を使わずにハーブ

を育てる。除草、摘み取り、仕分

けなど全て手作業だ。

「フランスのハーブ農家は加工、

販売まで行います。治癒力の高い製品作りは、環境に配慮するライフスタイルを実践することで可能になります」と石田さん。世界中で起きている気候変動も、原因は人間にある、地球を癒やすには、まず人間を癒さないと、と石田さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さんの生き方そのものが魅力的なのだ。白樺の薬効、植物療法の観点から、白樺プロジェクトへ

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を癒やすには、

まず人間を癒さないと、と石田

さんは考える。ハーブと向こう合

うの協力も惜しまない。

石田さん

は

販売まで行います。治癒力の高い

製品作りは、環境に配慮するライ

フスタイルを実践することで可能

になるんです」と石田さん。世界

中で起きている気候変動も、原因

は人間にある、地球を



代表の逸見吏佳さん、夫の暁史(さとし)さん。
羊は名前を付けてかわいがっている



工房の外観。馬小屋だった建物を自分たちで改装したそうだ。裏手には逸見さんが世話をする羊牧場がある



白樺染めのジャケットやワンピースなども。アトリエは今、白樺染めの作品で、全体的にピンクっぽくなっている

去年の夏に訪ねた時、工房の外では代表の逸見吏佳(りか)さんが、薪ストーブに載せた大鍋に白樺の樹皮を入れ、染料を煮出しているところだった。そして今回、1年ぶりに訪問すると、ふわりと優しいピンクや、黄色のフェルト作品が迎えてくれた。ピンクは白樺の樹皮、黄色は葉っぱの染料で染め上げたのだとか。「この周辺の木で試してみて、一番きれいに色が出たのが白樺でした。染めていると、白樺の甘い香りがするんですよ」と逸見さん。

工房では、羊毛フェルトでショールやマントなどを製作している。白樺は染料にする他、幹はディスプレーや薪に、葉はお茶にと余すことなく使っている。「作品に使つた白樺は、義父が生まれた時に植えられたものなんです。義父には今度、この白樺で細工を作つてプレゼントしようと思って」と逸見さん。さぞかし喜ぶことだろう。

粗清草堂 美深

羊毛を白樺で染めた
優しい色、優しい着心地



上／しっぽショール1万9100円。
手前のピンクは白樺の樹皮、黄色は白樺の葉から煮出した染料で染めている。1点1点、微妙に色合いが異なる

下／染料を煮出した後の白樺の樹皮。「幹が太いものだと特に色が良くて、媒染剤を変えることで、さまざまな表情が出るんです」と逸見さん



ボタンを留めるとマントのようになるボタンショール5万3500円。クルミの実染めと白樺樹皮染めのグラデーションが洒落ている。上部をフェルト、下部をコットンで仕立てたワンピース、男性向けのジャケット、ロングコートなどもある



1／美瑛駅から徒歩3分ほどの中心街にある

2／テークアウトコーナー。飲食は店前のテラス席を利用OK

3／白とグレーを基調にした店内。左奥の喫茶室は、9月まで企画展の会場となっており、テークアウトのみ対応

4／デザインも風合いもすてきな白樺のライト



白樺細工の器で提供されるバインミー(ベトナムサンドイッチ)。写真は自家製スモークハムと野菜のサンド530円



白樺をイメージした白樺ソフト480円。美瑛牛乳と美瑛産小豆あんを使用



スイノカゴ／喫茶 木と星 美瑛

崎山さんの作家名は「SUI(スイ)」。アイヌ語で「再び」という意味だそう。間伐され、一度終えた白樺の命を、樹皮細工で再び形にするという意味で名付けたとか。「白樺の樹皮細工は、丈夫で水に強く、長く使い込むことで風合いが増し、良い感じのあめ色になっていくんです」とも

右奥から時計回りに、手提げカバン2万5000円(受注生産)、テーブルカゴ8000円、トレイ8500円、ワッパ(大)1万円、ワッパ(小)2000円、ワッパ(中)4000円、カゴ(大)3万円、カゴ(小)1万5000円

※いずれも参考価格。今年は新型コロナの影響で白樺樹皮の調達が難しく、掲載した商品がない場合もある



左／水牛のローストビーフ820円とトイタピウカ・ファームハウスエール。松山農場では白樺樹液の他に野菜、羊肉、国内で唯一水牛肉を生産している。ビールはS(210ml)550円、M(310ml)770円、L(420ml)990円

右／クラフトビールは1mlにつき2円でテークアウトも可。持ち込んだ容器か、レンタルのグラウラー（ステンレスボット）に詰めてくれる。一度に10l購入する人もいるとか

右から、店長の門田達也さん、ビール醸造担当の風間健さん、松山農場とこを兼任する佐橋朋幸さん。平均年齢24・6歳の元気なスタッフだ。全員、彼女募集中だとか

白樺の樹液は、そのまま飲んでもいいし、ウイスキーの水割りに使うと味がまるやかになるらしい。そこで誕生したのが、仕込み水に白樺樹液を使った世界でも珍しいクラフトビール。昨年6月にオープンしたRestaurant BSB（美深白樺ブルワリー）で味わえる。

使用する白樺樹液は仁宇布で採取したもの。現在、樹液は仕込み水の2～3%だが、今年の秋ごろには100%のビールもお目見えする予定だとか。

白樺樹液のビールは現在4種類ほど。エールタイプでなかなか旨い。白樺樹液が入っていると思えばそんな気もするが、正直よく分からぬ。だが、気分上々である。「いつでも品評会に出せるレベル」とビール専門誌も太鼓判を押す。醸造担当の風間さんは「美深は人が面白い」と言う。地元民と旅人の交流が楽しめるのも、この店の魅力だ。

日本最北ブルワリーの 白樺樹液クラフトビール

美深白樺ブルワリー
Restaurant BSB
美深

無垢の白樺材を使ったテーブルや椅子は白樺プロジェクト代表理事で「木と暮らしの工房」の鳥羽山さんが製作。店内奥には醸造所が併設され、ガラス越しに見ることができる



築92年の赤れんが倉庫を活用した日本最北のクラフトビール醸造所。日曜と月曜は松山農場の柳生さんが店を担当する



1／樹液の採取は、直径25～30cmの白樺の幹に小さな穴を開け、チューブとバケツをセットする

2.3／一晩に採れる樹液の量は白樺1本につき20ℓ弱。4～5月に農場内の白樺1500本ほどから約60tの樹液を採取。ろ過、殺菌処理をして出荷する。樹液を採取した後の白樺は、木栓を打ち込んで穴をふさいでおくそうだ



「樹液採取は、自然が相手なので難しいです」と柳生さん。土地への愛着は強く、山村留学の面接官もしているそうだ

ファームインント。営業は6月中旬～11月ころ。宿泊は1日1組、料金は2人以上1泊1人7700円、1人の場合8800円



白樺樹液ミストローション「雪と白樺」1800円。白樺樹液にヒアルロン酸、コラーゲンを配合。問い合わせはナチュラルアイランド(0120・9292・81)



白樺樹液飲料「森の雪」280円。ファームインントで販売する他、アマゾン、楽天市場などでも入手可能（オープン価格）

白樺の恵み

白樺の樹液を飲んだことはあるだろうか。透明で、ほのかに甘く、アイヌの人たちは、木立の間にまだ雪の残る早春にこれを集め、そのまま飲んだり、料理の煮炊きに使ってきたそう。その白樺樹液をおそらく世界で初めて清涼飲料として製品化したのが「森の雪」。美深町仁宇布にある松山農場の白樺林で採取されている。

白樺樹液は民間療法として、生活习惯病や老化防止に良いとされ

てきたが、近年の研究でストレスや疲労に効果があることが証明されている。「毎年春にはファームイン・ントを会場に「美深白樺樹液春まつり」が開催されます。常連の人には「1年に1回飲む」と好評です」と話すのは農場の二代目、柳生好輝さん。樹液の採取時期には、好輝さんも味見を兼ねて毎日飲んでいるのだと。元気いっぱいで、朗らかな笑顔が印象的だった。

白樺の恵み「森の雪」で 明るく健やかな毎日を

松山農場
ファームイン・ント
美深