

漆うるしで未来は変えられる

03 漆器とSDGs的ライフスタイルのすすめ

NPO法人ワルシネクスト 理事長
柴田幸治

2030年までに解決が必要なSDGsで示されている課題の数々は、我々が利便性・快適性、効率化などを追求め、そのライフスタイルを変化させた結果、元には戻れなくなっていることも原因の一つです。

かつて買い物は買い物かごを持っていくのが当たり前でしたが、無料でレジ袋という便利なものが用意されるようになってからは、買い物かごを持たないライフスタイルが当たり前となりました。ペットボトルしかり、いったん当たり前になってしまつと、それがさまざまな問題を引き起こしていると分かつていても、簡単に元に戻れないことをご承知のとおりです。

SDGsを達成して持続可能な社会を実現するには国や行政、企業だけではなく、我々一人ひとりがこれまでのライフスタイルを持続可能な型に転換することが求められています。ではどうすれば転換できるのでしょうか？ 難しい課題ですが、私は漆の振興に携わる身として漆器を積極的に使うことを提案したいと思います。

漆器は木材と漆という自然素材で作られています。元は樹木ですから成長過程でCO₂を吸収し、化学素材と違ってCO₂排出の問題とは無縁であり、焼却しても有毒ガスは発生せず海に流れ込んでも分解されます。

合成素材は長く使うと汚れてみすぼらしくなりますが、漆器は使うほどに味わいが増して美しく魅力的に変化していきます。傷や汚れがついても修理や塗り直しによって再生できます。木材や漆のような再生可能な素材を上手に活用することは、持続可能な社会に直結します。ゴミを減らすには捨てないこと。長く使うこと。漆器はゴミの削減、資源の有効活用にもつながります。

またSDGsにおいては、持続可能なまちづくりや文化の継承といった課題もあります。漆器は古くから日本各地で生産され、各地域の伝統や技術が集約されたものづくり文化です。各地の漆器産業が持続することはその地域と文化が守られることにつながります。

さらに次の時代を担う子供たちの教育や健康づくりもSDGsの重要課題です。ジャンクフードに偏るなど子供たちの食の崩壊が問題となる中で、食育の重要性が高まっています。



普通の食器（上）と漆器（下）。同じ料理でも漆器に替える
とこれだけ違う。漆器で食事の時間が豊かになります

す。健全な食生活には食材や栄養バランスのみにとどまらず、食器選びや食事の作法、後片付けなども重要です。器や皿、箸やスプーンなどをプラスチックのものから漆器に変えてみると、コンビニの惣菜そうざいであっても使い捨て容器のままではなく、きちんと器に盛ってみたりすることは食事の質を変え、食育につながります。食後に自分の食器を洗うことなどを通じて、物を大切にすることも育めます。

自然素材の漆器には、化学合成品と比べて扱い方に注意が必要だという不便さがある一方で、環境問題や子供の教育、まちづくりや私たちの生活を豊かにしてくれるなどの利点があります。利便性・快適性、効率化と持続可能性とのバランスをどのようにとつて新しい豊かなライフスタイルを築いていくのか。一つのきっかけとして改めて木材や漆など自然素材に目を向けてはいかがでしょうか。