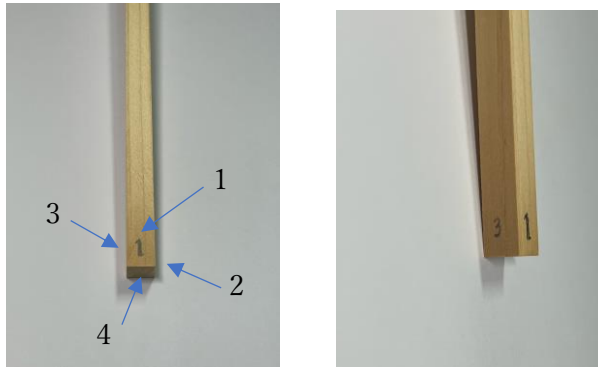




お箸づくりを体験してみませんか！！

組合まつり in TOKYO(東京都機械工具商業協同組合)

- ① 箸木地の端側面の各面（4面）に1、2、3、4の番号を鉛筆で記入します。



- ② 削る：木材を型にはめてカンナを使って削ります。

- ③ 自分に合ったお箸の寸法を決めて、のこぎりで切断します。

- ④ 角を取る：紙やすりで自分の好みのお箸の形を作ります。削りすぎにご注意ください。



粗い目のやすりで形を整えた後、細かい目のやすりで仕上げていきます。

- ⑤ オイルコーティング：最後にオイルを塗って完成です。

オイル（乾性油）をご自宅で塗ってください。（えごま油、亜麻仁油などの食用オイル）

布にオイルを軽くしみこませて箸全体に塗り、仕上げに乾いた布や紙で磨き上げてください。



サラダ油、オリーブオイルを使用する際は不乾性油のため、乾きが遅くべたつきが残りますので、少量で磨きあげてください。

一歳未満のお子様用には蜜蝋は使用しないでください。

アレルギーのある方はクルミ油は使用しないでください。

