

足立茂久商店の曲げ物

かつて曲げ物の生産地として栄えた新潟県の海沿いの集落、寺泊山田。街道沿いには昔ながらの木造家屋が軒を連ね、西側には雄大な日本海が広がります。

江戸時代に創業した足立茂久商店は、集落で今なお続くただ一軒の節屋（ふるいや）。フルイや裏ごし、わっぱ蒸籠などの曲げ物を一つ一つ手作業で製造しています。

地道に丁寧に作り出されるフルイや裏ごしは、新潟県内外の和菓子店や割烹、旅館などで使われています。現在は11代目の足立照久が伝統技術を受け継ぎ、菓子職人や料理人、一般の方へ向けて、様々な用途の曲げ物を製作しています。

