

# 젓가락 15세트 갖고 다니는 남자... “밥상머리 교육은 젓가락질부터”

### 日 백화점 젓가락 점유율 1위... 100년 이어온 ‘효자에몽’ 우라타니 회장

젓가락만으로 100년을 이어온 기업이 있다. 일본 후쿠이현 오바마시에 본사를 둔 ‘효자에몽’은 지난 1921년 문을 열어 올해 창업 96년째다. 나무를 깎아 전통기법으로 윗칠한 젓가락을 1년에 100만개씩 생산한다. 윗칠 장인(匠人)이던 고(故) 우라타니 이와조 초대(初代) 사장이 이어 지금은 그 손자인 우라타니 다케도 사장이 3대째 가업을 잇고 있다. 현재 일본 내 백화점에 입점한 젓가락 업체 중 효자에몽의 점유율이 가장 높다.

2대 사장을 지낸 우라타니 히코(71) 회장은 열여덟 살 때 처음 젓가락 세계에 입문했다. 2008년부터는 국제젓가락문화협회 이사장을 맡아 젓가락 문화권 7개국 학자·연구원·공예가 등과 젓가락 연구에 나섰다. 지난 10일부터 오는 27일까지 충북 청주에서 열리는 ‘제2회 젓가락 페스티벌’에 참석하기 위해 한국을 찾은 우라타니 회장을 만났다. 한·중·일의 젓가락 문화를 소개하는 이번 페스티벌에는 우라타니 회장의 ‘작품’ 200여점이 전시됐다. 지난 11일 청주에서 만난 우라타니 회장에게 사진기자가 젓가락 든 팔을 책상 위에 올려달라고 부탁하자 그는 일사불란한 표정을 지으며 난감해했다. “젓가락을 쓸 때 팔꿈치를 책상에 대는 건 바르지 못합니다.” 이어 그는 자신이 늘 가지고 다니는 젓가락 15종을 정성스럽게 늘어놓았다.



우라타니 회장이 늘 갖고 다니는 젓가락들(위). 그가 일본 어린이들에게 젓가락질하는 법을 가르쳐주고 있는 모습.

**사람·음식·기분에 맞는 젓가락**  
초밥엔 끝이 가느다란 젓가락  
상대가 고민 많을땐 빨간색 들어

**젓가락질 잘하면 일도 잘해**  
젓가락 찌르듯이 드는 사람은  
다른 사람 거의 배려하지 않아

**마흔 넘도록 젓가락질 잘 못해**  
미국인 친구 지적에 얼굴 벌게져  
제대로 배우니 삶도 가지런해져

**“젓가락이 사람을 만든다”**  
- 이 많은 젓가락 중 어떤 걸 쓰시나요?  
“음식이나 함께 먹는 사람, 그날의 기분

에 따라 골라 씁니다. 초밥 먹을 땐 끝이 가느다란 젓가락을, 면류를 먹을 땐 면이 잘 걸리도록 끝을 만든 젓가락을 써요. 상대가 고민이 많아 보이는 날은 빨간색 젓가락을 씁니다. 볼 같은 열정을 가지라고요. 상대의 옷치림이나 매니큐어 색깔과 맞춰 젓가락을 들면 상대방이 존중받는 기분을 느껴지요. (우라타니 회장은 회색 옷을 입고 있는 기자에게 회색 젓가락을 들어 보였다.) 가족들이 모이면 손주가 직접 그린 그림을 입힌 젓가락으로 먹기도 하고요.”  
- 젓가락에 그렇게 신경 쓰는 이유가 있나요?  
“한국 사람이나 일본 사람이나 대부분 젓가락을 적당히 쓰다 버리는 소모품으로 생각합니다. 막대기 두 개로 입에 밥만 넣으면 된다는 인식이 안타까워요. 젓가락에는 잡는 방법, 식사 예절, 인품이 연결돼 있습니다. 한·중·일 삼국 모두 ‘밥상머리 교육’이 없어지면서 각종 사회 문제도 불거지고 있어요. 그래서 ‘젓가락 교실’을 열어 어린 학생들에게 젓가락 바르게 잡는 법을 가르치고 있어요. 소년원에 수감된 아이들을 교육하러 간 적이 있는데 젓가락 제대로 잡는 친구들이 하나도 없어요. 젓가락질 교육이 단순히 식사 예절의 문제만은 아님을 알 수 있었습니다.”  
- 혹시 직원을 뽑을 때도 젓가락질을 보니까?  
“네. 젓가락질 잘하는 사람이 일도 잘한다는 믿음이 있습니다. 수십 년 관찰해 왔는데 대부분 들어맞아요. 예를 들어 젓가락을 남을 향해 찌르듯이 들거나 하는 사람은 다른 사람을 거의 배려하지 않습니다. 거의 틀린 적이 없으니 한편으론 무섭기도 하죠.”

세기까지 어느 것 하나 딱 맞아떨어지지 않으면 안 돼요. 한 번 칠하고 일주일 동안 말리는 과정을 서른 번 반복해야 합니다. 단순 계산만 해도 245일 걸리는 일이죠. 스물아홉 번을 잘했어도 마지막 윗칠에서 망치면 버려야 합니다. 그때마다 몸이 배이는 듯한 아픔을 느낍니다. 다 말린 젓가락에 ‘하’ 하고 뜨거운 입김을 불었을 때 하얀 김이 서렸다 사라지면 잘된 거예요. 그렇게 살아남아 제품으로 완성되는 젓가락이 40% 정도 됩니다.”  
- 아버지를 따라 장인으로 사는 길은 고령 안 됐나요?  
“안 했어요. 아무리 젓가락 열심히 만들어도 근근이 먹고산다는 걸 어렸을 때부터 뼈저리게 느꼈습니다. 아버지 솜씨가 좋아서 주문은 많이 들어왔지만 수입이 썩 좋진 않았어요. 만들고 파는 것까지 한 사람이 하기가 쉽지 않아요. 그래서 제가 회사에 와서는 주로 판로를 개척하고 디자인을 다양하게 개발하는 일을 했습니다. 전통 기술을 이용한 물건이어서 사람들이 쓰지 않으면 사라지니까요.”

**실패로 다져진 100년 기업**  
- 100년 가까이 이어온 회사에 위기는 없었습니까?  
“실패의 연속이었습니다. 최근엔 중국 베이징에 지점을 냈다가 망해서 철수했고요. 일본에서 귀빈들이 쓸 명품 젓가락 만들어 달라는 의뢰가 들어와서 100개를 만들었는데 8개만 겨우 팔았어요. 그마저도 백화점에서 다 도난당했으니 팔지도 못한 셈이죠. 30년 전에 ‘일회용 젓가락을 쓰지 말자’는 의미에서 ‘하시인 백(가방 속 젓가락)’을 출시했어요. 도시락통 안에 들어가는 짧은 젓가락을 연구하는 데 3년이 걸렸는데 역시나 적자였습니다. 그때만 해도 사람들이 환경을 보호하기 위해 젓가락 들고 다니는 걸 번거롭게 생각했으니까요. 다시 시도해보기까지 시간이 좀 걸렸죠. 10년을 다시 연구해 지금 팔고 있는 ‘하시로(휴대용 젓가락)’ 세트를 내놨어요. 갖고 다니기 편하게 젓가락을 조립해서 쓰려면 금속으로 된 연결부가 필요한데 나무젓가락에 금속이 들어가니 무게중심 잡기가 쉽지 않거든요. 잡았을 때 어딘가 어색한 느낌이 들지 않을 때까지 계속 연구했습니다.”  
- 다시 일어나는 용기는 어디서 얻었나요?  
“실패의 순간마다 출구가 있었습니다. 낱자도 정확히 기억하는데 31년 전 1985년 11월 25일 밤, 공장에 불이 났어요. 목재와 도료는 물론이고 이물질 역시 채도 모조리 태웠습니다. 마을 사람들 앞에서 무릎 꿇고 용서해달라고 빌었습니다. 정말 아무것도 없이 다 타버려서 ‘하나를 만들더라도 제대로 만들자’는 생각뿐이었어요. 없는 재료로 젓가락 하나 겨우 완성하면 백화점 들고 다니면서 팔았습니다. 그렇게 좋은 거래처들이 몇 개 있었어요. 그때쯤부터 소매 시장에서 고급 젓가락으로 자리 잡기 시작했습니다.”  
- 쇠젓가락에 익숙한 한국인들이 효자에몽 젓가락을 살까요?(효자에몽은 12월에 한국지점을 낼 예정입니다.)  
“제 젓가락을 따로 들고 다니긴 하지만 한국에 오면 그 나라 문화를 존중하는 의미에서 쇠젓가락을 씁니다. 저어겐 가늘



이게 1억원짜리 젓가락이에요. 젓가락 회사 ‘효자에몽’의 우라타니 히코 회장이 1억원짜리 젓가락을 들어 보이고 있다. 흑단 나무에 윗칠을 한 후 금과 다이아몬드로 장식했다. 아래 사진은 버려진 야구 배트를 재활용해 만든 젓가락 세트. 야구 선수들 꿈꿨던 우라타니 회장을 위해 아들 다케도 사장이 개발했다.

**한국 와서 쇠젓가락 써보니  
무거워서 쓰기 불편하지만  
고기 구울땐 타지 않아 좋아**



고 무거워서 쓰기 불편하더라고요. 장점이라면 고기를 구울 때 타지 않고, 긴 시간 쓸 수 있기 때문에 경제적이지요. 그런데 이게 한국에 오래된 젓가락 기업이 드문 이유와도 관련이 있어요. 상품 회전이 돼야 관련 시장이 살아나니까요. 쇠젓가락 문화를 존중하면서 상품을 다양하게 선보이고 싶어요. 금속 젓가락 위에 윗칠을 하는 디자인도 구상 중입니다. 한국은 젓가락 디자인이 다양하진 않습니다.”  
- 일본 사람들한테 젓가락은 어떤 의미를 갖나요?  
“누군가 ‘일본 민족은 어떤 민족이냐’

고 물으면 한마디로 정리하기가 참 어렵습니다. 어떤 학자가 ‘태양을 보며 감사하는 민족’이라는 답을 내놨는데 저는 그게 참 마음에 듭니다. 태양으로 인해 생명력을 얻고 먹을 것이 생깁니다. 일본인들이 젓가락을 상 위에 가로로 놓는 이유도 자연물과 인간인 나 사이에 경계를 만든다는 뜻입니다. 일본 사람들이 쌀밥 위에 우메보시(메실 절임)를 올려 먹기 좋아하는데 하늘에 해가 뜬 모습과 닮았죠. 생명의 기본인 식(食)문화 중심에 젓가락이 있다는 말, 이제 이해되시죠?(웃음)”  
청주=유소연 기자

## お箸 15 膳持ち歩く男...「食育は箸使いから」

日デパート箸販売シェア 1 位...100 年続いてきた「兵左衛門」浦谷会長

人・料理・気持ちに合わせた箸

寿司には先が細い箸、相手が悩んでる時は赤の箸

箸使いが上手な人は仕事も上手

相手を刺すようにお箸を持つ人は相手を配慮しない

40 歳過ぎまで箸使い下手で、

アメリカ人の友達に指摘されて顔が赤くなり...正しく直したら人生も揃えになる。

韓国に来て金属の箸を使ってみると

重くて使いづらいだが肉を焼く時は焦げないのでいい。

箸だけで 100 年を続けてきた企業がある。日本福井県小浜市に本社を置く「兵左衛門」は 1921 年にその扉を開けてから今年で創業 96 年目だ。木材を削って伝統技法で漆を塗った箸を 1 年に 100 万膳生産している。漆職人だった故・浦谷岩蔵初代社長から続いて今ではその孫である浦谷剛人社長が 3 代目家業を引き継いでいる。現日本国内のデパートに入店した箸業者の中で兵左衛門の市場占有率が最も高い。



これが1億ウォンの箸です。箸会社兵左衛門の浦谷兵剛会長が1億ウォンの箸を手にとって見せている。黒檀に漆を塗った後、金とダイヤモンドで飾った。/清州=シンヒョンジョン記者

2代目社長を務めた浦谷兵剛(71)会長は18歳の時、初めて箸世界に入門した。2008年からは国際箸文化協会の理事長を務め、箸文化圏7カ国の学者・研究員・職人達と箸研究に乗り出した。11月10日から27日まで忠清北道清州で開かれる「第2回箸フェスティバル」に参加するために韓国を訪れた浦谷会長に会った。日韓中の箸文化を紹介する今回のフェスティバルには浦谷会長の作品(コレクション)200点余りが展示された。

去る11日清州で出会った浦谷会長に写真記者が箸を持った腕を机の上に載せてほしいと頼むと彼はひょうきんな表情をした。「箸を使う時は肘を机につくのはよくない。」続いて彼は自分がいつも持ち歩いている箸15膳を丁寧に並べせた。

お箸が人を作る。

—こんなに多い箸の中でどちらを使いますか？

「料理と一緒に食事をする人、その日の気分に応じて選びます。寿司を食べる時は先端が細い箸を、麺類を食べる時には麺がよくかかるよう作られた箸を使います。」

相手が悩みが多く見られる日は赤い箸を使います。火のような情熱を持つように。相手の服装やマニキュアの色などと合わせてお箸を使うと相手が尊重されてると感じるでしょう。（浦谷会長は灰色の服を着ている記者に灰色の箸を。）家族が集まると孫が直接絵を描いた箸で食べたりもします。」

—お箸にそこまで気を使う理由がありますか？

韓国人でも日本人でもほとんどの方がお箸を適切に使ってから捨てる消耗品だと思います。二つの棒で口にご飯を入れれば良いと認識しているのが切ないです。箸は持ち方、食事のマナー、人柄と繋がっています。日韓中三国すべてが（家庭内での）食教育がなくなり始めてから様々な社会問題も浮き彫りになっています。だから「お箸知育教室」を開いて若い学生達にお箸の正しい持ち方を教えています。少年院に収監された少年達を教育しに行ったことがあるが、箸を正しく使える子がいませんでした。お箸使いは単なる食事マナーの問題だけではないことが分かりました。

—会社の社員を採用する時もお箸使いを確認しますか？

はい。箸の使い方が上手な人が仕事も上手だという信念があります。数十年観察してきましたが、ほとんど当てはまります。例えば、お箸を他人に向けて刺すように持つ人は他人のことを配慮しない性格です。あまり間違ったことないから恐ろしいぐらいです。

—本人はお箸使いは上手ですか？

実は40歳過ぎまでお箸使いが下手でした。アメリカ人の知人と食事をする機会がありましたが、その知人が正しいお箸使いを学んだ人で「お前は日本人なのになぜお箸使いがおかしいの？」といわれました。顔が赤くなりました。仮にもお箸会社の社長だったのに。お箸を正しく使うようになってから人生もよりきちんとなり鍛えられるような経験をしました。お箸が人を作ったんです。





浦谷会長が持ち歩いてるお箸(上)  
彼が子供達にお箸使いを教えている様子

### お箸卸し業者のおつかいから初め

—他の道を考えてことはありませんか？

高校まで野球選手としてかなり良い成績でした。当然大学野球部に入ると思いました。18歳の時、父に野球を続けたいと言いました。父はかなり惜しんだようで私は長男だったのでその涙を見ぬぶりは出来ませんでした。その時家業を継ぐことを決心しました。その後は一度も後悔したことはありません。

—その後すぐお父さんの会社に就職しましたか？

東京に行きました。お箸卸し業者のところに就職しておつかいをしました。主に雑

用をしましたが、お客さんの好みがわかるようになりました。日本の人は黒色や赤色のシンプルな箸が好きです。それと、まだ伝統技法を用いた箸を好むことも確信できました。5年ほど働いて故郷に戻ってきました。職人の仕事も半年余り学びました。何をしても原點を知る必要があります。作る人がどれだけ苦勞しながら働くのかが分かると上手に売ることもできます。

—どんな所が一番難しかったんですか？

最後の漆塗りのところでした。湿気、温度、風の強さなど色んな条件がぴったり合わなければなりません。1度塗ってから1週間乾燥する過程を30回繰り返さなければなりません。単純に計算でも245日かかることでしょう。29回目までうまく行っても最後の塗りで台無しになってしまうと捨てるしかありません。そのたびに体が裂けるような痛みを感じます。完全に乾燥された箸に「は〜」と熱い息を吹いたら白い湯気ができてから消えていくなうまく行ったものです。そのように生き残り仕上がったお箸は40%程度になります。

—お父さんのように職人さんとして生きるのは考えてないですか？

してないです。どんなに頑張っても(職人さんの)生活が厳しいことは幼いころからよく分かっていました。父は腕がよくて注文は多く入ったんですが、収入はそんなにはよくなかったんです。作ることから販売するまで一人でこなすことは難しいです。それで、私が会社に入ってから 販路を開拓しデザインを多様に開発する仕事をしました。伝統技術を利用したものであっても人々が使ってくれないと消えてしまうので。



捨てられた野球バットをリサイクルして作ったお箸セット。  
野球選手を夢見た浦谷会長のために息子だけ土社長が開発した。/兵左衛門提供

## 失敗で鍛えられた 100 年企業

失敗の連続でした。最近では中国の北京に支店を出したが撤収しました。それと日本でのVIPが使うための名品箸を作ってくれと依頼が入ったので100個ぐらい作ったが8つだけやっと売りました。それさえもデパートで盗まれたので売れたとも言えないですね。30年前に「割り箸を使わないよう」という意味で「箸インバック」を発売しました。お弁当箱の中に入る短い箸を研究するため3年かかりましたが、やはり赤字でした。その時代はまだ人々が環境を保護するためにお箸を持ち歩くことを面倒だと思ってました。もう一度試してみるまでは少し時間がかかりましたが、10年間研究を続けて今販売している八四朗(携帯箸)のセットを出荷しました。持ち歩きやすく組み立てて使うには金属金具の接続が必要ですが、木の箸に金属が入ると重心が取りにくいんです。手に取った時にどこかぎこちない感じがしなくなるまで続けて研究しました。

— 再び立ち上がる勇気はどこから得ましたか？

失敗の瞬間ごとに出口がありました。日付もはっきり記憶します。31年前の1985年11月25日の夜、工場で大規模な火災が起きました。木材と塗料はもちろん隣の家6件も全部燃やしてしまいました。町の人々の前で土下座をして誤りました。本当に何も残さずに燃え尽くしてしまったので「1個を作ってもまともでいい物を作ろう」と

考えました。少ない材料でお箸1膳をやっと完成させたらそれをデパートなどに持ち歩きながら販売しました。そのようにして取引先が増えました。その頃から小売市場の中で高級箸で定着し始めました。

—金属箸に慣れている韓国人達が兵左衛門の箸を購入するのでしょうか？  
(兵左衛門は12月に韓国支店を出す予定)

"My 箸を持ち歩いてるんですが、韓国来る時はその国の文化を尊重する意味で金属の箸も使います。私には細くて重いので使いづらかったんですが、いいところは肉を焼くときに焦げず、長く使えるので**経済的**です。しかし、これが韓国の中で長い歴史を持った箸企業が珍しい理由にもなります。商品が回転してから**関連市場**が**存続**できるので。金属の箸文化を尊重しながら商品を多様に披露したいと思います。金属お箸の上に漆を塗るデザインなども構想中です。韓国はお箸のデザインが多様ではないです。

—日本人にお箸はどんな意味を持っているんですか？

何方から日本民族はどんな民族ですか？と聞かれると一言で整理し難いです。ある学者さんが「太陽を見ながら感謝する民族」という答えを出しましたが、私はそれがすごく気に入ります。太陽により生命力を得り食べ物が出来る。日本人がお箸を横に置く理由も自然物と人間である私の中に境界線を作るとの意味もあります。日本人は白いご飯に梅干を乗せて食べるのが好きですが、それも空に太陽が昇った様子と似ています。生命の基本である食文化の中心にお箸があるということ、もうお分かりでしょう？(笑)