





和包丁 の世界

The World of
Japanese Kitchen Knife
Sakai-Hamono

堺打刃物
匠の現場

その絶妙な切れ味を料理人が愛してやまない堺の和包丁。片刃が切れ込む。角が立つ。艶が出る。素材を活かし、目と舌で味わう日本料理の真髄は、堺の匠たちが打ち、研ぐ片刃包丁と共にあったといっただよい。その伝統は、きびしい時代環境のなかでも途切れることなく受け継がれ、今また新しい大きな舞台へと踏み出し始めた。

佐々木 聖文 text: Sasaki Kyoshi
嶋並ひろみ写真 photo: Shiranami Hiromi

炬から取り出した赤熱の鉄片に金槌を振り下ろす。高い金属音が鳴り響き、ほの暗い工房を閃光のように火花が走った。

「これは接着剤代わりに配合した粉が飛び散っている火花。最初に手で叩くのは、その粉を伸ばすための仮付けです」と、堺市の包丁鍛冶職人、江洲浩平さんがいう。

鉄と鋼の接合による火花。その一瞬のきらめきから、和包丁に命が吹き込まれる。

地金（軟鉄）に刃金（鋼）を打ち付け、包丁の原型をつくる鍛造の技術と、研ぎを重ねて歪みを調整し、鋭い刃を出す刃付の技術。これが「堺打刃物」の伝統工法であり、料理人が絶大な信頼を寄せる堺の片刃包丁の切れ味の秘密にはかならない。

刃の部分にあたる鋼には炭素が含まれている。そのため、1000℃近くに加熱して急冷すると、火入れする前よりも硬くなる。



江洲打刃物製作所の江洲浩平さん。弟と家業を継いで三十余年。朝8時から夜8時まで工房に。火の温度加減は暗くなつてからが見やすい。



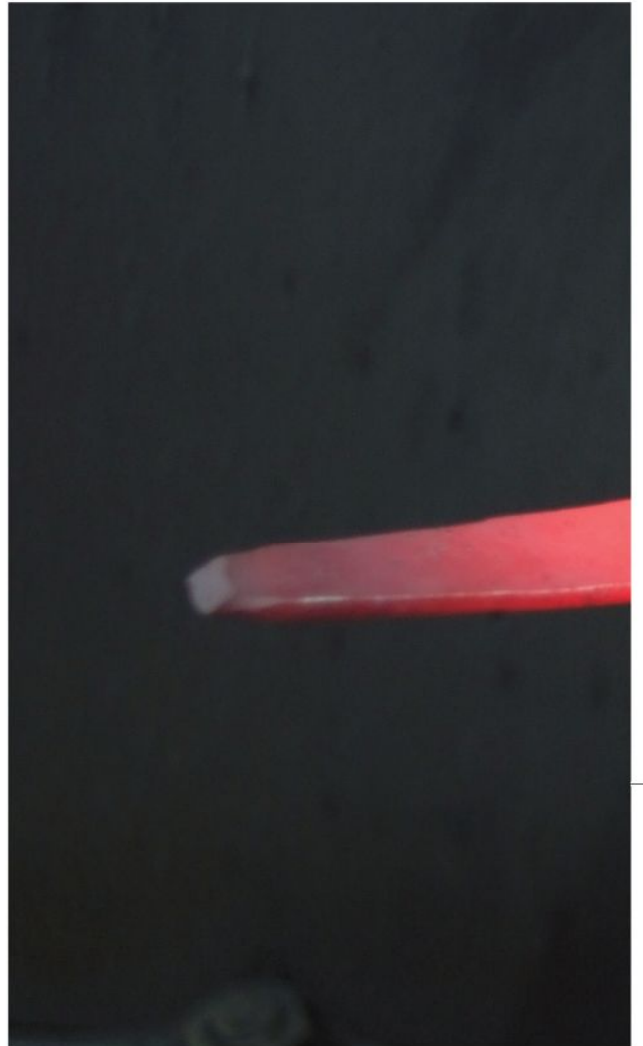
鉄と鋼の接着剤は硼酸、硼砂、酸化鉄などで、900℃程度の炉内で加熱する



高級包丁の柄に使う水牛の角



用途に応じ開発された和包丁の種類は世界一多い



本体部分の軟鉄には炭素が含まれていないので、水に浸けても硬くならない。

「片刃の和包丁は切れへんようになつたら、研げばまた、よつ切れるよつになります。なぜ切れるかいうたら、軟らかい鉄が付いていて研ぎやすいから。鋼と鉄の組み合わせの片刃包丁は、刺身などをスツと引いて切る日本料理ならではの使い方から生まれてきたもので、世界に一つです」と江洲さん。

両刃の洋包丁が「叩いて切り離す」の対照的。新鮮な魚介類を、よく研いだ片刃包丁でゆつくり手前に引くと、刃の付いていない方へと切れ込む。角が立ち、艶やかな切り口の、美しい造りができあがる。見た目の美しさは細胞が押し潰されていない証で、素材のもつ滋味が損なわれない。

包丁に最も命が入る作業は焼き入れ、と江洲さんはいう。硬い鋼をギユツと絞めて活かすには瞬時の冷却が必要で、そのために泥を塗る。火の温度管理は長年の勘。夏に工房の気温は五〇℃を超え、外のほうがむしろ涼しい。精魂込めて手づくりされた道具が、日本料理の奥義を支えている。

微細な歪みが「見える」
よまうになるまで十年

堺では伝統的に分業体制で技術を高めてきた。問屋が発注し、鍛冶、刃付、柄、箱と、それぞれ専門の工房が製作する。

たとえば包丁の柄。創業八〇年になる堺木柄製作所の辰巳勝さんによれば「高級品の柄





の口金には、東南アジアから輸入した水牛の角の先端部分などを使います。柄の本体の大半はホオノキが材料。手になじみ、水はけが良く、腐りにくい。一部の高級品には黒檀などの銘木が使われる。

そして最終的に切れ味の真価を左右するのが、刃付の工程である。「英」の銘で著名な、親子で研師を営む伝統工芸士、山本英明さん、真一郎さんの工房を訪ねた。

荒研ぎ——平研ぎ——本研ぎ——裏研ぎ——羽布あて——木砥あて——仕上げ、といった丹念かつ繊細な手技の工程。仕上げでは、木片で摺りつけてしのぎ筋を出す「さわ

引き」、砥石の粉で切り刃の部分に「霞」をかける（白くする）「ぼかし」、刃先を研ぎ上げる「小刃付け」をして、柄を付ける。なかでも時間をかけて神経を使うのが、裏研ぎ。

「研ぐたびに曲るので、歪みを取ります。そのとき裏を見る。裏がまっすぐやったら、表から手で研げば、自然にひらたくなる。ところが、表だけきれいに研いでも、裏に歪みがあったら、研いでいるうちに刃が波打ってくるんです。片刃包丁は、どちらかといえば裏が命ですね」と真一郎さん。

繊細な歪みでも、きちんと「見える」ようになるには十年かかるという。

「目を肥やし腕が追いつき」を繰り返す道程に終りはない

真一郎さんは大学を卒業して希望通り大手建設会社に就職し、現場で活躍しながらも、二十七歳にして父親の後を継ぐことになった。その時には結婚して子どももいた。

突然、実家に帰ってきた息子を前に「一級建築士が、今さらなんでこんなひどい仕事せなあかんのや」と英明さんは反対した。だが、いずれは父と同じ道を歩むことを子ども

の頃からひそかに決めていた真一郎さんの意思は固かった。

訪れたスウェーデンの青年に説明する真一郎さん



「英」ブランドの工芸品



刀剣研師 堺打刀物伝統工芸士、山本英明さんの目は些細な歪みも見逃さない



銘切りは研ぎ師自ら。「英」ブランドでは彫刻や蒔絵などを施した工芸品を製作して個展に出す



訪れたスウェーデンの青年に説明する真一郎さん



そうとなれば、父は子に「超英才教育」を施した。午前中は仕事を手伝い、午後からは二〜三丁、すべての工程を自力で製作してみる。それを一年間みっちり続けた。遅いスタートだけに、一日でも早く仕事を覚えるため、通常なら五〜十年かかる修行期間を一年間に凝縮したのである。

英明さんに師事して十六年目の一九九九年、堺打刃物伝統工芸士に認定された。二〇〇四年からは親子で個展を開催している。

真一郎さんは趣味で歌を詠む。職人の技や心について詠んだ作品から引けば――。

「この道を 二十八年歩み来て ようやく父の 手に似たりけり」

また、職人にとって最も大切な「目」と「腕」の関係については――。

「目を肥やし 腕が追いつき 繰り返すその道程に 終わりなきかな」

包丁でも料理でも、一流の親方に師事し、一流の技術を目の当たりにするからこそ、腕が追いつき、さらには上が見える。そこに到達すれば、よりいつそこの高みに目が届き、また研鑽が始まる。このらせん階段を昇るのが職人の日常、ということだろう。

中学時代から初代の父、山本清次郎さんに家業を仕込まれた英明さんは、のちに叔父上田政一さんのもとで腕を磨き、二十五歳で独立。「やる限りは上へ行きたい。常にトップの仕事ができるように頑張った」結果、数多くの腕の立つ料理人が「英」銘の包丁を愛用するようになった。その志とブランド力は真

一郎さんに受け継がれている。

海外も注目する和包丁が必要な日本料理を守り続けてほしい

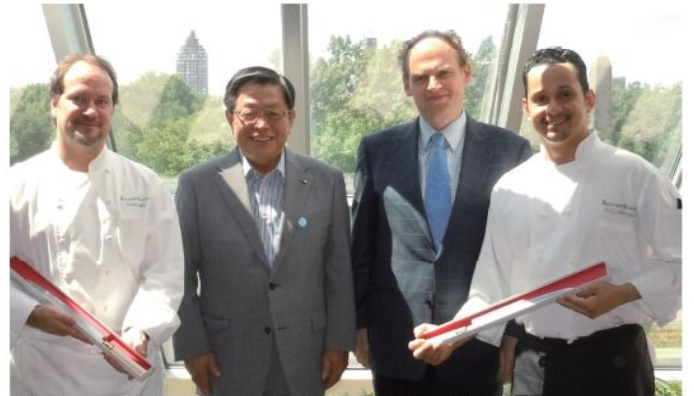
日本料理の海外での普及に伴い、日本の片刃包丁も世界から脚光を浴びつつある。

堺刃物商工業協同組合連合会専務理事の山脇良庸さんは「ここ数年、堺でも輸出が急激に伸びています。日本の料理人の方々が和包丁でみごとに素材をさばくようすを見た海外のシェフが試しに使い、その切れ味に驚いて買い求めるようですね」と話す。

山本真一郎さんの友人で、ロサンゼルスで包丁を販売しているジョンサン・ブローイダさんも「店舗のお客さまは九割以上がシェフ。西洋料理には酸の強い食材が多いので日本製の包丁でもステンレスの牛刀が人気ですが、日本料理の調理法を学びたいシェフが増えているので、これから片刃の和包丁の需要が高まるのでは」と予想する。

堺打刃物は包丁だけではない。鋏もある。堺で唯一残る手づくりの鉄鍛冶職人、一八六七年創業の「佐助」五代目、伝統工芸士の平川康弘さん。S.A.S.U.K.E.の植木鋏や花鋏も海外で注目されている。二〇〇二年、

研ぎ澄まされた英の片刃。刃境の波目が切れ味のシンボル



2011年8月、ニューヨークメトロポリタン美術館の会員専用レストランで、シェフと総支配人に和包丁をアピールする竹山修身堺市長（左から2番目）



堺は路面電車の町でもある



堺に現存する最古の木製洋式灯台

堺伝統産業会館



堺の和包丁のすべてを見渡せる拠点

貿易都市として栄えた堺には、今も残る伝統産業が多い。裏表を同時に染めずる注染による和柄。美しく繊細な紋様の動物である緋緋、赤い金太郎の鯉のぼり。鉄砲鍛冶の技術を活かした自転車。さらには縁起、和菓子、昆布、こうした伝統産品を一堂に集めて展示販売しているのが堺伝統産業会館で、なかでも目を引くのが和包丁の集積である。ここに来れば、堺打刃物の全貌がひととおり見渡せる。外国人旅行者も多く、まとも買いしていくことも、取材当日も日本の包丁に興味があるスウェーデンの学生が訪れ、山本「英」打刃物製作所に行けた。「職人さんの実演コーナーがあった。実際にお客さまから預かった包丁や鋏を研ぐので非常に人気があります」と出澤淳一館長は話している。



ヴェルサイユでの個展では鉄と包丁を完売した。今年六月には再び同地で個展を開く。

堺打刃物の海外市場開拓は行政も積極的に後押ししている。ニューヨークでは、和包丁の愛用者であるトップシェフを招いての講演会や包丁実演などのイベントを実施。市長自らも現地でトップセールスした。

「日本料理が海外にもっと広まれば、和包丁も普及します。ぜひ調理師の方々と連携していきたいですね」（堺市産業振興局商工労働部産業政策課主幹・花谷みゆきさん）

堺の鍛冶技術の歴史は五世紀に始まり、数多い古墳の造営に使われた道具を製造する人々の集団がいたとされている。十六世紀にポルトガルから伝わったタバコが国内で栽培されると、硬いタバコの葉を刻む「タバコ包丁」の産地として名を馳せ、江戸幕府はその品質に「堺極」の銘でお墨付きを与えた。これが堺打刃物の源流である。

「貿易港だったので上質な玉鋼が入ってきたこと、北前船で大阪に運ばれた北海道の昆布の加工地だったことも、和包丁が発展した背景です」（財団法人堺市産業振興センター販路開拓課主査・山中弘毅さん）

山本真一郎さんは「和包丁の切れ味を必要とする日本料理の繊細な手技をずっと守り続けてほしい」と願う。伝統を受け継ぐ職人技の例にもれず、国内の需要減や後継者不足で堺打刃物の現状も厳しい。だが和包丁の切っ先は未来を見据え、日本料理と手を携えて世界へ出て行くこうとしている。

海外のシェフが真っ先に 驚くのは、堺打刃物の 世界一の切れ味



南海電鉄堺駅前の包丁モニュメント「風の石——氣」



鉄鍛冶の手技を守る「佐助」五代目当主、平川康弘さん