

# 刃物について

57期生

## I テーマ設定の理由

僕は1年、2年と堺市に関係するものを調べたので、今年も堺市に関係するものにしようと思いました。具体的に何にしようかと考えた時、昆布や浴衣、刃物、線香など身の回りにたくさんの堺の伝統工芸がある事に気がきました。しかし、それら全てを調べると、とてもたくさんの量があったので、その中でも日常生活に欠かせない刃物について調べることにしました。

## II 研究方法

1. 図書館に行き文献を集める。
2. 南大阪地域地場産業振興センター、市役所、堺刃物伝統産業会館で情報を集める。
3. 工場見学に行く。

## III 研究内容

### 1. 堺の刃物の起源

堺で刃物が作られるようになったきっかけは、古墳時代です。古墳を造る時に使用する鍬や鋤を作るために、鍛冶屋の集落ができました。

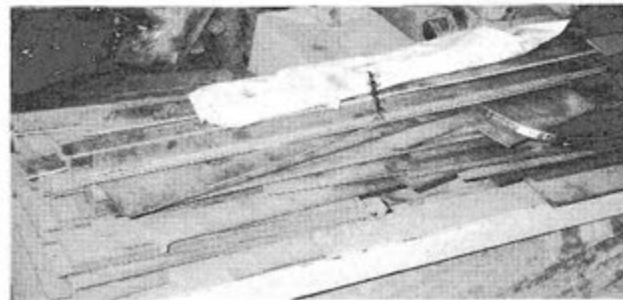
鎌倉時代になってくると、戦争が増えてきました。武器は主に刀だったので、刀鍛冶が増えていきました。

しかし、戦国時代になると、鉄砲が伝わり、戦術が変わりました。刀があまり使われなくなると、次は鉄砲鍛冶が盛んになりました。けれども江戸時代になると、平和な世の中になり、刀も鉄砲もダメになってきました。この時に、タバコ包丁や料理包丁に切り換えたのです。こうして今の料理包丁が出来たわけです。

### 2. 工場見学 ～肉切り包丁ができるまで～

芦刃物製作所と味岡刃物製作所を見学しました。

#### (1) 原料のステンレス鋼をスウェーデンから輸入します。



この時、すでにパネル状になっています。

写真1

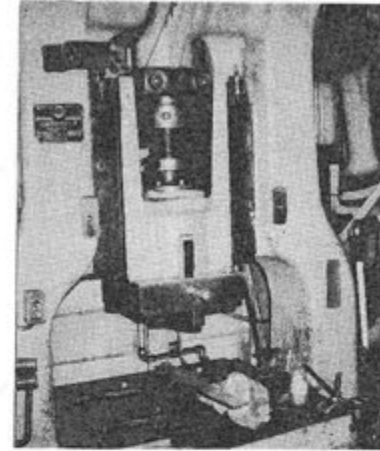
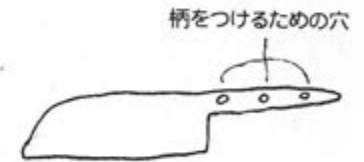


写真2

- (2) 肉切り包丁の型をプレス機(写真2)に取り付け、ステンレス鋼板をプレスでくり抜いていき、包丁の形のものをたくさんつくります。この時、柄をつける部分も穴が空けられます。



- (3) 次に「極印」という鉄でできたはんこを、圧力をかけて押します。

この部分に

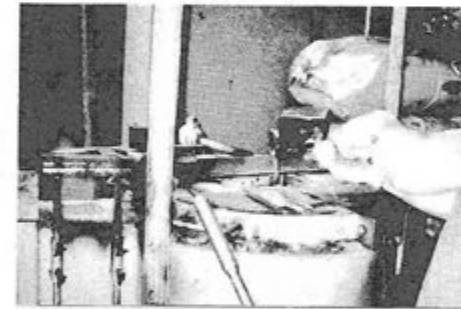


写真3

- 真上のだいたい色の1度に5本の刃を焼き入れていきます。ここで刃が炎で刃を温めます。しぶ柿色になるまで時々様子を見ます。

### (4) 焼き入れ

200℃で温めます(予熱)。

次に炉の中に入れます。中にはどろどろに溶けた鉛が入っています。それは炉の中がきれいになるからだそうです。この炉の中は790℃です。



写真4

刃がしぶ柿色になったら、一本ずつ大きなはさみで引き上げて、水(常温)に一気につけます。これによって刃に硬さがつきます。

(5) 焼き戻し

刃に粘り強さをを持たせるため、180°Cに熱された油につけて、焼き戻しをします。これで刃が欠けにくくなります。

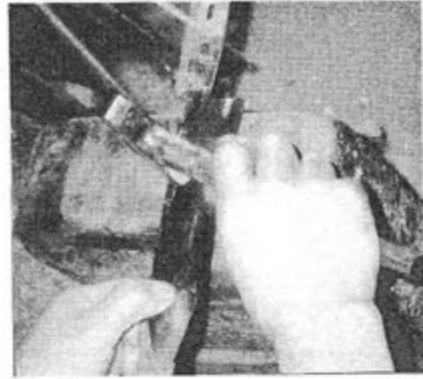


写真5

(6) ひずみ取り

ひずみを、たがねを使ってなくしていきます。このたがねは、へこんでいる所をたたいて引きのばす働きがあります。

※刃を金づちでたたくと刃が割れてしまいます。



写真6

(7) 荒とぎ

回転式砥石を水でぬらし、柄峰、刃を磨いていきます。刃をつける時は、とぎ棒に刀を付けて、その棒ごと持ち、少しずつ角度をつけていきます。(まだ刃になっていません。)

砥石はわざと凹凸にして→削りやすくしています。



写真7

(8) ひずみ取り

(6)と同様の事をします。

(9) 平とぎ

荒い砥石で全体を薄くしていきます。(一部分ずつ決めて削ります。一度に全体を削るのはいけないのだそうです。)

(10) 本研ぎ

刃先をつくっていきます。

絶えず水を出しているのは、刃の焼きが戻らないようにするためです。

壁は、鉄粉が飛びちって鍾乳洞の様になっていました。



写真8

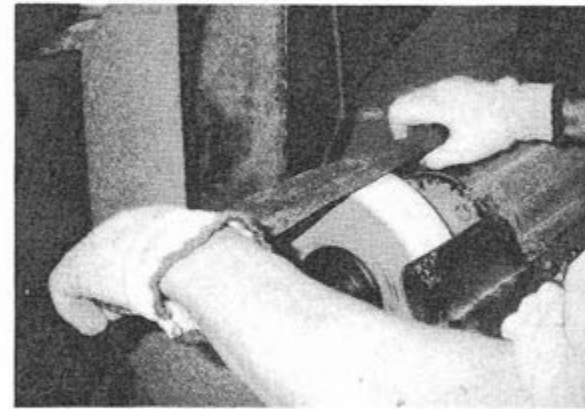


写真9

(11) 仕上げ研ぎ

荒、中の2種類のバフ(円綿布の表面にかわを塗り、金刚砂をはりつけた道具)で研ぎます。目を細かく磨き、最後は紙のバフでつや出しをします。この時も、とぎ棒を使います。

上から順に荒、中、紙

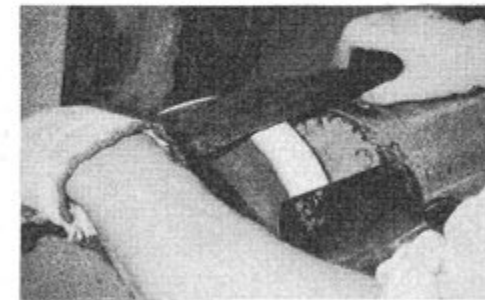


写真10

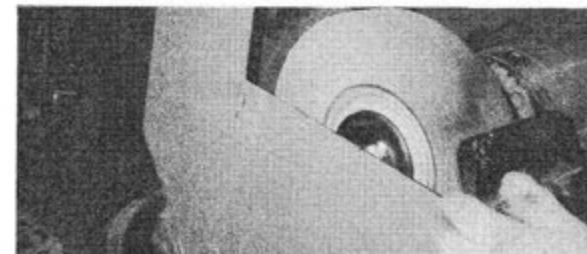


写真11

#### (12) 柄付け

柄の部分になる木をベルトサンダーで削ります。そして凸凹で1組の止め金を両部につけてプレスします。最後に真ん中の穴をプレスして完成です。

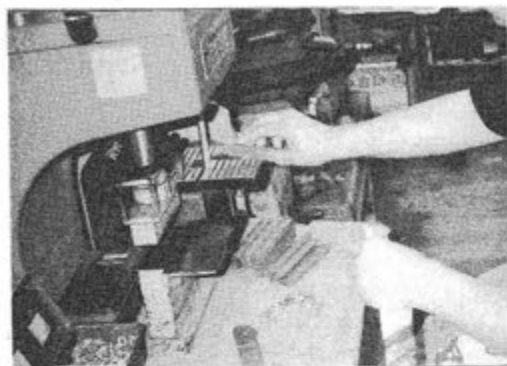


写真12

#### (13) 仕上げ磨き

大きな出っばりをベルトサンダーで削ります。始めは120で削り、次に180のものを使います。

曲部は波々(M)のもので削ります。

その後、アロンアルファなどでスキ間をうめめます。

最後は研磨剤をつけてきれいにします。

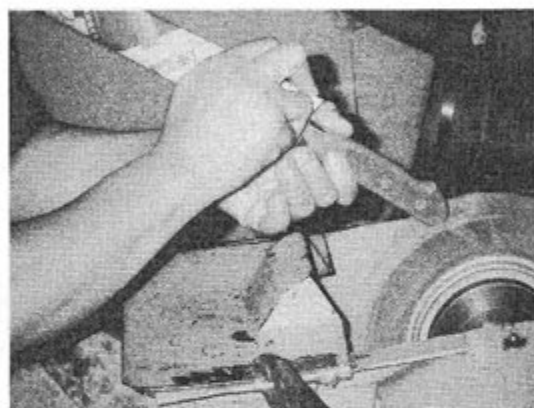


写真13

これで一つの肉切り包丁が完成。

#### 〈工場人の話〉

技術を身に付けるには、最低でも3年かかり、色々な種類の刃を作るには10年以上の時間がかかるので若い人が少ないそうです。その為に、従業員は少なくなってきたようですが、レベルは落ちていないそうです。

#### 3. 今の堺の刃物産業

包丁作りは大きく3つに分かれます。鍛冶、刃付け、柄作りですが、3つ目の柄作りは、ほとんどが問屋で行われています。

出荷額は安定していて、特に大きな年というものはあまりないそうです。

#### 4. 日本の刃物の分布

日本では刃物の産地があちこちにありますが、野鍛冶がいるから、そういうのがあのです。東京の方では、昔、庄三郎という有名な裁ち鉄を作っていました。しかし、今はつくろい物などしなくなったために、裁ち鉄は売れなくなり、今はほとんど作っていません。その代わりに、カット鉄の生産をはじめています。

福井県に武生という町があるのですが、ここでは菜切り包丁を作っています。この包丁は黒いので、「ナガタン」と呼ばれています。

岐阜県の関は、十年前まではポケットナイフの町でした。ジャックナイフや登山刀などがものすごく売れていました。なぜ売れたのかというと、かっこいいからだそうです。しかし最近では、事故につながるため、売れなくなりました。そのため、普通の家庭用のステンレス包丁を大量生産しています。

また、堺では、高級料理包丁が主に生産されています。プロの料理人からの注文をほぼ100%受けています。しかし、あまりに高級包丁と言ったために一般の家庭から敬遠されている所もあります。

#### IV 残された課題

堺の刃物全体の出荷額の変化も調べたいと思っていましたが、きっちりとしたデータがなく、大ざっぱでしかも古い為にくわしく考察できなかったのが残念です。しかし、今回入手したデータを元に、国内、国外の主な出来事と照らし合わせると、オイルショックのあった年からガクッと生産高が下がりました。しかし、まだじわじわと伸びてきています。なぜ下がったのかは、聞いてみましたが、わかりませんでした。次に調べる時は、こういうところをもっとくわしくチェックしてみたいです。

#### V 感想・反省

調べたかった事や疑問に思った事など、知りたかった事以上にわかったのは良いのですが、もっとここを調べればよかったかなと思う点がぼつぼつと出てきたのが心残りです。

刃物の起源を調べてみて、その古さに驚きました。現代の刃物は刃物鍛冶、鉄砲鍛冶、タバコ包丁鍛冶のすぐれた面を利用して出来ています。特に堺の打刃物は、量産品の刃物とは違う長所をもっていて、何にも代えがたいものです。刃物の道を極めた人達の作った包丁は、プロの料理人に絶大な信頼を与えている事など、今まで思っていた予想と違う事が明らかになり、調べてよかったと思いました。この伝統的な刃物がいつまでも残ってほしいなあと思いました。

#### VI 参考文献

- 刃物のおはなし 尾上卓生・矢野 宏
- 和式ナイフの世界 織本篤資
- 包丁と砥石 柴田ブックス
- 刃物雑学事典 橋本英文
- フォーラム堺学 堺都市政策研究所