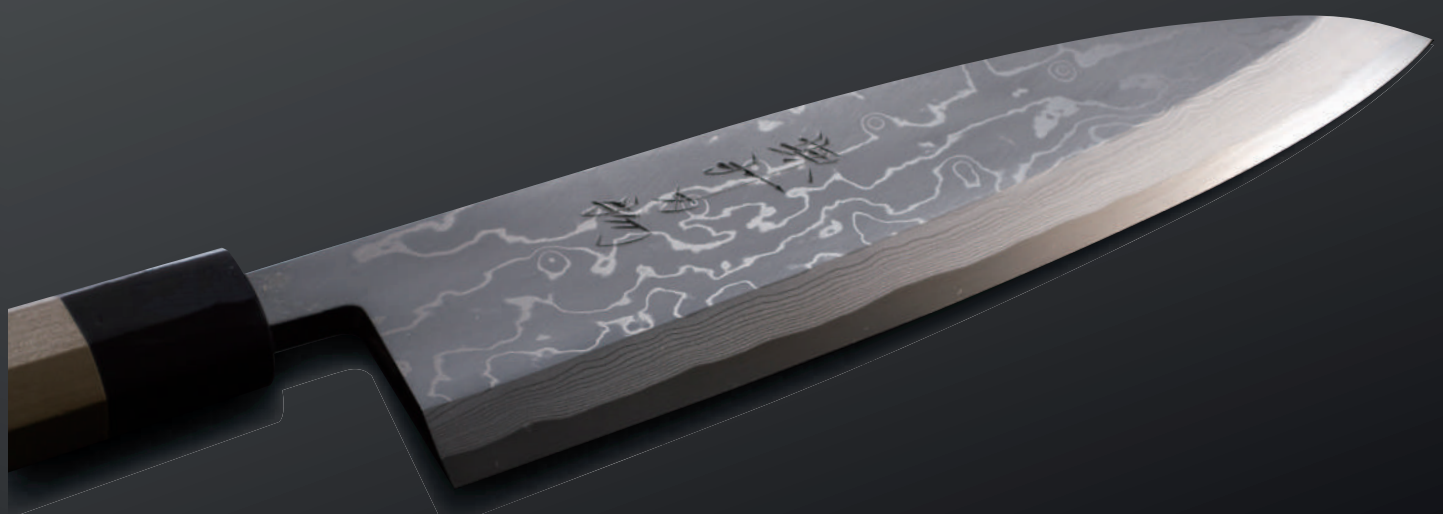


堺打刃物

SAKAI FORGED KNIVES

堺打刃物の歴史

堺市提供



5世紀頃

世界3大墳墓の一つ・仁徳天皇陵古墳が、堺にて築造。工事用の鋤、鍬などの工具が大量に生産されたのを機に、工具作成の職人たちが定住した。

火縄銃（江戸時代）：
堺市博物館蔵

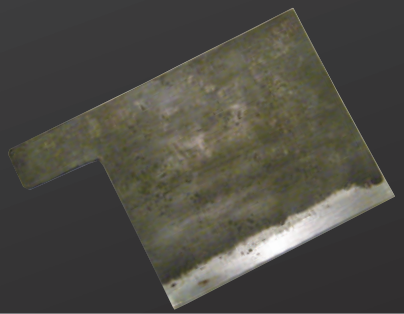


16世紀頃

鉄砲（火縄銃）が伝来。その製造には、鉄を加工する堺のすぐれた技術が生かされ、戦国の世に数多くの鉄砲を送り出した。

16世紀~

鉄砲とともに伝来したたばこが大流行。たばこの葉を刻む「タバコ包丁」が堺でつくられ、その切れ味と名声は全国各地へと広がった。





日本山海名物図会 1797年：堺市博物館蔵

そして、現代

堺打刃物は、多くの料理人に愛用される工芸品に。伝統と技に裏打ちされたものづくりの精神のもと、職人の経験が形となり、料理を支える包丁がつくられる。その確かな品質は、いまや世界中から支持されている。

堺打刃物が選ばれる理由

1. 切れ味の鋭さと持続性
2. 分業制が生む専門の職人技
3. 確かなブランド力





鍛冶



堺打刃物ができるまで

堺打刃物には大別して「鍛冶」「研ぎ」「柄付け・仕上げ」の工程があり、それぞれの専門の職人による分業制でつくられる。刃金と地金が職人たちの手を経て、一丁の包丁に仕上がっていく。

研ぎ

柄付け・仕上げ



包丁づくりの動画はこちら



鍛冶

Forging



硬い刃金と柔らかい地金が
高温のうちに打ち合わされ、
刃物の基礎ができあがる。













― 熟練の手の感覚が導く
均一を超えた仕上がり

手作業なので、厳密に「同じ」品をつくれるわけではない。しかし商品とする以上は、均一な品を納めなければいけない。そのため、そこにはかなり神経を使うが、作業のその瞬間は頭で考えず無心で、体が覚えている感覚に従って行う。するといいものができあがる。

― 技は人を変えて継がれ
次世代に生きていく

時代とともに職人は減っている。少ない次世代に、手順や理屈はいくらでも教えられるが、それを自身の作業・技術としてどう落とし込んでいくかは職人次第。その中でもどうにか、人の手でつくりあげる高い技術力を、次世代に繋げていきたいと思う。



鍛冶職人
池田良一さん

出来ることを出来る限り最上に。
1888 年創業の老舗を継ぐ。



研ぎ

Sharpening









様々な硬さの砥石で順に研ぎ、
刃物としての性能を付与していく。
研いでは刃を見て、の繰り返し。

― 刃の状態の見極めに研ぎの本質がある

鍛冶職人が仕上げたものは均一に見えて、それぞれが微妙に違う。それをさらに均一な品として調整していくのが「研ぎ」の工程。一度削ったところは元に戻せないため、慎重に進める必要がある。そのため研いでいる時間より、刃を見ている時間の方が長くなる。

― 刃を活かす過程で己の技と理が深化する

刃の性能を100％活かしたい、という想いで1本1本に向き合う。決められた工程を確実にこなし、自分なりの工夫を考えつつ試しつつ作業する。すると改めて道具や各工程の必要性を感じ、理解していた理屈が自分の中に感覚として落とし込まれていく。



研ぎ職人
伊野英樹さん
ゲーム制作会社でキャラクター作りを経て、4代目の研ぎ職人に。



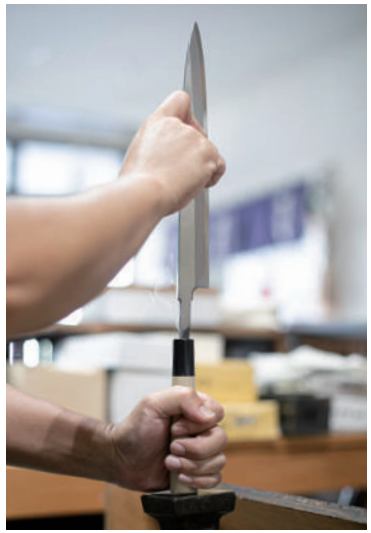
柄付け・仕上げ

Attaching the handle/Finishing









鍛冶・研ぎを経て
中子（なかご）と柄と合わせ、銘を切り、
一丁の包丁ができあがる。

― 使い手を見据えつつ職人たちの技の総仕上げ

柄付けでは柄と中子の相性を見極めることが肝心。柄も中子もそれぞれの職人の手によって微妙な差が生まれるため、全体の調和とその先の使い手を意識して組み合わせる。使い手に気に入ってもらえるよう、銘切りする字体や雰囲気も微調整している。

― 刃物にとっての主役は作り手ではなく使い手

職人と使用者の間にはどうしても目線の差が生まれ、作り手が「よい」と思う品が、必ずしも使い手が求めるものではないこともある。橋渡し役として使い手と話すことで、真に求められていることを把握し、それを職人としての作業に反映させている。



仕上げ・仕立て職人
木下功規さん
主役であるユーザーを第一に。
自分で釣った魚をさばく料理好き。

堺打刃物の種類

食材の切り口の美しさを最大限に生かすため、食材や用途に合わせて、様々な種類の包丁が生まれた。計算し尽くされたそれぞれの構造に、堺打刃物の歴史と技術が見える。

黒打菜切り



黒い酸化被膜を残した、伝統的な仕上げの包丁

片刃皮むき



果物や野菜の皮むき・細工に向く片刃の小型包丁

細工（むき）包丁



飾り切りや細工など繊細な作業に向く小型包丁

和ペティ



果物や野菜の皮むきなど細かい作業に向く小型包丁

寿司切り



巻き寿司や押し寿司を切る包丁

柳刃包丁



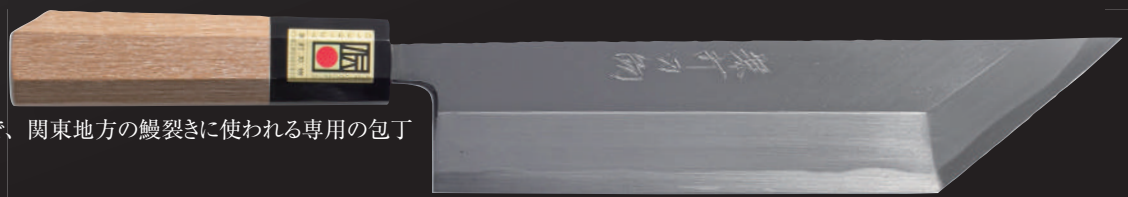
主に刺身をつくるための包丁

出刃包丁



魚をさばく、厚みと重さが特徴の包丁

江戸裂き



薄く鋭い刃先が特徴で、関東地方の鰻裂きに使われる専用の包丁

料理が引き立つ、美しい切り口

— 綺麗に切れることは料理を作る上での大前提

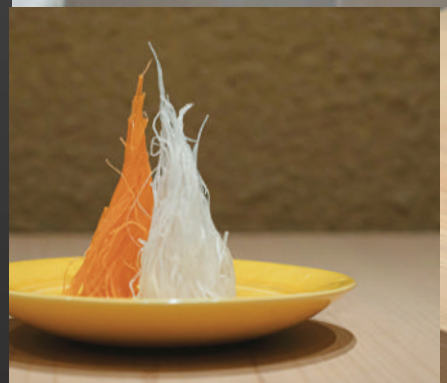
堺打刃物の魅力は、圧倒的な切れ味と断面の美しさ。料理の見た目はもちろん、食感をも大きく左右します。鋼でつくられた堺打刃物なら、食材に無理な力をかけず、断面を崩すこともなく優しく切ることができ、料理の出来栄えが際立ちます。
職人ごとに仕上がりが異なる堺打刃物は、値段で判断するよりも手に合う一本を選ぶことが大切だと思います。手入れは必要ですが、そうして保たれる切れ味こそが、美しい日本料理を支えているのです。

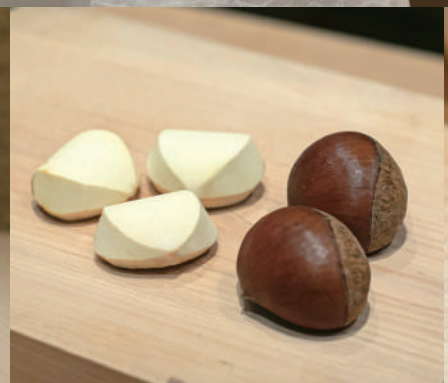


「日本料理 ふじ原」オーナーシェフ
藤原良さん

大阪、京都にて日本料理の研鑽を積む。料理コンテストでも受賞歴あり。



















長く使うためのメンテナンスガイド

包丁は適切に手入れすることで、すばらしい切れ味を発揮する。使用頻度によって週に一度、月に一度、と研ぐことで、堺打刃物がもつ本来の切れ味が保たれていく。

刺身包丁



1. 研ぐ前の下準備として、あらかじめ砥石を水に浸けるなどして、十分に湿らせておく。研ぐ直前には、砥石の表面に水を数滴たらして濡らす。



2. 刃先をかえり※が出てくるまで往復させて研ぐ。刺身包丁の刃先に近い面は柄に近い面より角度がついているため、包丁を砥石面にべったりとつけるのではなく、刃の角度に合わせて研ぐことが重要。

※かえり…表面を研いだときにできる刃先のざらつき。



3. 刃の中央あたりも同様に、刃の角度に合わせて研ぐ。左手で刃を押さえて、右手で包丁を前後に動かし、かえりが出てくるまで往復させる。

薄刃包丁



1. 薄刃包丁は刃先から柄に近い部分まで、均一な角度になっている。砥石の下準備をしたあと、まずは刃の角度がついている面の刃先から、角度に合わせてかえりが出てくるまで往復して研ぐ。



2. 次に中央あたりの刃を研ぐ。研いでいる最中は、砥石の研磨剤が水に浮いて黒くなる。研磨剤によって研がれるため、水で流してしまわないように注意。



3. 柄に近い部分も、かえりが出てくるまで往復させて研ぐ。



4. 中央あたりのうち柄に近い部分は、包丁をやや時計回りに回して研ぐ。



5. 最も柄に近い部分は、刃に厚みがなく薄くなっているため、角度を意識しながら研ぐ。どの部分もかえりが出てくるまで往復させると、きれいに仕上がる。



4. 裏返して、平らな方の面を研ぐ。刃先から柄に近い方まで、順に研いでいく。



5. かえりが取れれば完了。

砥石の選び方

粒子と用途が異なる砥石。荒砥、中砥、仕上げ砥の３種類が揃っているのが理想。粒子の粗い荒砥から研ぎ始め、次に中砥、最後に仕上げ砥で完了させる。家庭用としては中砥があれば事足りる。
砥石は天然石の砥石と人工砥石のどちらでもよい。水なしで手軽に研げるタイプのものなど、便利な品も市販されている。



手前から荒砥、中砥、仕上げ砥。研ぐ際は、必ず粗い荒砥から研ぎ始めること。家庭用には中央の中砥のみでもよい。

注ぎ染めで和晒を鮮やかに彩る

浪華本染め



天然香料を組み合わせた「香りの芸術品」

堺線香





職人のまち 堺

16 世紀頃、堺は海外交易の拠点として「自由・自治都市」を形成し、
わが国の経済･文化の中心地として繁栄し、新しい技術･産業も誕生した。
堺には、堺打刃物だけでなく伝統ある産業が現代まで受け継がれている。



職人が１枚１枚を丁寧にすく
手すき昆布



繊細で美しい手織りの敷物
堺手織緞通



子どもの成長を祝う手描きの縁起物
堺五月鯉幟



堺市博物館蔵

堺伝匠館 さかいでんしょうかん

堺の伝統産業を一堂に集めた施設「堺伝匠館」では、包丁や注染・和晒、線香、昆布製品、鯉幟などを購入できるほか、堺刃物ミュージアム CUT をはじめ、数多くの展示がある。

住　所　〒590-0941　大阪府堺市堺区材木町西1-1-30
電　話　072-227-1001　ＦＡＸ　072-227-5006
開館時間　10：00～17：00
休館日　第3火曜日（祝日の場合は翌日、12月29日～1月3日）※その他臨時休業あり　入館料　無料



堺伝匠館公式ホームページ

発行元：公益財団法人堺市産業振興センター