

堺打刃物の歴史



タバコ包丁
Knives to cut tobacco leaves

5世紀頃、仁徳天皇陵古墳をはじめ数多くの古墳をつくるため、各地から鉄生産の技術を持つ人々が集められたといわれており、中世には梵鐘等をつくる河内鋳物師も活躍しました。16世紀にポルトガルから鉄砲とタバコが伝わると、築かれた鍛冶技術により、鉄砲とタバコ包丁の製造が始まりました。堺製のタバコ包丁は切れ味が良く、江戸幕府に「堺極」の印を認められ、全国に名が広まりました。これが堺打刃物の発展の礎となり、1982年には国の伝統的工芸品に指定され、現在は世界各国へ輸出されています。

History

During the 5th century, People who have the technology to produce iron were assembled in Sakai from around the nation to construct huge burial mounds, including the grave of Emperor Nintoku. During medieval times, casters in the Kawachi region played an active role in producing temple bells. In the 16th century, when firearms and tobacco were introduced from Portugal, blacksmiths in Sakai began producing firearms and knives to cut tobacco leaves, taking advantage of their forging technology. During the Edo period (1603—1868), Sakai's knives to cut tobacco leaves were recognized by the shogunate government and became famous throughout the nation, leading to the further development of knife production in Sakai. In 1982, Sakai knives were designated as traditional crafts by the national government. Today, they are exported to various nations.

5世紀頃 Around 5th century	16世紀頃 Around 16th century	1982年 1982	現代 Today
世界遺産仁徳天皇陵古墳がつくられる The burial mound of Emperor Nintoku (a world heritage site) constructed.	タバコ包丁がつくられる Begins producing knives to cut tobacco leaves.	国の伝統的工芸品に指定 Designated as traditional crafts by the national government.	

堺伝匠館 Sakai Traditional Crafts Museum

堺伝匠館 SAKAI DENSHOKAN SAKAI TRADITIONAL CRAFTS MUSEUM



堺の伝統産業を一堂に集めた施設。刃物や注染・和晒、線香、昆布製品、鯉幟などを購入できるほか、伝統産業に関する数多くの展示があり、実演・体験イベントも実施しています。
This museum introduces Sakai's traditional industries. In addition to exhibitions, the museum holds various workshops and demonstrations. In shops, Sakai's traditional craftworks are available, including knives, bleached and dyed cotton items, incense sticks, kelp products, and carp streamers.

1F ショップ 1F shop

TAKUMI SHOP
［包丁・砥石］ Knife / Grindstone



家庭用からプロ用まで、さまざまな包丁を販売しています。
Sells a wide range of products for home and professional use.

TAKUMI SHOP
［伝統産業品・堺産品］ Traditional industrial products / SAKAI brand products



注染・和晒、線香、昆布製品等の伝統産業品を販売しています。
Sells traditional products, such as bleached and dyed cotton items, incense sticks, and kelp products.

2F 展示 2F exhibition

堺刃物ミュージアム CUT
Sakai Knife Museum "CUT"



堺の刃物の歴史や製法、多種多様な包丁等を展示しています。
The museum displays various types of knives produced in Sakai, along with the related history and manufacturing processes.

TAKUMI EXHIBITION
［伝統産業展示］
Traditional Industry Exhibition



注染・和晒、線香、昆布加工等の伝統産業を紹介する展示室です。
The room introduces traditional industries, including cotton bleaching and hand-dyeing, incense sticks, and kelp processing.

施設情報

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

堺伝匠館公式 HP▶

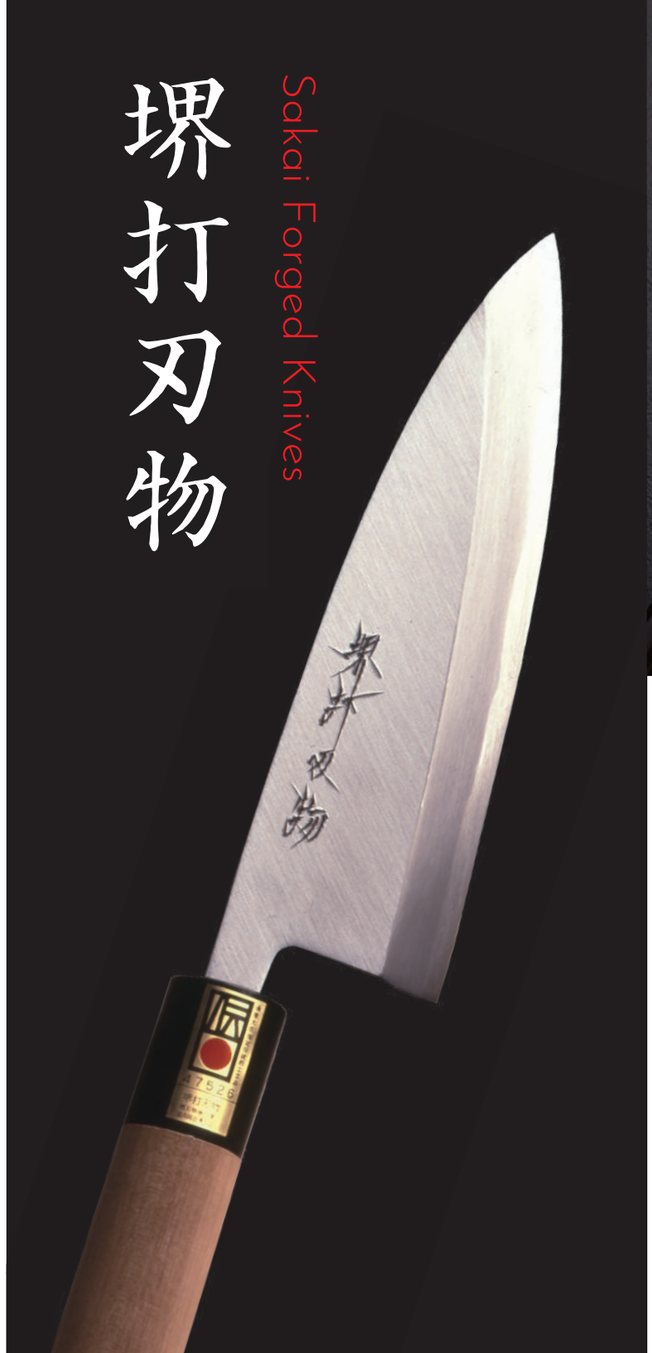
Information

Address　1-1-30 Zaimokuchō-nishi, Sakai Ward, Sakai City, Osaka 590-0941
Phone　+81-72-227-1001
Hours　10：00 ～ 17：00
Closed days　Closed on the third Tuesday of each month (if it falls on a holiday, closed the following day) and December 29—January 3 *Might be closed temporarily on other days.
Admission　free

Official website of Sakai Traditional Crafts Museum▶

編集・発行：堺市伝統産業振興協議会

堺打刃物
Sakai Forged Knives





堺打刃物とは

堺打刃物は、「鍛冶」、「研ぎ」、「柄付け・仕上げ」という3つの製造工程を、それぞれ異なる職人が担当する「分業制」が特徴です。「分業制」により、各工程での専門性が高まり、品質の向上につながります。堺打刃物には鋼と軟鉄が使用されており、職人が鍛接し、研ぎ上げることで、切れ味の良さが際立ちます。食材を美しく切ることで、料理の味を引き立てる役割を果たし、繊細な技術が求められる和食において、堺打刃物は料理のクオリティを高める重要な要素となります。また、柄と刃のバランスも精密に調整されており、手になじむ設計や、耐久性の高さも魅力の一つです。

Sakai Forged Knives

Sakai Forged Knives are produced by the division of labor, comprising the following three steps: forging, sharpening, and attaching a handle/finishing. Since each process is performed by specialists, finished products have exceptional quality. Using hard and relatively soft steel billets as their materials, skilled artisans hammer the two types of steel to combine them. After this process, artisans thoroughly sharpen workpieces to create knives of unparalleled sharpness. Sharp knives enable delicate cutting of ingredients, which is required particularly for Japanese dishes. In this way, Sakai Forged Knives help enhance the quality of dishes. In addition, optimal balance is maintained between the blade and handle, which makes the products easy to grip. High durability is yet another attractive feature of Sakai Forged Knives.

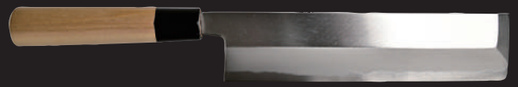
堺打刃物の種類
Classification



柳刃包丁 Yanagiba
魚の身を引いて刺身にするための包丁。柳の葉に似ていることがその名の由来。
Used for slicing raw fish. Yanagiba (willow blade) derives from the blade shape, which is like a willow leaf.



出刃包丁 Deba
魚をおろすのに用いられる包丁で、分厚く丈夫なつくりとなっている。
A thick and durable knife used for cutting fish.



江戸型 Edo-type

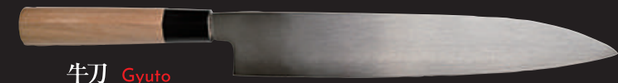


鎌型 Kama-type

薄刃包丁 Usuba
野菜を切ったり皮をむくための包丁で、
関西は「鎌型」、関東は「江戸型」が主流。
Used for cutting and peeling vegetables. The Kama type is used in the Kansai region, while the Edo type is used in the Kanto region.



三徳包丁 Santoku
家庭で一般的に使われる万能包丁。
Multi-purpose knife for home use.



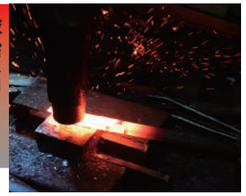
牛刀 Gyuto
肉や野菜を切るための包丁。
Used for cutting meat and vegetables.



堺打刃物ができるまで
How to Produce

工程 Manufacturing Process

鍛冶 / Forging



1. 鋼付け / Base making
熱した軟鉄の上に、鋼をのせ、叩いて2つを合わせます。
Place a shaped billet of hard steel on heated, relatively soft steel and hammer the two types of steel to combine them.



2. 半形・切り落とし・中子取り / Pointing and forming a tang
包丁の先の部分を整えた後（半形）、程よい大きさで切り落とし、中子（包丁の持ち手にさす部分）をつくります。
After shaping the edge of the metal bar, cut it to the desired size and form a tang (a part of the blade fitted into the handle).



3. うち広げ・藁灰入れ / Cooling in straw ashes
既定の大きさになるまで包丁を叩き伸ばしたら、藁灰の中に入れてゆっくり冷まします。
After expanding the bar to the desired size by hammering, put it into straw ashes to cool it gradually.



4.荒だたき･グラインダー・バフ当て / Rough hammering and grinder buffing
歪みを叩いて調整し、回転する砥石で表面をなめらかにします。
Hammer the bar to fix distorted portions and buff the surface with a rotating grinder.



5. 断ち廻し・摺り廻し / Trimming
包丁の型に合わせて切り、表面のひずみなどを整えます。
Trim the bar to the knife size and fixed distorted portions on the surface.



6. 焼き入れ・焼き戻し / Quenching and tempering
もう一度包丁を熱し、水に入れて一気に冷まします。最後に低温でじっくりと熱します。
Heat the workpiece again and cool it rapidly in water. Then, heat the cooled workpiece at a lower temperature and cool it by natural cooling.

研ぎ / Sharpening



7. 荒研ぎ・歪みとり・平研ぎ / Rough sharpening, removing deformation, and flat sharpening
【荒研ぎ】一番最初の工程で形を整えます。【歪みとり】刃を研ぐと歪みが出るので修正します。【平研ぎ】平らな面を研ぎ上げます。
[Rough sharpening] Make the blade thinner. [Removing deformation] Fix deformed portions. [Flat sharpening] Sharpen the flat surface.



8. 本研ぎ・歪みとり・バフ当て / Final sharpening, removing deformation, and buffing
7よりも目の細かい砥石で研ぎ、裏面も歪みのないように研ぎます。
Use a grindstone finer than the one used in Step 7. Sharpen the back side to make it even.



9. 木砥あて・際引き / Buffing with a wood sharpener and rubbing
回転する「木砥（きど）」といわれるものでつやだしをします。際引きは、しのぎをハッキリとさせます。
Buff the knife with a spinning wood sharpener to create luster. Rub the blade to make the ridge distinctive.



10. かすみ・小刃合わせ / Creating a hazy tarnish and sharpening the edge
刃のつやを出した後、仕上げに刃先を整えます。
Create a hazy tarnish to distinguish the blade pattern and sharpen the edge.

柄付け・仕上げ / Attaching a handle and finishing



11. 柄を付ける / Attaching a handle
熱した中子を包丁にさし、柄の底面を木づちで叩いて包丁に柄をつけます。
Insert the heated tang in a handle and fix the tang by tapping the base of the handle with a wooden mallet.



12. 銘入れ・歪み調整 / Marking and final adjustment
包丁に銘を入れ、角度を最終調整します。
Engrave the brand name and adjust the angle once again.

13. 完成 / Completed.

