

語り= 小泉 誠
a storyteller : Makoto Koizumi
文= 長町美和子
text : Miwako Nagamachi
写真= 村角創一
photographs : Soichi Murazumi

ステンレス+強化木

「鉄は熱いうちに打て」と言うが、焼きを入れるのも、叩くのも金属の組織を変化させて硬くするのが大きな目的だ。ところが、ステンレスの包丁は叩く必要がないんだそう。その分、安くできるし、鋼と違って錆びにくい。さらに水に強いハードウッドで、モダンな柄を付ければ、現代の素材と技術でいかにも今風の洋包丁ができる……と思ったら、日本の伝統と歴史が隠された古くて新しい、世界で二つの包丁ができたのだった。

数年前、大阪で生活用品を扱う問屋のパワフルレディ、竹原さんに誘われて、四万十檜のまな板を開発した小泉さん。その話は以前の連載でも書いたが、実はそのずっと前に「包丁をつくりましょうよ」と言われていたのだった。

それで通っていたのが、和包丁の産地、堺市で刃物メーカーを営む馬場さんのところである。

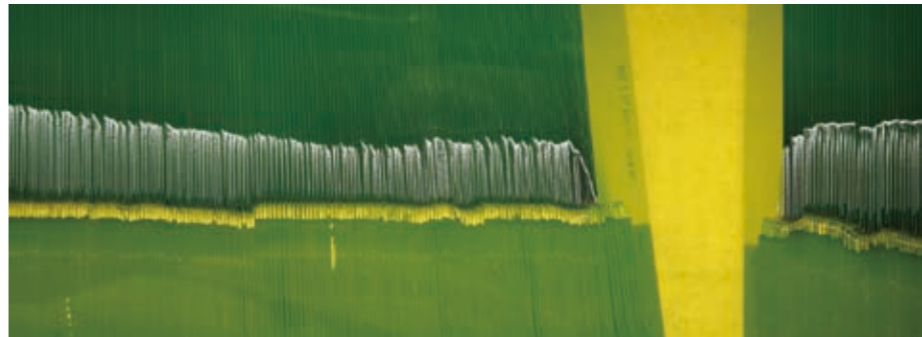
「でも、実際に見せてもらおうと、和包丁ですごく手間がかかるんだよね」と小泉さん。

今はさすがに機械を使うが、工程は昔の鍛冶屋さんと同じ。鋼を叩くことで組織が細くなり、焼きを入れることで含まれている炭素の組織が変化して、硬く、粘り強くなる。「そうやって叩いた鋼をきれいに研ぐのも手間がかかるから、どうしてもコストがかかっちゃう」。

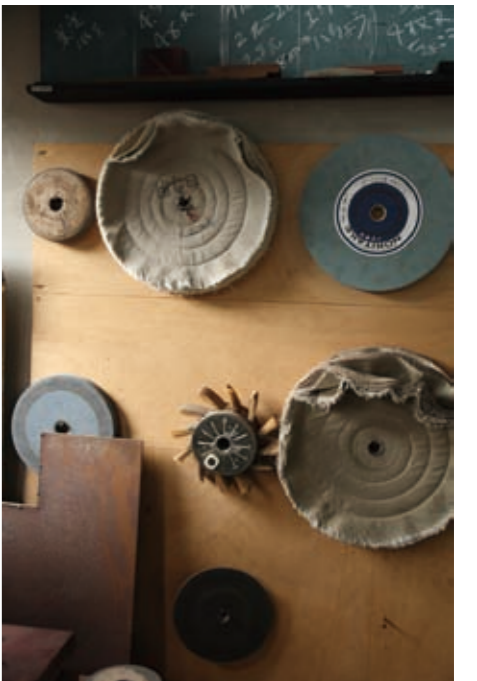
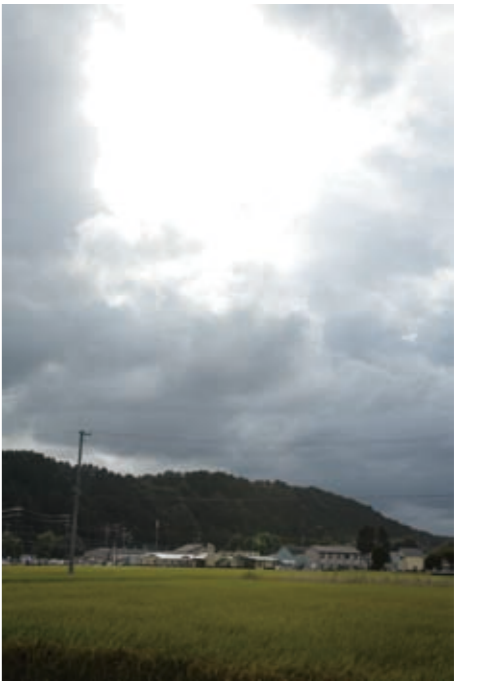
今の生活者の視点で、手に入れやすい日常の道具をつくる小泉さんとしてはツライところだ。頭を悩ませたのは、柄の取り付けや、形状にも制約が多くて自由なデザインができないこと。

そんなこんなで何も進まないまま1年半が過ぎ、ついに馬場さんは、悩んだ末に洋包丁の産地である岐阜県関市のメーカーと組むことを決意した。鋼の代わりに合金であるステンレス鋼を使えば、硬さの基になる炭素や、酸化膜をつくって錆びにく

見せなくて よかつた



◇溝のついた筒状のものは、パン切包丁のギザギザの刃を研磨するための回転式の砥石と砥石をつくる金型。包丁の刃が反っているので砥石も微妙にカーブしている。◇型抜きした1.8ミリ厚のステンレス板を焼き入れし、刃先を0.3ミリ厚まで削った後、砥石に当てて「刃をつける」。仕上げは円盤状のバフで磨いてピカピカに。◇工程の間には緑色の錆止め液の中に浸かって一休み。「バスクリンのお風呂みたい!」と竹原さん。◇強化木の柄はコンピューター制御のNCルーターで半身ずつ削り出す。その型づくりや、刃の微調整に職人技が生きている。◇関の刃物生産を支えるのは、長良川水系の豊かな水。そして、体力を消耗する職人のスタミナの源はうなぎ! モノづくりの町にはうなぎの名店が多いのだ。



〈取材協力〉馬場刃物製作所 ☎072-232-2641 / 関兼次刃物 ☎0575-22-1731 / 岡田木工製作所 ☎0575-22-5007

くするクロームの割合が安定している
るので、鍛造の必要がなく、安価で
手入れも簡単なふだん使いの包丁が
できる。

パートナーとして「この人なら」
と選んだ相手は、刀鍛冶の伝統を受
け継ぎながら最新の技術を探り入れ
ているメーカーの河村さん。

「そのステンレスの研磨の技術が素
晴らしい! 特にパン切包丁のギザ
ギザの切れ味のすごいことに感動し
てね」と小泉さん。

柄の製造を依頼したのは、お隣の
木工所の岡田さん(小泉さんいわく
「ムキムキボディでピアスしてる兄
ちゃんなんだけど、いい目をしたナ
イスガイなんだよ」)。柄に使うのは、
薄板を重ねて樹脂で圧着させた強化
木で、木の風合いがありながら水に
強い。工場では、ふだんモデルガン
の銃床なども製造しているので、複
雑な立体を削り出す設備もある。

人と技術と素材がそろえば、一
気にヒートアップする小泉さんであ
る。「改めて、切る、握るといふ動
作をしてみて、やっぱり柄はまっす
ぐではないな、と思って」、自ら手
に馴染む形を削り出し、最初のプレ
ゼンで、いくつかの柄のモックアッ
プを皆に握ってもらったことにした。

それをきっかけに、今度はつくり
手たちの職人魂に火がついた。新し
いモノをつくるなら、今までどこも
やっていないことをやりたい。洋包

丁は柄に刃を挟んで外から数か所ピ
ンで留めるのが一般的だが、柄の美
しさを際立たせるためにも、背に金
属を出さず、ピンも見せないつくり
にしよう、と打ち合わせは盛り上
がった。

「ヒントは、穴の開いた刃を柄に差
し込んで竹釘で留める日本刀。そ
れを内部で応用してるんだけど、ど
うせならブランド名も日本刀の銘
みたいに柄の中の見えないところ
に入れようか、って言ったら皆に
叱られた(笑)」

そりや見えないところにネームを
入れても意味がない。欧米のナイフ
の刻印はテーブルに置いた時に上
になる側(握った時の内側)に入れら
れるが、日本の包丁は厨房で使う時
の外側、つまり片刃の和包丁とい
うところの「刃表」に入れるのが通例
となっているのだ。

ちなみに日本刀は、馬上で太刀を
振るった時代と室町時代以降で身に
つける時の刃の向きが変わったので、
刀匠の銘を入れる「差表」も違うん
だとか。以上、知恵袋、河村さんの
受け売りである。

こいずみ まこと
デザイナー。1960年、東京生まれ。
原北英 原成光に師事。
1985年、フジテレビスタジオ設立。
数々の建築、プロダクト等のデザインを手がける。
現在、国立で「こいずみ道具店」店主として、
モノと戦える日々。