

2025 堺刃物まつり

4月12日(土) 13日(日) 10時～16時

会場

堺市産業振興センター
(堺市北区長曽根町一八三十五)

入場無料

堺産農産物
「堺のめぐみ」で
かんたん料理ショー
両日12時～

堺のめぐみ

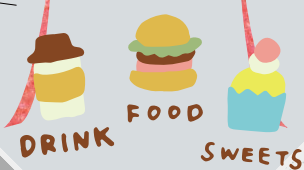
堺刃物の
展示・即売

刃物のクリニック
「包丁研ぎ直し」
受付締切 12日…午後2時まで
13日…正午まで
おひとり二丁以内 一丁1,200円

古式鍛錬
の実演
1回目 10時30分
2回目 13時30分
「ハサミ研ぎ直し」
受付 両日共先着50名
おひとり一丁限定 一丁1,200円

堺ハレの日マルシェ
お弁当・お惣菜
パン・スイーツ・ドリンクなど販売

ご覧になった方には
「当り付」
実演レシピ
をプレゼント!!
堺東にんにん
総料理長 中辻利宏 先生



事前申込イベント ※各イベントQRコードより事前に参加予約を申し込んでください。

魚のサバキ方教室

4月12日(土)
①10:30～/②13:30～

■申込締切: 3月14日
■定員数: 16名(中学生以上対象)
■参加費: 1,000円
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)



包丁大学 包丁の知識/研ぎの講習

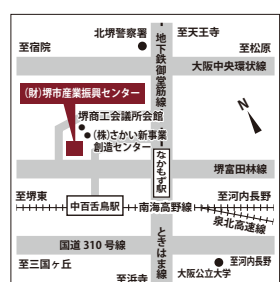
4月13日(日)
13:30～15:00

■申込締切: 3月14日
■定員数: 15名(中学生以上対象)
■参加費: 無料
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)



その他イベント ※イベント内容は変更する場合もございます。

- 刃物製造工程の紹介
- 包丁の柄の付け替え[1丁500円～]
- 包丁の銘切(名入れ)実演
- 使用済刃物の回収(後日刃物供養)
- リンゴ皮むき大会
- 鉛筆削り大会
- クイズラリー
- こどもの広場
- 葉っぱでバッタ
- 立体切紙Kirittai～紙に魂を宿す～(有料)
- 似顔絵コーナー(有料)
- そば打ちコーナー
- 月州中学校プラスバンド
4月12日(土) 10:15～
- 堺御陵太鼓
4月13日(日) 10:15～
- ダンスパフォーマンス
<POROX DANCE STUDIO>
4月12日(土)・13日(日) 11:10～
- 大阪府堺工科高等学校の生徒の鍛造作品の展示(全日制・定時制)
- 堺市立堺高等学校の生徒の鍛造作品の展示
- 大阪伝統的工芸体験
- 堺などの特産品即売コーナー
「大阪府生菓子協同組合堺南支部」
「堺線香工業協同組合」、「堺昆布加工工業協同組合」、「堺注染和晒興業会」
- 堺産農産物「堺のめぐみ」等販売コーナー ※売切れ次第終了



申し込み
問い合わせ先
堺刃物商工業協同組合連合会
〒590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30 堺伝匠館内
TEL.072-233-0118 URL <http://www.sakaihamono.or.jp/>

主催 堺刃物まつり実行委員会
[構成: 堺刃物商工業協同組合連合会(公財) 堺市産業振興センター]
後援 近畿経済産業局/大阪府/堺市/堺商工会議所/(一財)伝統的工芸品産業振興協会
(公社)堺観光コンベンション協会/(公財)堺市文化振興財団

駐車台数に限りがあり、駐車場及び周辺道路が混雑しますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

堺刃物の歴史は、遙か古代に遡り、江戸時代のタバコ包丁によって名声を高めた。

タバコ包丁と堺刃物

堺市には百舌鳥古墳群に代表されるように、数多くの御陵・古墳があり、五世紀には、この古墳群をつくるための道具を製造する人々が集団をつくり、鍛冶技術が発展する基礎ができていたといわれています。

特に、一六世紀にポルトガルよりタバコが伝わり、国内でタバコの葉が栽培されるようになると、タバコの葉を刻む「タバコ包丁」が大量に必要になり、堺で初めて、タバコ包丁がつくられるようになりました。

この堺製のタバコ包丁は、輸入品のタバコ包丁より優れていたため、江戸時代には、幕府がこれを専売品として「堺極」という極印を入れて、全国に販売しました。このように、堺刃物のルーツは「タバコ包丁」であり、産業としての発展の基礎もこの時期に確立しました。

なお、昭和五十七年（一九八二年）三月には、昔からの優れた伝統技術を受け継ぐ「堺打刃物」が、通商産業大臣（現経済産業大臣）より「伝統的工芸品」に指定され、また、平成十九年（二〇〇七年）十月には、「堺刃物」と「堺打刃物」が地域団体商標に登録されました。今では、職人用の包丁のほとんどが堺製といわれています。

包丁の種類



■菜切包丁（薄刃包丁）

刃が鋭角で、幅が広く、野菜が切りやすいように工夫されています。



■出刃包丁

厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



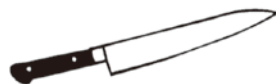
■刺身包丁（柳刃包丁）

「さしみ」用の包丁。刃は最も鋭角ですから、骨などの硬いものには使えません。



■文化包丁

軽量で魚・肉・野菜など全てに使える万能タイプで取り扱いやすさが特徴です。



■牛刀

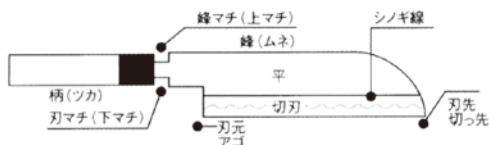
魚・肉・野菜の薄切りに最適で、刃先を使って飾り切りも楽しめます。



■ベティナイフ

果物の皮むきなど、細工に使います。

包丁のおもな名称



■刃金（鋼）着け

加熱した地鉄の上に、硼酸等を混合した粉末をつけた刃金（鋼）を重ねて、約900℃に熱を加えて鍛接します。



■整形

打ち延ばした本体を、さらに600℃～700℃に加熱して、打ち延ばし、包丁としての形に整えます。

■なまし
刃金（鋼）を柔らかくし、内部ひずみを除くために700℃～800℃に加熱した後、自然に冷します。

■荒たたき
熱間鍛造の際に生じた鏽跡とベト穴を埋めて平にするために、さらに常温で鍛錬します。

包丁の できるまで



■荒研ぎ

仕上げならした包丁を、形に合せて、余分な部分を切り落とします。



■刃付け（研ぎ）

荒研ぎ～本研ぎ～中研ぎ～ばかし～仕上げ研ぎの工程で包丁の刃付けを行います。



■焼入れ・焼戻し

刃金（鋼）の硬度を高めるために、750℃～800℃に加熱した後、水の中に入れ急冷します。さらに刃金（鋼）にねばりと強さを持たせるために、180℃～200℃に加熱した後、自然に冷します。

■泥塗り
焼入れの時に早く平均に冷却するために、包丁に泥を塗り、炉の後部の余熱でよく乾燥させます。

■磨き直し

荒研ぎの際に生じたかえりや不要な部分をグラインダーで削り落とし、さらにヤスリで磨き整形します。

刃物の組合

堺刃物商工業協同組合連合会
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
堺伝匠館内
TEL.(072) 233-0118

見学できる施設

堺伝匠館
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
(072) 227-1001
・刃物製造技術の紹介や研ぎの実演など。
・いろいろな包丁、はさみなどの展示販売。
・その他、堺の伝統産業の展示や販売。
■開館時間 午前10時～午後5時
■休館日 第3火曜日（祝日の場合は翌日）
年末年始（12月29日～1月3日）

包丁研ぎ直しのご案内

堺伝匠館では包丁の研ぎ直しを受け付けています。料金は1丁1,400円～土・日曜日は、当日渡しも可能です。（午前11時～午後3時に受け付けたいもの）
また、包丁の柄の修理やハサミの研ぎ直しもいたします。
こちらは現物を拝見してからのお預かりになります。
■お問い合わせ先
堺刃物商工業協同組合連合会
TEL.(072) 233-0118



「伝統マーク」
経済産業大臣指定「伝統的工芸品」
のシンボルマーク



堺刃物のシンボルマーク
JAPAN CUTLERY MARK