

万博会場で堺の伝統産業を PR します ー 堺打刃物研ぎ等のデモンストレーションと伝統製品の展示・販売 ー

堺市及び公益財団法人堺市産業振興センターでは、国内外へ向けた堺の伝統産業の魅力発信を目的に、公益財団法人大阪観光局と連携し、大阪・関西万博会場内の大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの食と文化ゾーン」のデモキッチンエリアで、堺打刃物の研ぎ実演や試し切り等のデモンストレーションを行います。

また、EXPO メッセ「WASSE」会場で開催される、「Japan Expo Paris in Osaka 2025」へ出展し、堺の伝統製品の展示や注染・和晒、堺線香、堺五月鯉幟^{こいのぼり}の販売を行います。

1 堺打刃物のデモンストレーション

期 間：令和 7 年 4 月 22 日（火）午後 2 時～午後 4 時

場 所：大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの食と文化ゾーン」デモキッチンエリア

入場料：無料（万博入場料のみ）

内 容：堺打刃物伝統工芸士の山塚光雄氏による包丁研ぎ実演、研ぎ方、使い方、手入れ方法の解説や試し切り等を行います。また、公益財団法人堺市産業振興センターの海外販路開拓コーディネーターであるエリック・シュヴァリエ氏が堺打刃物の歴史、特徴、製造工程等を説明し、その魅力を紹介しします。

■ 包丁研ぎ実演者

堺打刃物伝統工芸士 山塚 光雄（やまつか みつお）
昭和 49 年より刃物製造に従事し、平成 11 年度に伝統工芸士として認定。歴史ある堺打刃物の伝統的な研ぎ方を長年に渡り継承。後進育成のため、学生等に対して講演・実技の講師を務めている。伝統工芸士認定試験では試験委員として参加し、新たな伝統工芸士を増やすべく尽力している。

[受賞歴]

平成 11 年 伝統工芸後継者技術育成奨励賞

平成 26 年 大阪府工芸功労者知事賞

平成 30 年 堺技能功労者表彰

令和 2 年 近畿経済産業局長賞

令和 5 年 大阪府優秀技能者表彰（なにわの名工）



■海外販路開拓コーディネーター

Eric Chevallier (エリック・シュヴァリエ)

ソルボンヌ大学（フランス）にて日本文学を学び、その後古墳に興味を持ち来日。平成 24 年、堺打刃物のフランス語翻訳等をきっかけに、堺打刃物伝統工芸士の元に弟子入りし、修業を積む。現在公益財団法人堺市産業振興センターの伝統産業・海外販路開拓コーディネーターとして、堺伝匠館のインバウンド対応、堺の伝統産業の海外発信などに携わっている。



2「Japan Expo Paris in Osaka 2025」

期 間：令和 7 年 4 月 26 日（土）、27 日（日）午前 10 時～午後 8 時

場 所：大阪・関西万博 EXPO メッセ「WASSE」

入場料：無料（万博入場料のみ）

内 容：堺の伝統産品の展示と注染・和晒、堺線香、堺五月鯉幟の販売

イベント：日本が世界に誇るアニメやゲーム等のコンテンツと、伝統工芸をはじめとするものづくりの技を連動して体感、体験できる展示・ショーイベント。世界中のアーティストやクリエイターが参加し、ステージ演出やブース展示を通じて日本の魅力を発信します。（<https://www.jepo2025.jp/>）

主 催：Japan Expo Paris in Osaka 実行委員会

共 催：近畿経済産業局



問 い 合 わ せ 先	（催事に関すること） 担 当：公益財団法人堺市産業振興センター 経営支援課 電 話：072-255-1223 ファックス：072-255-1185
	（堺の伝統産業に関すること） 担 当 課：産業振興局 産業戦略部 地域産業課 電 話：072-228-7534 ファックス：072-228-8816