

## 令和5年 堺刃物まつり —刃物の一大イベントを4年ぶりに開催—

堺刃物まつり実行委員会（堺刃物商工業協同組合連合会・公益財団法人堺市産業振興センター）では、堺の伝統産業である堺刃物の魅力を発信し、日常生活への一層の普及と刃物産地としてのイメージアップを図ることを目的に、「堺刃物まつり」を平成31年以来、4年ぶりに開催します。

包丁、生け花・園芸はさみなど、刃物の展示即売や研ぎ直しを行うほか、古式鍛錬（伝統的な火造り・鍛造）や銘切り、包丁の柄付け、木柄の口金入れ等の実演などを催し、堺刃物の魅力を感じられるイベントです。

また、堺の注染・和晒、線香、昆布の伝統産品や堺ゆかりの和菓子などの販売、堺東にんにん総料理長 中辻利宏氏によるトークショーのほか、「リンゴの皮むき大会」などの参加型イベントも行います。

- 日時 令和5年4月8日（土）～9日（日） 午前10時～午後4時  
※開会式（関係者のみ） 4月8日（土） 午前9時30分～午前10時
- 場所 堺市産業振興センター（堺市北区長曾根町183-5）
- 料金 入場無料（研ぎ直しは有料。その他一部有料の催しがあります。）
- 内容 別添チラシ又は <https://www.sakaihamono.or.jp/matsuri/index.html> を参照

問 い 合 わ せ 先	(堺刃物まつりに関すること) 担 当：堺刃物商工業協同組合連合会 電 話：072-233-0118 ファックス：072-238-8906
	(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

2023

# 堺刃物

# まつり

入場  
無料

4/8・9  
[sat] [sun]

10:00am~4:00pm

会場：堺市産業振興センター



■古式鍛錬(火づくり)の実演(1回目10:30~ 2回目13:30~)

■堺刃物の展示・即売

■刃物製造工程の紹介

■刃物のクリニック(有料)

包丁研ぎ直し(受付締切8日午後2時まで、9日正午まで、1人2丁以内 1丁1,200円~)

ハサミ研ぎ直し(受付:両日共先着50名、1人1丁限定 1丁 1,200円~)

■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)

■包丁大学 包丁の知識 研ぎの講習(事前申込制)

■魚のサバキ方教室(事前申込制)

■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 ~紙に命を宿す~ (有料)

■似顔絵コーナー(有料)

■健康相談コーナー(無料)

■大阪府立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

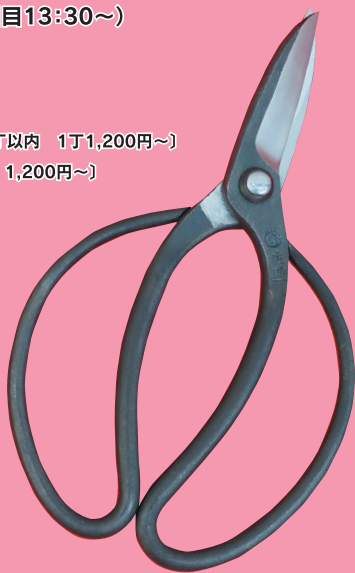
■大阪伝統的工芸ふるさと体験(木製品・唐木製品・金箔押し・簾製品・つけ櫛・べっ甲製品・ガラス細工)

■堺などの特産品即売コーナー

「大阪府生菓子協同組合堺支部」、「大阪府生菓子協同組合堺南支部」、「堺注染和晒業会」、

「堺線香工業協同組合」、「堺昆布加工業協同組合」、「山月工房」

※イベント内容は変更する場合がございます。



簡単ひと工夫  
家庭で切るコツ!

テレビでお馴染みの  
堺東にんにん総料理長

中辻 利宏 先生  
トークショー



■会場  
堺市産業振興センター  
〒591-8025  
堺市北区長曾根町183-5  
TEL.072-255-1223

■駐車場には限りがありますので、  
公共交通機関をご利用ください。

●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

# 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。

# 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ももづぐふんぐん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。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。

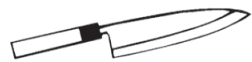
この堺製のタバコ包丁は、輸入品のタバコ包丁より優れていたため、江戸時代には、幕府がこれを専売品として「堺極」という極印を入れて、全国に販売しました。このように、堺刃物のルーツは「タバコ包丁」であり、産業としての発展の基礎もこの時期に確立しました。

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。



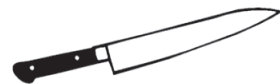
■出刃包丁  
厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



■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。

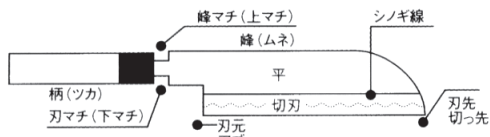


■牛刀  
魚・肉・野菜の薄切りに最適で、刃先を使って飾り切りも楽しめます。



■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銹跡つちとベト穴を埋めて平らにするために、さらに常温で鍛錬します。

## 包丁のできるまで



■裁ち廻し  
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～ほかし～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。

■摺り廻し  
裁ち廻しの際に生じたかえりまわりと不要な部分をグラインダーで削り落とし、さらにヤスリで摺り整形します。

## 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—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時に受け付けのもの)  
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



information

