



自分だけの1本を見つけよう

堺打刃物

職人が一本一本手作りで仕上げる堺の包丁は「堺打刃物」と呼ばれており、プロの料理人から圧倒的な人気と支持を得ています。その極上の切れ味は、海外の料理人たちからも熱い注目を浴びています。この堺打刃物の持つ魅力をご紹介します。

森本刃物製作所の森本守さんに、堺打刃物の特徴やお手入れのポイントなどをお聞きしました。森本さんは、ご家族で刃付け工房を営んでおられます。

高い技術を持つ職人たちの技の結晶です



森本刃物製作所 森本守さん

堺の包丁は鍛冶・刃付け・柄付けと分業制で作られています。それぞれが良いものを作り、1つの工程に魂を注いでいます。堺打刃物の品質が高いのはこの分業制のなせる技が集まっているからです。

少しの手間が長持ちさせるコツです



研ぎ直しは堺伝匠館でも受け付けています

鋼(はがね)の包丁はさびやすいので、使用後は温かいお湯で洗い、布で拭き、乾かしてから包丁入れなどに保管してください。長く使い続けるためには、我々プロに皆さんの包丁のお手入れをお任せください。

包丁を研ぐときのコツは?

- ①砥石(といし)の上で包丁を10円玉2枚ほど斜めに傾ける
- ②刃の角度が一定になるよう押す時に力を入れる
- ③片方をしっかり研ぎ、もう片方は軽く当てるくらいの力で研ぐ

切れ味を体感できる

堺刃物まつり

入場無料

日時 4月8・9日 10~16時

場所 堺市産業振興センター(中百舌鳥駅前)

堺の伝統産業「堺打刃物・堺刃物」の一大イベント「堺刃物まつり」を4年ぶりに開催します。

包丁や生け花・園芸はさみなど刃物の展示即売、研ぎ直し、鉛筆削り大会、伝統工芸品の販売・体験などイベントが盛りだくさん。お気軽にお越しください。

問 堺刃物商工業協同組合連合会 (☎233-0118 FAX238-8906) 堺市産業振興センター (☎255-1223 FAX255-1185)

各イベントの時間や申込方法などはこちら→



魚のさばき方教室



4/8 10:30~13:30

要申込 有料

包丁の使い方や、魚のさばき方を一から学べます。さばいた魚は持ち帰れます。

古式鍛錬の実演



4/8・9 10:30~13:30

大きな槌(つち)で真っ赤に熱した鉄をたたいて伸ばす実演を見ることができます。

包丁大学

包丁の歴史や研ぎ方が学べます。

4/9 13:00~

要申込



刃物のクリニック

(包丁・はさみの研ぎ直し)

有料

4/8 (受付)14時まで
4/9 (受付)12時まで
切れなくなった家庭の包丁の診断・研ぎ直しをします。寿命が尽きた包丁は回収し、後日刃物供養を行います。

こどもの広場

スーパーボールすくいや立体切り紙など、お子さん連れでも楽しめます。



堺刃物まつり実行委員長 馬場修三さん

たくさんの職人が専門の道具を使い刃物の修理をしたり、古式鍛錬では真っ赤に熱した鉄をたたいて伸ばす作業など、見どころ満載です。小さなお子さんが楽しめるイベントや、キッチンカーも出店します。伝統の技が結集した堺刃物まつりにぜひお越しください!



堺区材木町西1丁1-30 ☎227-1001 FAX227-5006

- ◎営業 10~17時
- ◎休館日 第3火曜日(祝休日の場合は翌日休館)
- ◎入館料 無料
- ◎アクセス 阪堺線妙国寺前停留場から約130m

「堺打刃物・堺刃物」は堺伝匠館でも購入できます。その他、注染・和晒(わざらし)、線香、昆布など堺の伝統産品を販売しています。



ざがいつこ

命

津久野小学校 3年
大谷 望(おおたに のぞむ)

ぼくには、まだ赤ん坊の弟がいます。生まれて十か月で、その十か月ですごく成長しました。さい初は感情がないみたいにしずかでした。

だけど、それは三か月までで、首がすわってすわれるようになって、そこからハイハイをして、りにゆう食も食べて、泣いて、笑って、遊んで、おこって、ものさしでは、はかれないぐらい成長して。

こんな一つ一つのことがぼくに命を実感させてくれました。いつかはなくなる命だけど、物とはちがってこんなにめずらしいものは世界中、千年も万年も探してもそうそうないと思います。

この世で一番なくしたらだめなもの。弟の人生はまだ百分の一も生きてないし、ぼくだって、まだ長く生きていません。

ぼくはぼくで、この命を大切にしたいこうと思います。



(絵・大谷さん)