

シリーズ日本の技

海のたまもの  
京都亀岡の天然砥石

京都亀岡の天然砥石（合砥）は、2億5千万年前に太平洋の赤道付近の深海底に降り積もった火山灰や放射虫の遺骸などの堆積物が、地殻変動の圧力やマグマの熱によって変化し、海洋プレートに乗って、太平洋を年に数センチというスピードで日本に向かい、造山活動や地殻変動で日本の京都に隆起、奇跡的に地表に現れたものです。このような特殊な地層は、地球上ここ800年前といわれています。

現在、「砥石」といえば人造砥石を指し、市場の99%は人造です。人造砥石は研磨剤を固めて作ったものです。

刃物は荒砥↓中砥↓仕上げ砥（合砥）の順に研いでいきますが、こだわりのある料理人や宮大工、革職人らは、使用する刃物の仕上げ砥に天然砥石を選ぶ方が多いそうです。天然砥石で包丁を研ぐと切れ味が良く、切れ味の持続力も数倍になり、食材の細胞を潰さないで料理の味が格段に上がることが実証されています。

歴史上、良質な砥石の有無が日本の刃物文化に大きな影響を与えたといわれ、それゆえに日本刀が生まれたともいえるのです。



京都亀岡の天然砥石。色や紋様にバリエーションが多いためコレクターも多い



土橋氏自ら京都亀岡の丸尾山で採掘している



砥取家の作業場



砥取家の玄関にある「敷戸前」。高さ、幅約1mの巨大な砥石の原石



四代目の土橋要造氏

砥取家

〒621-0231 亀岡市東本梅町大内上条20  
TEL. 0771-26-2545 <http://toishi.jp>



砥取家の砥石は高額なものも多い

土橋氏が良質な石にこだわって自ら採掘・成形、吟味して選定した天然砥石にはファンも多く、ネット通販も人気があります。

天然砥石は採掘する層により、色や紋様、硬度が異なりますが、その個性を活かして一本一手作りで仕上げます。

1877年（明治10年）創業の砥取家は、もともと質の良い合砥を産出する京都亀岡の丸尾山で天然砥石を採掘し、加工・販売しています。天然砥石の採掘場は国内に数百カ所以上ありますが、今ではほとんどが閉山。現在、天然砥石を採掘・加工をしている職人は全国でも数少なく、砥取家四代目の土橋要造氏が、亀岡市では唯一の掘匠・砥石職人として活躍しています。

創業 明治10年  
天然砥石採掘・直販 砥取家



切り出した原石を成形して砥石に仕上げる



京都市名物

京都・南座の「松葉」が元祖

にしん蕎麦

にしん蕎麦は、かけ蕎麦に「身欠きにしんの甘露煮」をトッピングしたもの。甘辛のタレにしん特有の風味が口いっぱい広がる。にしんのタレが染み込んだダシの味わいがまた格別です。

にしんは傷みやすいため、冷凍・冷蔵技術や輸送技術が未発達だった江戸時代、水揚げされたにしんは「乾燥品の身欠きにしん」に加工されたのち、海路で本州に運ばれました。京都へは北前船の寄港地、舞鶴から陸路で運ばれたのです。山に囲まれた京の都は、新鮮な海産物に恵まれないため、京の人々は好んで「身欠きにしん」を食べました。

この身欠きにしんを蕎麦の具にしようと考えたのが、現在の京都市四條大橋のたもと南座にある「松葉」さん。明治15年（1882年）に二代目の松野与三吉が「にしん蕎麦」を発案。

汁は関西風の薄口醤油と昆布を使った上品な味付けで、刻んだ青ネギ（九条ネギ）が載っています。一方、北海道江差町のにしん蕎麦は、濃口醤油を使用して出汁が濃いのが特徴で、ネギは白ネギ（根深ネギ）が多く、刻み海苔をのせることもあります。

なお、京都市民は年越し蕎麦として、にしん蕎麦を食べることが多いそうです。