

## 凡語

包丁の冴えは日本料理の命という。

角がぴんと立った刺身は鮮度を伝え、六方に剝かれた小芋の迷いのない曲線は目を楽しませる▼「庖丁ほうちょうをもってさかなを切る、すると、その切った線ひ

とつて、料理が生きもし、死にもする」。美食を追求した北大路魯山人は、包丁跡に包丁や料理人の腕の良しあしを超えて、人まで見た▼日本料理は素材を生かすことを大切にす。美しく切って盛りつけることが重視されるのは必然かもしれない。式庖丁や板前割烹かっぼうのように包丁さばきを人に見せる独自の文化も生まれた▼その陰の立役者が砥石じしだ。京都市右京区から亀岡市にかけての地層からは最高級品を産する。人工砥石に押され見る影もないが、往時は産出量も誇り、料理や伝統建築、工芸など日本の文化を支えてきた▼亀岡市で砥石採掘業を営む土橋要造さん(62)らが今日、研ぎの振興団体を設立する。国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に和食の登録を目指すなか、研ぎにも光を当てたいという。研ぎの科学的研究や砥石の展示施設設置を計画する▼「穴彫り3年、鋸のこ5年、墨付け8年、研ぎ一生」。大工に必要な経験年数を表すこんな言葉があるほど奥深い研ぎの世界だ。目を向けることで、支えられる文化もきつと輝きを増して見えてこよう。