

「研ぎ」奥深さ語り合う

亀岡で協会設立 専門家ら砥石で実演

日本が誇る「研ぎ」文化の海外発信を目指す「日本研ぎ文化振興協会」の設立総会が18

日、天然砥石の採掘を手掛ける亀岡市東本梅町の「砥取家」であった。刃物業者や研ぎ師のほか、包丁を使う料理人、鉋かんなを使う築器職

人など約30人が集まり、研ぎの奥深さを語り合った。

同協会は、亀岡で唯一の天然砥石採掘業者である砥取家の土橋要造さん（62）が発起人となり、研ぎや刃物に關わる各分野の専門家に呼び掛けた。国が、

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指しており、和食とともに、切れ味の良い包丁とそれを維持する研ぎの技を世界に広めるのが目的。

総会では、亀岡で採掘した天然砥石を使い、研ぎ師らが包丁や鉋の研ぎを実演した。人工砥石と天然砥石で包丁の切れ味の違いを比較したり、刺し身の味の違いを比べたりした。天然砥石で研いだ鉋を使って作ったギターやハープの演奏もあり、参加者が堪能した。

天然砥石を使った包丁の研ぎを実演し、見入る日本研ぎ文化振興協会のメンバーら（亀岡市東本梅町・砥取家）

同協会代表理事の土橋さんは「研ぎに關わる専門家同士で今後も研究を深め、研ぎという日本の技を広く世界へ発信したい」と話した。

（小池直弘）

