

こんな日曜日が待ち遠しい。
NIKKEI
The STYLE



包丁と砥石、そして研ぐ人の絶妙なバランスによって包丁がよみがえる(堺市の山本刃剣)



天然砥石には個性があり、研ぎ心地も一つひとつ異なる(京都府亀岡市の砥取家)

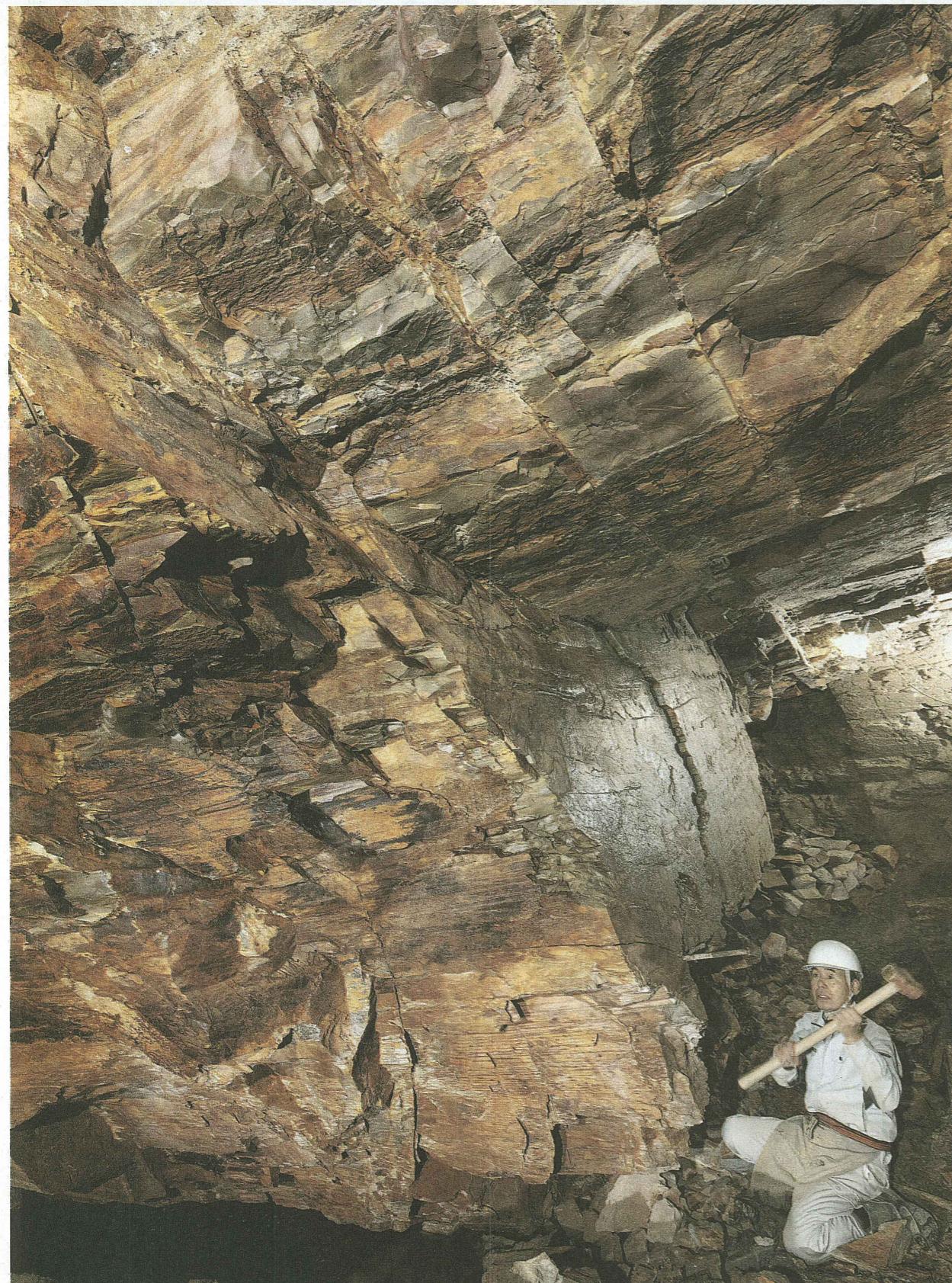
*The
Art
of
Sharpening*

一心に、研ぐ

砥石に刃先をあて、静かに前後に動かす。人びとの生活に深く根ざしてきた「研ぐ」という行為は、道具を長く、気持ちよく使いたいという思いの結晶にほかならない。日本で育まれた暮らしの技術は海を越え、世界に広がっている。

The Art of Sharpening

和食が磨いた技術の深化



丸屋山の鉢塚は30年以上前に土橋要造さんが見つけた(京都府亀岡市)



電動ノコギリで
採掘した原石を切断し
直方体の砥石に
加工する工程



(写真右)「切れない包丁は自分も食材もストレスがたまる」と話す居酒屋「ながほり」の中村重男さん(大阪市)

(同左)つやつや光るマグロの表面が食欲を誘う

。砥石にあてる場所を少しづつ
変えながら刃を削っていく。合間に
わざかなひずみを修正。いくつも工
程を経ていくが、素人目には変化は
ほとんど分からぬ。精度は0.0コン
マ数ミ単位。微妙な力の加減や角度
が完成度を左右する。

一秒ほど刃をあてては手で触り、
再び砥石へ。テンポが速い。淡々とこ
なしているようにもみえる。「自転車
に乗るときに『次は右に曲がるから
ハンドルを……』なんていちいち考
えないでしよう。それと同じ」。五感
がすべて記憶しているのだろう。
堺は日本有数の刃物産地として知
られる。16世紀にポルトガルからた

田形をした電動の砥石(トゴト)と回り出す。刃があるたん、火花が散つた。工房の一つと甲高い音が響く。そして思わず一步後ずさりした。

堺市の北部。阪堺電車が行き交う住宅街の一角に「山本真一郎さんがんともに営む」堺では「英」と呼ばれる職人だ。英明さらとった「英」ブランドの名ホタルや料亭の料理人が逸品。海外からも引き合いで、鍛冶職人が打ち上げた匂つける。あるいは切れなくて丁を研ぎ直す。仕事を一言いたってシンプル。だが、そ複雑だ。

3代目となる山本貞一郎さんは、1999年に「堺打刃物伝統工芸士」に認定され、コンクールなどでもたばたび入賞している。プロの料理人だけでなく、近隣住民の研ぎ直しにも応じる。包丁以外に布地を裁断する刃物も手掛ける。「この研ぎ方でないとダメ」という正解はない。使い古しや包丁によって研ぎ方も変わる。今まで生活に根をはった技術なのである。

技の味刺さハかたた路。のスリ

もう一つ加えるならば、優れた砥石が産出されることもあったのではなかいか。現在主流の人造砥石が誕生したのは19世紀後半の米国とされる。安価で使い勝手もいいが、昔ながらの天然砥石を選ぶ愛用者は少なくない。

その採掘から加工までを手掛ける職人が京都府亀岡市にいる。土橋要造さん。明治10（1877）年創業の「砥取家」^{ととりや}の4代目店主だ。

採掘現場に案内してもらった。「丸尾山」と呼ばれる里山に向かう。車を降りて山道を登ること10分。山腹にぽつかり口を開けた坑道に入るところが、広めのリビングほどの空間が迎えてくれた。壁一面が赤や茶色のしま模様

た用が地り海は　を極つて样に

A close-up photograph of a man's face, focusing on his eyes and forehead. He has dark, slightly receding hair and a serious expression. The background is out of focus, suggesting an indoor setting like a library or study.

40 ブラジルの政治。たゞをいた。

古文真賞 通鑑卷一百一十一

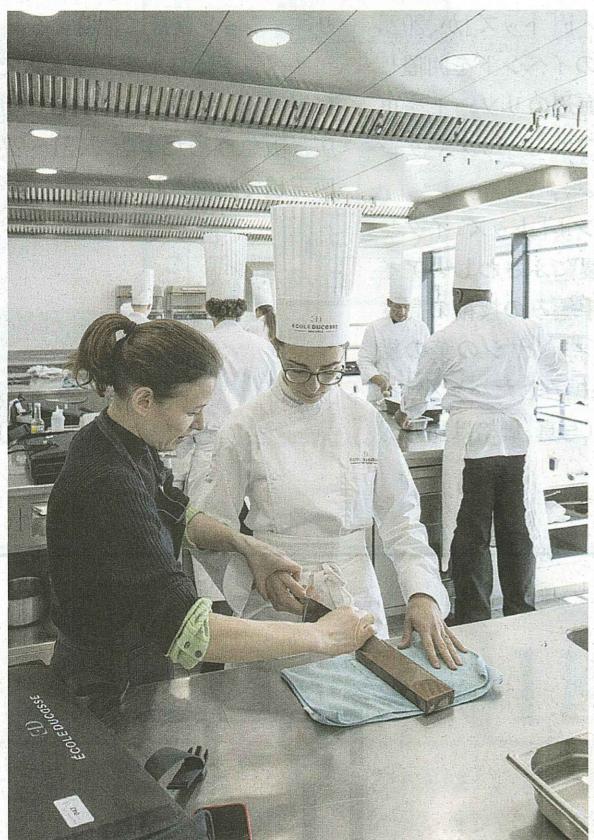
A man with glasses and a beard is looking up at a bright fluorescent light fixture hanging from the ceiling in a dark room. In the background, there are shelves filled with various items and a white refrigerator.

The Art of Sharpening

じっくり根気よく手を動かす



マリナ・メニさんは、シェフを養成するパリのアラン・デュカスの調理師学校で
砥石を使った研ぎの習慣について教えている(吉田タイスケ撮影)



和食への関心とともに、魚をさばいたり、食材を丁寧に処理したりする
日本の包丁や研ぎの習慣が広がっている(同)



かまた刃研社の研ぎ教室は料理好きの人だけでなく、
若い料理人が参加することもある(東京都台東区)

日本を代表するワインメーカー、
マンズワイン社長の島崎大さんも日本での包丁研ぎ文化を広めようとしている。彼は「包丁を研ぐことは私たちの精神世界と深いつながりがあるのかもしれない。どんなに精巧で簡単な機器ができようとも、人はこれからも砥石の上で自分の手を動かし続けるのだろう」と語る。

太郎の「刃物を研ぐ」だ。
「黙つて刃物を研いでいる。／もう日が傾くのにまだ研いでいる。／始まり、一心に研ぎ続ける人物を活写する。「憤りか必至か無心か、／この人はまだ途方もなく／無限級数を追求するのあらゆるのか。」

料理をするのは主に週末だが、仕事を終えた後深夜に砥石に向かうこともある。あくまで気持ちよく料理をするための準備だ。だがそれが一筋縄ではない。同じように研いだつもりでも、うまく研げた時とまひとつ時の時があるという。

竹村淳一



マンズワイン社長の島崎大さん。研ぎ歴は40年以上に及ぶ(東京都港区)

日本の包丁、ひいては研ぎへの関心は海外でも高まっている。フランスでの魅力や奥深さを伝えるのがマリナ・メニさんだ。

パリ郊外にあるアラン・デュカス調理師学校。フランス料理界の巨匠の名を冠した学校に、日本式の研ぎを学ぶカリキュラムがある。メニさんはここで講師を務める。

砥石の種類から包丁の構造、刃先を尖らせるメニズム……。内容は広い。4月初旬に開かれたあるクラスの講義では、世界各地から集まってきた若手料理人やそのタマゴたち14人がお手本を見せるメニさんの手元を真剣な表情で見つめていた。

メニさんは、和食文化の影響もあり、2000年代に入ったころからフランス料理でも「メニズム」、「ジャパン」の包丁を扱うシェフたちがフランス人、「ニューヨークやロンドンで料理人として働くうち、

が増えてきた。生け綿めにした魚をさばいたり、食材を丁寧に切つたりすることが求められるようになつため。

フランスでは金属製の研ぎ棒でメンテナンスするのが一般的だが、切れ味が長続きしにくい。包丁への関心に伴い、砥石を使った日本式の研ぎへの注目も高まっている。

現地でも動画サイトなどを介して、一通りの流れを知ることは可能だ。でもそれだけはうまく研ぐことは難しい。なぜ切れるようになるのかを論理的に説明し、実際に生徒に研いでもらう。そのことが理解につながるヒントだ。研いだ後の切れ味に驚く人が多いそうだ。

メニさんは母親が日本人、父親がフランス人、「ニューヨークやロンドンで料理人として働くうち、

ら包丁を研ぐのは当たり前のようになり、専門店が集まるかつば橋道具街(東京都台東区)の店へ。そこで包丁売り場を任せられたのが「包丁道」となり、専門店が集まるかつば橋道具街(東京都台東区)の店へ。そこで包

16年にパリで自身のアトリエを開き、日本の包丁を販売する傍ら、週1回初心者向け教室を開く。レストランなどに出席して教えることもある。今春からは料理学校「ル・コルドン・ブルー」でも教壇に立つ。

現在も定期的に日本を訪れ、堺をはじめ、包丁や砥石の生産地に足を運ぶ。技術や知識を深めたいという意欲は衰えない。国境を越えた活動を通じて「道具を作る職人と使う人のつながりを作りたい」との思いを強くしている。

ひと昔前、日本の一般家庭でも自ら研ぎ終えたナイフを紙にあてる。すっと切れた瞬間、オーッと歎声があがった。50代の女性はビフォーアフターの変化に驚いた様子で、「帰ったらさっそく自宅の包丁をすべて研ぐ。次は応用編に参加したい」と話していた。

教室は毎回、応募開始から1分で定員が埋まってしまう。いい包丁を買えばメンテナンスをして大事に使おうという気持ちになる。充実感も感じる。そんな意識を持つ人が増えているのではないか。鎌田さんはこう分析する。砥取家の土橋さんも同じような話をしていたが、使い捨て社会に対するアンチテレヅといえるかもしれない。

鎌田さんは上手に研ぐコツを尋ねると、「結果を早く求めてはいけない。刃先をこがらせようと気がせいって角度をつけすぎると、切れ味が長続きしない。じっくり、根気よく、仕事や人生にも通じそうな言葉ではないか。そんな奥の深さも人々をひき付ける魅力だろうか。

多くの人が研ぐ光景を見ているうち、一編の詩が頭に浮かんだ。高村光

マンズワイン社長の島崎大さんも日本での包丁研ぎ文化を広めようとしている。彼は「包丁を研ぐことは私たちの精神世界と深いつながりがあるのかもしれない。どんなに精巧で簡単な機器ができようとも、人はこれからも砥石の上で自分の手を動かし続けるのだろう」と語る。

料理をするのは主に週末だが、仕事を終えた後深夜に砥石に向かうこともある。あくまで気持ちよく料理するための準備だ。だがそれが一筋縄ではない。同じように研いだつもりでも、うまく研げた時とまひとつ時の時があるという。

「趣味ではなく苦行」と笑うものの、その苦行を楽しんでいるふうもある。仕事を直接役立つわけではないけれど、プロセスを踏まないといい結果が出ない。ちゃんと切れるようになった時の達成感はある」

竹村淳一