

こんな日曜日が待ち遠しい。

NIKKEI
TheSTYLEThe
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。

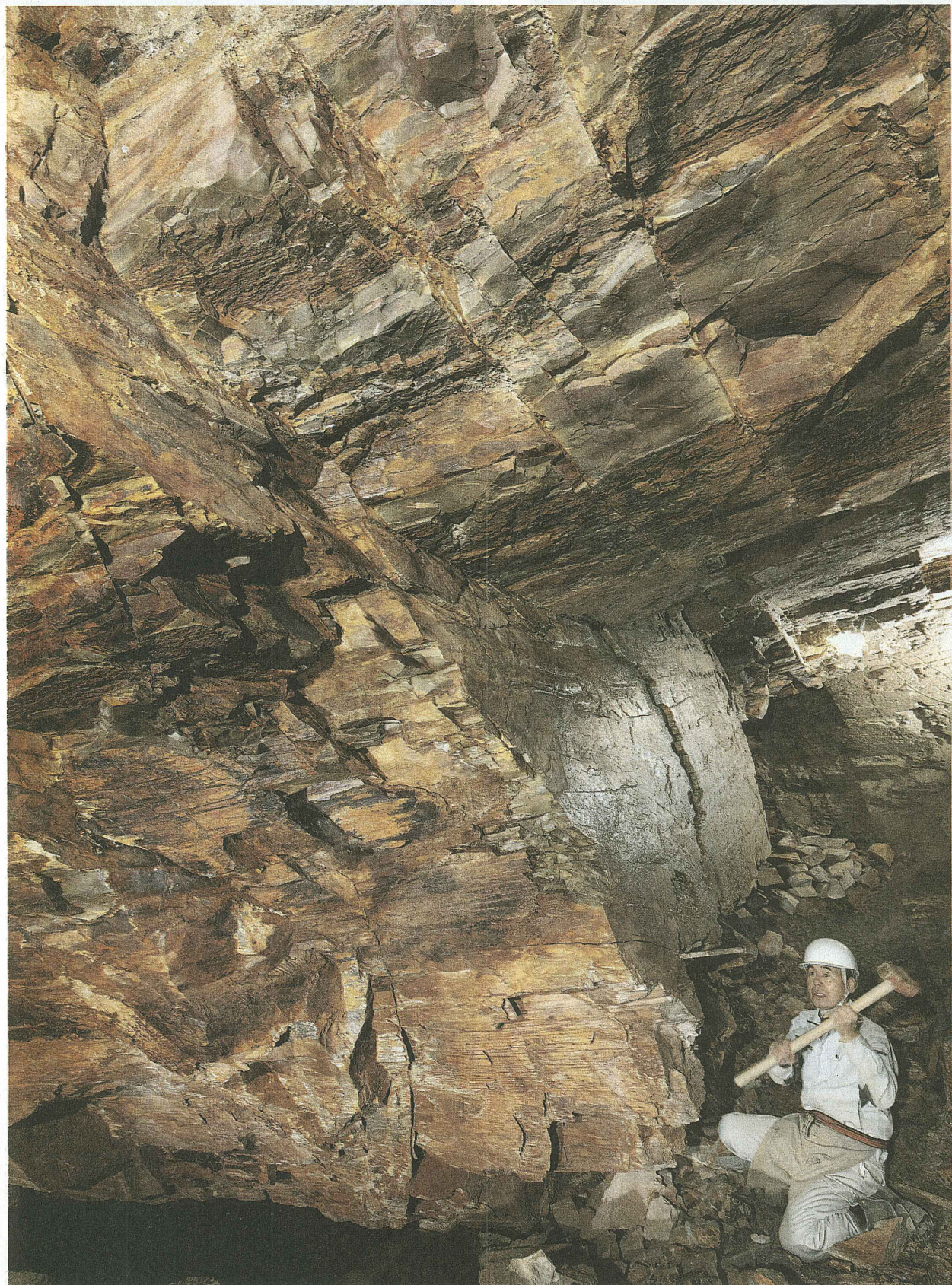


包丁と砥石、そして研ぐ人の絶妙なバランスによって包丁がよみがえる(堺市の山本刃剣)



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)

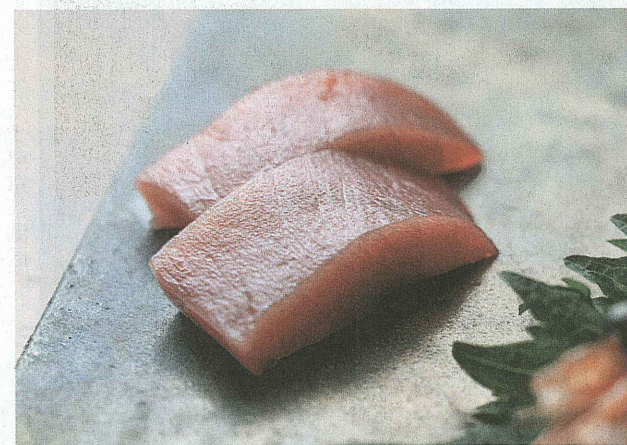
The Art of Sharpening 和食が磨いた技術の深化



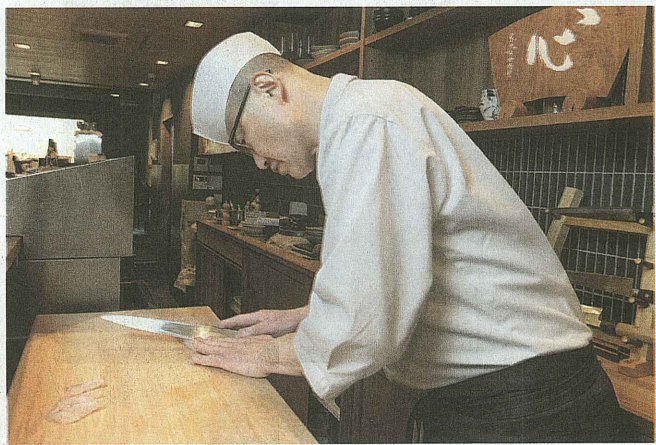
丸尾山の鉱脈は30年以上前に土橋要造さんが見つけた(京都府亀岡市)



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土橋さん



(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

凹形をした電動の砥石(凹砥)がゴトゴトと回り出す。刃が当たったとたん、火花が散った。工房の中にシャーンと高い音が響く。その迫力に、思わず一歩後ずさりした。

堺市の北部。阪堺電車がゆっくりに行き交う住宅街の一角に「山本刃削」はある。山本真一(さん)が父・英明さんとともに営む。堺では「刃付け屋」と呼ばれる職人だ。英明さんの名からとった「英」ブランドの包丁は、有名ホテルや料亭の料理人が愛用する逸品。海外からも引き合いがある。

鍛冶職人が打ち上げた包丁に刃をつける。あるいは切れなくなった包丁を研ぎ直す。仕事を一言で言えばいたってシンプル。だが、その作業は複雑だ。

荒研きから平研き、本研き、裏研き――砥石にあてる場所を少しずつ変えながら刃を削っていく。合間にわずかなひずみを修正。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ない。精度は0.01mm単位。微妙な力の加減や角度が完成度を左右する。

1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見える。「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ょ。それと同じ」。五感がすべて記憶しているのだ。

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

ばこが伝来、その葉を刻むためのたばこ包丁が作られたのが「堺打刃物」の名が知られるようになった。かきだされ。打刃物とは軟鉄や鋼を熱し、金づちなどでたたいてつく刃物のことだ。

3代目となる山本真一(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びたび入賞している。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タメ」という正解はない。使い方が包丁によって研ぎ方も変わる。あくまで生活に根を植えた技術なのである。

山本さんはかつてドイツの刃物メーカーに請われ、研ぎの指導に赴いたことがある。欧州では日本のように砥石を使って刃物をメンテナンスする習慣はほとんどない。やすりのような金属の棒で刃を削るだけだ。日本式で研いだ包丁の切れ味を披露すると、「神がかり的だ」と驚かれたとか。

なぜ日本で研ぎの技術が磨かれたのか。いくつかの説があるが、一つが日本刀の存在。刀を研磨するノウハウが調理道具に生かされた指摘される。

食文化の影響も大きいだろう。刺し身をはじめ、和食は素材の持ち味をいかにする繊細な切り方が求められる。包丁の種類も多い。その分技

術も深化した。

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いかと。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た。土橋要造さん。明治10(1877)年創業の「砥取家」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。山腹にぽっかり口をあけた坑道に入ると、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で彩られ、幻想的な光景にしばし見とれる。

作業は昔ながらの人力だ。「矢」と呼ばれる先端がとがった金属製の棒で石の隙間を広げ、鉄槌の先端をこじ入れる。「音が変わった。そろそろだ。土橋さんの表情が少し引き締まった」と思った瞬間、ドスンと音をたてて一抱えほどの塊が落ちた。

この辺りの地層は2億5千万年ほど前、深海底に積もった火山灰や海洋プランクトンだ。長い年月をかけて地殻変動の圧力などで固まり、地表近くに運ばれてきた。きめが細かい。土橋さんによると「仕上げ用の砥石がとれるのは世界でここだけだ」という。

鉾脈が眠る京都から亀岡までは、鎌倉時代から続く砥石の一大産地だった。だが、人造砥石に押されて多くの山が閉山した。土橋さんも廃業を考えたが、試しにネット販売を始めたところ注文が相次ぐようになった。そうだった。

「運華」「墨流し」「うぐいす」……。鎌倉時代から続く砥石の一大産地だった。だが、人造砥石に押されて多くの山が閉山した。土橋さんも廃業を考えたが、試しにネット販売を始めたところ注文が相次ぐようになった。そうだった。

「運華」「墨流し」「うぐいす」……。鎌倉時代から続く砥石の一大産地だった。だが、人造砥石に押されて多くの山が閉山した。土橋さんも廃業を考えたが、試しにネット販売を始めたところ注文が相次ぐようになった。そうだった。

味をよみがえらせるのが研ぎの技術だ。「使い捨てとは正反対の文化。それをやるのが自分の使命」。土橋さんはそう考えている。

実際に切れ味はどう違うのか。居酒屋で初めてミシュランガイドの店主・中村重男さんは「人造とは全然違う」と言う。

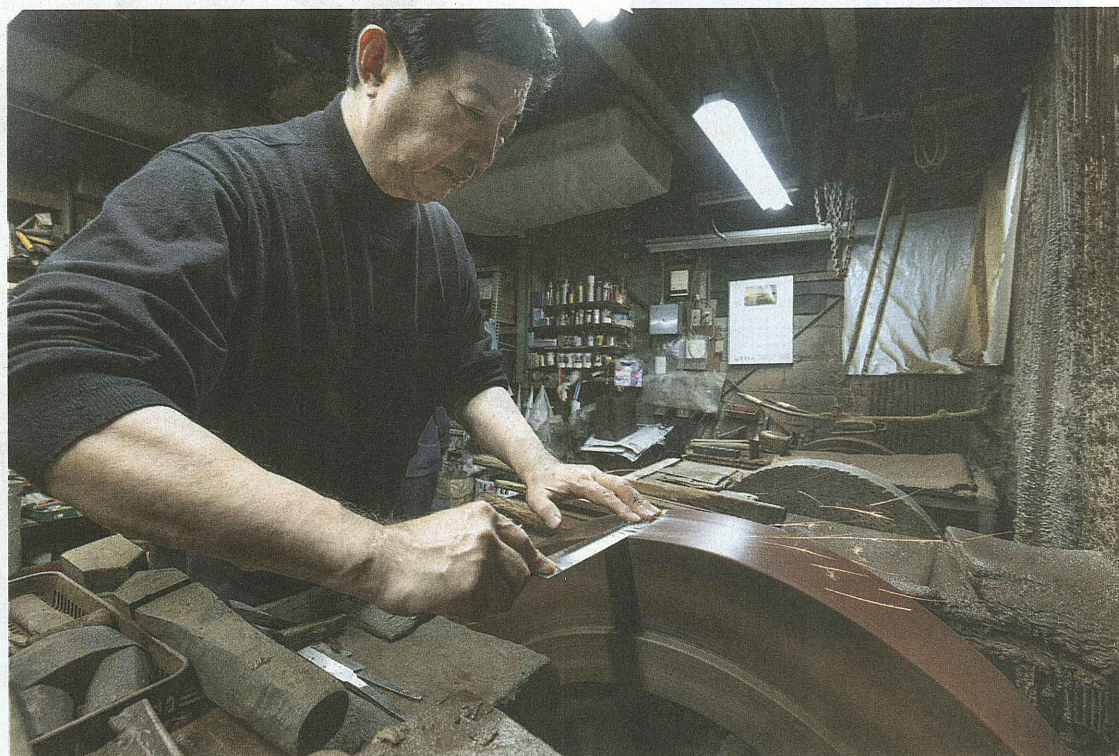
20年近く前から砥取家の天然砥石を愛用し、現在は複数を使い分けている。研ぎ始めは吸い付くような感覚の柔らかめの石「かえり」(バリ)をとるために反対側を研ぐには固い方がいいそうだ。

最近では自分で研がない料理人も増えているというが、中村さんは開店前の日課として欠かさない。「刺し身を切った時の断面がツヤツヤで、食感がぜんぜん違う。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)

と、食べた瞬間に口の中にしつこさが残るような感じがする」さらに聞けば、味だけではないようだ。「お客さんのことを考えながら」

砥石に向かうのは自分にとって大切なルーティン。料理人として板場に立つ前の儀式のようなものか。精神的な意味も大きいと推察した。

砥石に向かうのは自分にとって大切なルーティン。料理人として板場に立つ前の儀式のようなものか。精神的な意味も大きいと推察した。



電動の円砥で刃をつけていく。研ぎ職人の技量次第で仕上がりは変わる(堺市)

