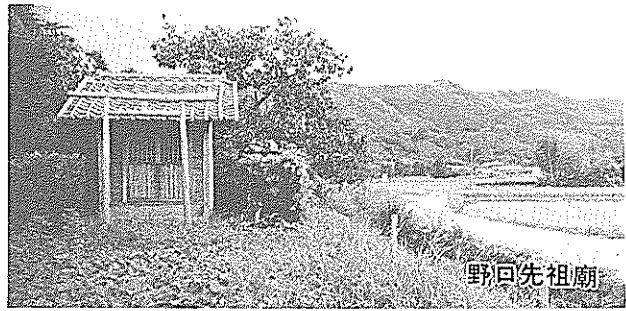


打ち刃物のふるさと久礼田

生き続ける職人魂



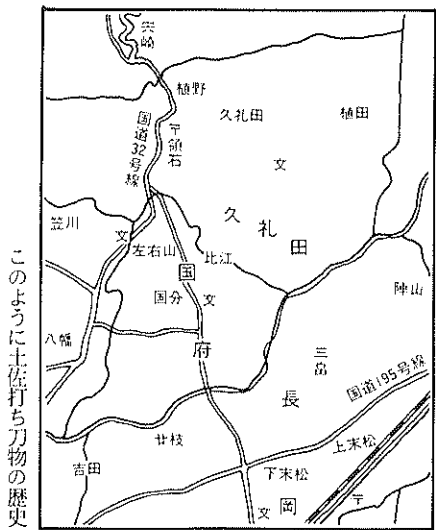
土佐の打ち刃物は、それはもとも刀剣鍛冶からの転進だけに、その切れ味の良さとずば抜けた耐久性、デザインで全国的にも有名です。

それは、鉈(なた)、鎌(かま)といった農林用具が主なものですが、しかし、これもチェーンソーや自動草刈り機などの機械化の波に押されていきましたが、今またそのすばらしさが見直されてきつつあります。

今回は「打ち刃物のふるさと」久礼田をたずね、いろいろな角度から取材してみました。

でのご存知のことと思います。

そもそも土佐に打ち刃物の技術が伝えられたのは、今から約四百年前の天正年間の後期で、豊臣秀吉が天下を平定して聚楽第を築いた頃だといわれています。土佐では、当時の領主長曾我部元親の時代です。秀吉の命により小田原征伐におもむいた元親は、帰国の途中に佐渡に立ち寄り、ここで刀鍛冶野口常左衛門の技術にほれこみ、土佐に連れ帰って、久礼田に住居を与え、藩の御用鍛冶として召しかかえました。ここで常左衛門は刀剣の鍛冶に励む一方、付近の農民の願いを入れて包丁や鎌なども造ったといわれています。



さて、時は流れ百年後の天明年間には、京都から来た小笠原田蔵という人がこの地で鎌を造り始め、ここで両派が腕を競い、品質の優れた今日の土佐鎌が生まれたと伝えられています。

時間をかけて手造りの味を

鍛冶業界は過渡期

県下の打ち刃物の生産額は年額約五十六十億円で、南国市分はそのうちの約三割といわれています。これで見ると、鍛冶業界は規模は小さいが安定している職場といえます。しかし、最近ではチェーンソーや自動草刈り機などが普及して、昔ながらの鉈や鎌などの使用が少なくなってきたのが気にかかるようです。また、今日では製鋼所で最初から鋼をサンド

イッチして圧延した複合材の鋼板を購入して、それを打ち抜いて造る鎌や鉈などが多くなってきたことも同様です。手造りだとの大量生産にはどうしても追いつけず、販売が伸びないということになってきます。

この点について地元鍛冶業者は、「鉈を例にとってみても、手造りと機械化製品とは違いがでています。機械化して造ったも

約四百年前

刀鍛冶からの転進

久礼田は土佐の打ち刃物の発祥地であり、ふるさとであると言っても過言ではないと思います。

鍛冶業者は、植田、久礼田、植野、領石などに二十社ほどあり、

小規模ながら伝統と高い技術の中で、主に手造りの鉈や鎌を造っています。

これらは耐久性、切れ味ともに抜群で、全国的にも名高いのはす

のはさびやすいし、土がつきやすいのが欠点です。これはいくら研いでみてもダメです。手造りの鉈は、よくたたくことであるところから、決してさびたり、土がつきやすいというようなことはありません。やはり機械化すると手造りの味というものがなくなってくると思います。これは、板前の使う包丁も同様のことか言えると思います。

要で、重油バーナーや電気ハンマーの開発もして努力工夫してきています。

「これからは、どんな製品でもよい人」とこの製品でなければいけない人、二通りの消費者に別れてくると思います。手造りのいい製品を少なく造ってばかりでは採算が合いません。かといって、多く造って安く売るのでは伝統をなくすことになりません。これから土佐の刃物が生き残るためには、手造りのいい製品を造ることと大量生産することが共存しなければ、刃物の産地とはいえないのではないのでしょうか。過渡期と言われてここ久礼田の刃物の火を消さないでほしいものです。とは、鍛冶業者の真剣な悩みです。

昔から歌われている文部省唱歌に、「村のかじや」という歌があります。

頭の痛い後継者難

とる良太郎(鎌の形のいいのは弁弥太のもの、切れ味は清次、商売上手は良太郎)と、地元で鍛冶

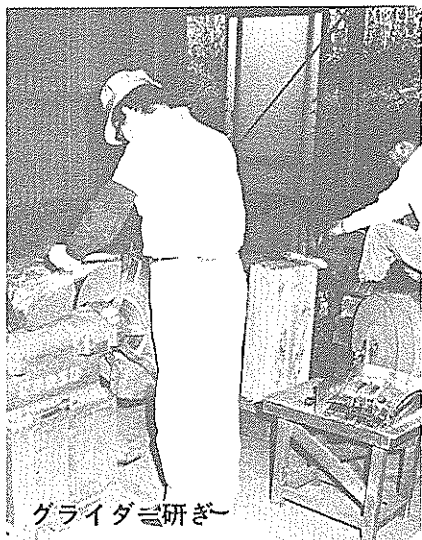
屋を称して歌われていたように、この問題は昔からあったことのようにです。

「しばしも休まず
つち打つひびき
とびちる火花よ 走る温玉
ふいこの風さえ 息をもつがず
仕事にせいで 村のかじや
あるじは名高い
はたらき者よ
早起き早ねの やまい知らず
長年きたえた じまんうで
打ち出すすきくわ 心こもる
現在は、いいものが見直されてきた時期でもあります。伝統とみ

がきあげられた土佐打ち刃物は、いつまでも残して、また地域全体で発展させたい産業です。



鉄の棒と鋼を炉で熱して、鉄の背を削り鋼を入れる。そして成形する。次に、グラインダーで荒研ぎとなる。ずいぶん手間のかかる仕事だが、これだからこそ切れ味が抜群の打ち刃物ができる。



刃物が切れるか切れないかは焼き入れで決まる。焼き入れはむずかしいとされていたのは温度の関係からである。現在は共同の熱処理センターで、鉛バスを使ってどんな温度でも一定に保てるようになった。780~800度である。鉛バスから刃物をあげると、鉛が付くのを防ぐためおがくずをかける。

