

## 京料理の懐

美

## 作る、使う、研ぐ人の和支える

火花が散る。真っ赤に熱せられた鉄と鋼は、鍛冶の山口悌市朗さん（76）が勢いよくたたき、生き物のように形を変える。

京都府久御山町にある工房。山口さんは約360年前の創業とされる「義定刃物」の10代目だ。「稻荷山の土や丹波の松炭、亀岡の石。京都には恵まれた条件があるから刃物が発展したん

です」。平安遷都にさかのぼるといふ京刃物の伝統を受け継ぐ。

仕上げ用砥石の産地として知られる亀岡市。「砥取家」の土橋要造さん（62）は「丸尾山」と銘打った採掘場に向かう。高さ15メートルにわたる砥石層は、場所によって硬さや色が大きく変化する。「この層はあの人に向くな」。料理人や大工ら刃物を使う人を考えながら掘

るのが天然砥石の面白さだ。

良い包丁があっても、研ぎ方が悪いと切れ味は持続しない。「刃物を作る人、使う人、研ぐ人の和が崩れないよう、研ぎ文化を残していきたい」。土橋さんは願う。

京料理店は「なな邑」（京都市中京区）の飯塚保さん（60）は、毎日1、2時間かけて愛用の包丁7本を手入れす

る。旬の魚も野菜も、細胞をきれいに断つことで、うまみがそのまま残る。

切れ味が勝負だ。「道具は命、とまでは言わないが、手入れをいかにすることで料理の味は変わる」。亀岡産の砥石の上で、念入りに研がれた刃が輝きを増す。

次回は9月27日に掲載予定です。（三木千絵）



天然砥石を採掘する土橋さん。数メートル離れただけで、石の性質は変わるという。日本独自の研ぎ文化は注目を集め、海外からも料理人が訪れる（亀岡市東本梅町）

熱した素材をたたき山口さん。刃物の形を作る「火造り」から、鋼を鍛える「焼き入れ」など、ほぼ全ての行程を一人で担う（京都府久御山町・義定刃物）



3本の指をゆっくり滑らせながら、切っ先から刃元まで満遍なく研ぐ（京都市中京区・はな邑）



美しい料理を完成させるのに、よく切れる包丁は欠かせない（はな邑）

