

トドトドトド。亀岡市東本梅町の山中にドリルの音が激しく響く。岩盤を砕くと、滑らかな断面が姿を現し

た。道具を重んじる料理人ならだれもが憧れる天然砥石だ。

天然砥石採掘業「砥取家」(同町)の4代目土橋要造さん(63)は「鉱脈の流れは複雑なので、すぐ近くの石でも別物。同じ砥石は二つとない」と話す。

丸尾山産、最高級

天然砥石は粒子の粗さに

## 「和食」を支えて

### 天然砥石

# 切れ味料理人の憧れ

よって荒砥、中砥、仕上げ砥の3種に分けられる。亀岡で産出されるのは、粒子が最も微細で表面が鏡のように磨き上げられた仕上げ砥。中でも東本梅町と宮前

町にまたがる丸尾山産は最も高級とされる。土橋さんは砥石販売も手がけている。店には料理人や大工、研師らが全国から訪れた料理人高野正義さん(47)は「和包丁の究極の切れ味を求めれば必ず天然砥石にたどりつく。今も

探掘している現場があるというだけで奇跡的」と話す。

日本料理では特に包丁の切れ味が重視される。京都市左京区の「下鴨福助」の若主人安念尚志さん(42)は「刺し身のように、切るだけで料理になるのが和食であり、研ぎは重要。集中して感覚を研ぎ澄まして砥石に向かうが、とても難しく奥が深い」という。切れ味のいい包丁を使った刺し身は、きつちりと角が立ち、断面もなめらかだ。

### 研ぎで味に違い

天然砥石の衰退は和食文化の後退につながる。土橋さんや料理人たちは昨夏、「日本研ぎ文化振興協会」を立ち上げた。研

ぎが味の違いにまで影響を及ぼすことを科学的に分析。料理人への天然砥石の普及や、研ぎ技術継承に向けた料理学校の訪問など地道な活動を始めている。

和食が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されたとはいえ、天然砥石や道具には光が当たっていない。天然砥石の産出はごく一部に限られ、和包丁を作る鍛冶職人は全国的にも数少ないという。和食の底辺は、細い糸一本でつながっている状態だ。

土橋さんは「和食は新鮮な食材やだしだけでなく、道具を大切に作る日本人の心が支えてきた」と強調する。「研ぎは日本の文化とも言える。これを大切にできたら、和食や京料理は一層素晴らしいものになる」

(小池直弘)



砥石を掘り出した土橋さん(右)とともに、和包丁の研ぎを確かめる安念さん

京都市左京区・下鴨福助