仕上げ砥石砥取家

片野鍛冶 片井鉄工所

Craft 工芸

10

伝統の技を未来へつなぐ亀岡の名工たち

世界に誇るべき工芸技術を守り育む
亀岡の歴史、資源、環境。

Master Craftsmen: Connecting traditional skills to the future Kameoka's history, resources and environment, Protect and nurture world class craftsmanship.

亀岡には、昔ながらの技術を守り伝える工芸の世界があります

大量生産され、どこにいても手に入る製品と異なり、地域の生活の中で磨かれ、地域の人々と共に育つのが工芸の魅力。丹波亀山城下のまちとしてにぎわいを見せていた江戸時代の文献に記録を残す野鍛冶や、日本では数少ない仕上げ砥石の産地として、明治期から採掘と加工を続ける砥石業、また亀岡ならではの工芸的風土に導かれるように新しく根を下ろした刀鍛冶もそのひとつです。

人から人へ、手から手へ、ぬくもりとともに伝えられた、工芸という視点から亀岡をご覧ください。

刀鍛冶 大鍛刀場

野鍛冶職人 片井操さん

オーダーメイドで道具をつくる技術。

使い手や土質、作物に合わせ

PROFILE

昭和5年生まれ。野鍛冶の家に生まれ、稼業を継ぐが、昭和40年代に野鍛冶の技術を維持しつつ、東別院町に鉄工所を開設。平成18(2006)年、翌年開始の準備が始まった保津川筏復活プロジェクトの筏に使う鐶の制作を機に、現在の京町の工房で野鍛冶を復活させました。

〜しばしも止まずに槌打つ響、飛び散る火の花、はしる湯玉〜

文部省唱歌として親しまれる「村の鍛冶屋」。歌の通り、かつては日本各地で槌音が響いており、ここ亀岡にも地域ごとに二、三軒の鍛冶場がありました。野鍛冶と呼ばれる、鍬や鎌、鋤など、農作業の道具を専門につくっていた工房です。土地が変われば地形や土質、作物も変わるように、道具も工夫され、使い分けられてきました。使う人の体格に合わせた細かな調整も行われてきました。使い込むうちに刃先が摩耗してきたら修理のために再び野鍛冶へ。こうして長く農家の皆さんを支えてきたのです。

しかし、高度経済成長に沸いた昭和40年代以降、トラクターやコンバインの導入による農作業の機械化が広がり、一方では大量生産された鎌や鍬が流通し始めるなど、野鍛冶職人が腕を発揮する機会も激減し、転業や廃業が進みます。

保津川の筏流し 平成の復活を支えたのは野鍛冶の技

現在、亀岡市はもとより京都府で唯一の野鍛冶工房を続けているのが片井操さんです。

亀岡のかつての名物、筏流しの復活を目指す京筏組(保津川筏復活プロジェクト連絡協議会)の要請に応え、筏の組み立てに欠かせない「鐶(カン)」という金具を60年ぶりに再現することになりました。かつてはこの鐶で丸太を連結した筏が保津川の激流を下ったと伝えられています。片井さんは、筏流しが途絶える昭和20年代まで、この鐶を造っていたそうです。

筏流しの復活を機に、片井さんが守ってきた野鍛冶の技術に注目が集まり、マスコミにも大きく取り上げられるようになりました。いまでは、技術の調査や記録を目的とする地元の大学生をはじめ、たくさんの人が集まる場所としてにぎわいを見せています。

山里に響く槌の音。切れ味と美しさ、精神を備えた日本刀づくりを目指して。

刀鍛冶
将大鍛刀場（まさひろたんとうじょう）

使うことのない刀を、なぜ今も作っているのか。中西さんが日本刀へ興味を持ち始めたのは中学生の頃でした。高校卒業後、一旦は就職をしましたが、刀への関心は募る一方。博物館や美術館、あるいは書籍で日本刀の歴史や製法を学びましたが、答えを求めるには自分で作るしかないと、刀工になる決意をしました。福島市の刀工、藤安正博さんに入門し、平成17（2005）年の3月から住み込みで修行に入りました。日中は藤安さんの助手を務めながら技術を学び、夜はその実践を繰り返す日々が始まります。

震災を機に独立 本梅町に古民家を見つけ鍛刀場を開設

修行は10年を予定していましたが、平成23（2011）年の東日本大震災により、少し早く独立することになりました。

仕事場となる鍛刀場を開くため、地元南丹市をはじめいろんな地域を回り、亀岡市本梅町に古民家を見つけて移住することに。槌を打つ仕事のため密集した都市では難しく、反面、郊外に出過ぎると物資の供給や取引関係とのやり取りが不便になります。亀岡のほどよく都会、ほどよく田舎が適していたことはもちろん、砥取家や片井鉄工所といった伝統工芸の先輩方との連携も視野に入れていたそうです。

刀を打てば打つほど奥行の深さを思い知る毎日ながら、刀づくりを通じて、日本のものづくりの歴史や用の美、精神性を追求していきたいと語ります。

刀工 中西 裕也（なかにし ゆうや）さん

PROFILE

南丹市八木町出身。平成17（2005）年、福島市の刀工藤安正博さんに入門。7年間の修業を経て独立し、平成26（2014）年6月に亀岡市本梅町に移住。古民家を活用した鍛刀場を同年10月に開設。藤安さんの刀工銘「将平」から一文字を贈られ、将大としました。

仕上げ砥石
砥取家（とりや）

遠く深海の底で生まれ丸尾山で採掘される希少の仕上げ砥石。

ユネスコ無形文化遺産の登録などで世界から関心を集める「和食」とともに注目されているのが、包丁の研ぎを仕上げる砥石です。現在、日本で産出される天然砥石は、大きく分けて「荒砥」「中砥」「仕上砥」の三種類。京都府内で採掘される天然砥石は中砥と仕上砥の二種類で、東本梅町大内では本山合砥と呼ばれる仕上げ砥石が産出されます。光り輝くほどきめ細かで堅く、加工を終えると赤ちゃんの肌を思わせるほど滑らかになります。

およそ2億5千万年前、太平洋赤道付近の深海底に堆積した有機物などが、海洋プレートに乗って年に数センチという単位で移動し、日本にたどり着いてから地殻変動などで隆起したもの。日本では、亀岡の丸尾山を含む山系にだけ見られる地層だそうです。

インターネットを通じて亀岡から世界へ 亀岡を、日本文化の発信拠点に

砥取家さんの仕上げ砥石が脚光を浴びるようになったのは、やはりインターネットの活用が力になっているそうです。「優れたものを提供し続ける」という職人の信念が世界に通じた好例といえるでしょう。

そもそも、日本が世界に誇る和食や木造建築、あらゆる工芸品には、優れた刃物の存在が欠かせません。日本の包丁、鉋（かんな）、鑿などが世界から高い評価を得ているのは、刃物の製造技術だけではなく、切れ味を引き出す日本固有の「研ぎの文化」があったからこそ。

日本でしか採掘、加工できない天然仕上げ砥石、高度な研ぎの技術、刃物の作り手、磨き手、そして使い手である調理師や大工などが連携し、優れた日本の文化を発展させながら次代に伝え、さらに広く海外へと発信していくことが次なる目標、そう語る土橋さんの表情には笑顔と自信があふれています。

砥石製造 土橋 要造（つちはし ようぞう）さん

PROFILE

天然合砥採掘加工業者として明治10（1877）年に創業した砥取家（とりや）四代目。刃物製造者、砥石製造者、研ぎ師、料理人、大工などが連携して「研ぎ文化」を伝承、発信するための情報交換、共有を行う一般社団法人日本研ぎ文化振興協会の代表理事を務めています。