

京の人 今日の人

砥石職人4代目

土橋要造さん (67)

＝亀岡市



包丁や刀を研ぐのに使われる天然砥石を40年以上採掘している職人が亀岡市にいます。1877(明治10)年創業の採掘業「砥取家」4代目・土橋要造さん(67)は、全国でも数少なく市内では唯一の砥石職人だ。採掘から加工まで全てを手がけている。

自宅から車と徒歩で30分の丸尾山(標高約300m)頂上付近に採掘場はある。深さ30m程の洞窟に入り、砥石に最適な岩石の層を見つけると、ハンマーや電動ドリルを使って碎いていく。碎いた岩石はリヤカーなどで自宅まで運搬。切断や磨きの工程を経て砥石は出来上がる。滑らかな研ぎ

味が特長。人造砥石で研ぐのに比べて包丁の切れ味の持続力も段違いに良くなるという、土橋さんは「世界一の砥石」と断言する。

4代目を継いだのは26歳の時。大学卒業後京都市内の洋紙販売店で営業の仕事をしてきたが、3代目では亡き父の正次さんから頼まれて砥石職人になることを決意した。「父の背中を見て育ったのでためらいはなかった」と振り返る。

良質の岩を見つけた時に無邪気に喜ぶ父の姿を幼い頃から見ていて「ええ仕事やな。自分もやってみたい」と思っていたという。小学3年生くらいから手伝いで磨き作業などもしていた。砥石職人は採掘作業など

天然石 採掘加工し40年

切れ味段違い 大工・料理人支える



1950年10月、亀岡市生まれ。亀岡高、京都学園大卒。洋紙販売店勤務を経て7年に曾祖父音吉さんが1877年(明治10年)に創業した「砥取屋」の4代目となる。現在は妻さゆりさん(65)と母すゑさん(92)の3人暮らし。販売している砥石の価格は1万～10万円ほど。注文は電話(0771・26・2545)などで受け付けている。

お気に入り

に加え農作業に使う鎌や武士の刀など、刃物のメンテナンスに砥石はなくてはならない存在で、いつの時代にも重宝されてきた。

肉体力労働も多い仕事だが、大学入学後に始めた硬式野球で培った自慢の体力で乗り切ってきた。家業を継いでからも数年間は南丹高や京都学園大の硬式野球部の監督もボランティアで務めた。早朝から午後3時まで仕事をし、その後は監督業の二足のわらじ。体力的には大変だったが、「好きなことを思う存分していた

け」と控え目に語る。67歳になった今でも週2回、約5時間ずつ採掘作業をする。「採石場ではほこりを吸うので命の危険もある」という仕事。それでも現役で続けるのは「日本の伝統文化を下支えしている」との自負があるからだ。砥石は日本最古の道具とも言われる。料理用の包丁

自分の作った砥石を使用した大工や料理人らがその研ぎ味に喜ぶ姿を見るのが、一番の砥石職人の醍醐味という。若い頃に(土橋さんの作る砥石に出会って)いれば自分の人生は変わっていたかもしれない」と東北地方に住む大工に言われた言葉を今でも覚えている。

現在は自宅の加工場で無料での研ぎ体験にも応じている。産地の減少や人造砥石の台頭などで天然砥石の需要は年々減っているが、「体力が続く限りこれから研ぎ文化を残していきたい」と覚悟を決めている。

鈴木選手とツーショット

大学入学時に硬式野球部に入部したこともあって、大の野球好きだ。プロ野球の広島東洋カープファンで鈴木誠也選手を応援している。鈴木選手は川駅前にあるカフエ一路花(亀岡市)に毎朝足を運ぶ。いつも2時間ほどいるといい、マスターや常連客との野球談義に花を咲かせている。

野球と並んで好きなものはコーヒ―。JR千代田駅前にあるカフエ一路花(亀岡市)に毎朝足を運ぶ。いつも2時間ほどいるといい、マスターや常連客との野球談義に花を咲かせている。