

連載

手技 T E W A Z A

写真・文 大西暢夫 39

職人の顔を思い浮かべ、 天然砥石を掘る

天然砥石掘匠・土橋要造さん（京都府亀岡市）

日本の文化を支えてきた砥石。
天然砥石掘匠の土橋要造さんは、
職人の顔を思い浮かべながら、
30年にわたって天然砥石を掘り続けている。

天然砥石を掘り始めて30年。石が崩れて
こない掘り方を熟知しているからこそで
きる仕事だ。坑内に金槌の音が響き渡る。



天然砥石の鉱脈はいつ尽きるか分からない。場所によって石の種類も色も変わってくる。

「右」この大きな坑道は、30年かけて親子2代で掘り進めてきたものだ。
 「中」土橋さんは鋭い眼差しで、掘る場所のあたりをつけていく。
 「左」赤道付近に降り積もった2億5000万年前の火山灰が、年に数㎝ずつ運ばれ、奇跡的に京都に隆起したと言われている。



台所の傍にいつでも使えるように置いてあった砥石。すぐに包丁が研げるように、いつも水につけていた記憶がある。

「天然の砥石は、水につけておかなくてもいいですよ。さっと水かけ程度で十分です」と教えてくれたのは、京都府亀岡市に暮らす天然砥石掘匠の土橋要造さん(67)である。

現在、ホームセンターなどで売っている砥石のほとんどは、人造砥石という人が作ったものだ。昭和35年頃から出回り始め、今では天然砥石を掘る職人は、土橋さん以外ほとんどいなくなった。

工場にずらりと並んでいる削り出された砥石は、1万円程のものから、10万円以上するものもあった。

「砥石は日本の文化を支えてきた重要なものです。存在しなければ、刺身を切ることも、木を削ることもできないわけですから。(料理や大工)職人にとって刃物は命です。砥石は必需品なのです。」

研ぐ刃物によって、砥石の種類が違います。30種類に分けら

職人にとって刃物は命です。砥石は必需品なのです。



掘り出したばかりの天然砥石。
これから切り分けていく。



[上] 大きさを切り揃えた砥石を研磨する。
[下] 「安い包丁でも高価な包丁でも、いい砥石
さえ使っていれば、切れるようになる」と土橋
さんは話す。



土橋さんが所有している砥石のお宝。
それぞれ用途が違うという。

れ、それぞれの職人は、好みの
砥石を常備しているんです」

砥石の種類には、荒砥、中
砥、合砥（仕上げ用）があり、
丹波地方は、唯一、合砥の産地
だ。荒砥や中砥は人造砥石で
も、合砥を人工的に再現するこ
とは難しいという。

土橋さんが暮らしている50軒
ほどの集落は、かつて30軒は砥
石の仕事をしていたというほど
盛んだった。

土橋さんに、「砥石山」と呼
ばれる丸尾山に連れて行っても
らった。

上の方からロープが張られ、
石を運ぶ索道があった。杉林に
囲まれた山道をさらに登ってい
くと、人が入れるくらいの穴が
空いていた。

「ここが父親と探し当てた場所
なんです。今も息子たちと掘り
進めていますよ」

腰をかがめて入った穴の先
は、とても広く、鍾乳洞を思わ
せるような光景だった。石の壁

は、地層がむき出しになり、と
ても綺麗だ。しかも色がそれぞ
れ違っている。掘り始めて30
年。その汗と苦勞が刻まれた現
場だった。

「取る場所によって、同じ合砥
としても違う用途なのです。職
人の顔を思い浮かべ、あの人な
ら欲しいだろうなって想像しな
がら仕事をしていますよ」と笑
った。

1000年に1mmしか成長しな
いと言われている砥石用の石は、
途方もない年月をかけ、掘り出
される。この時に会うことが
奇跡のような気持ちになる。

きめ細かな結晶が、巨大なブ
レートに乗せられ、ようやく人
の手の届く範囲に隆起したと言
われている。それがたまたま亀
岡だというのだ。

「本物の砥石を使えば、どんな
安物の包丁でも、いい切れ味に
なるんです」と、土橋さんは百
円ショップの包丁で、スパッと
紙を切って見せた。