

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。研ぎが日本の文化と心を支えてきた」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」

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。



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

「日本研ぎ文化振興協会」を立ち上げた。研

(小池直弘)