

「研ぎ」の歴史

日本独自の研ぎ文化

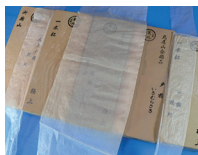
古来から日本には研ぎ文化というものが存在し、和包丁は繊細な日本料理、鉋、鑿などは世界に誇る文化遺産の建築などの分野に貢献してきました。
また、日本の伝統文化である日本刀の研磨には天然砥石は必需品であります。
今のなお、様々な分野で「研ぎ」が活躍しています。



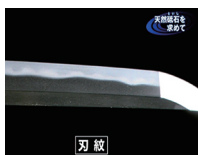
■ 日本料理(包丁)



■ 伝統建築(鉋・鑿)



■ 日本刀



店主ご挨拶

砥取家四代目 土橋要造



私は、家業の天然砥石採掘を継いで45年になります。
かつては京都から亀岡まで続く天然仕上砥石の本層には幾つもの砥石山があり、採掘が盛んに行われ地場産業として非常に活気がありましたが、現在では、数多くあった砥石山のほとんどが閉山し、本格的に採掘を行っているのは丸尾山の砥取家だけとなっております。

しかしながら、天然砥石は必需品として伝統産業の分野に深く根付いています。京都にしか産出しない特産品として、鎌倉時代から八百年の歴史に培われた天然砥石の良さと、その存在意義を踏まえて、歴史の灯を消さぬよう、体力が続く限り掘り続け、後世に日本の研ぎ文化を伝える仕上砥石の良品を残したいと考えております。

アクセス

京都縦貫道 千代川インターより車で約15分



天然砥石は昔から当たり外れの多いものとされてきました。
砥取家の天然砥石は丹波系本口成りで、丸尾山のほか、大谷山、御廟山、八ノ尾などの各山、各層で多くの種類の仕上砥石を採掘しております。
お持ちの刃物にかなうお探しの仕上げ砥石がきっと見つかるはずです。

■ご購入について

数千円で買えるコッパから極上品まで揃えています。
お気軽にお問合わせ下さい。
下記ホームページからもご注文、お問合わせいただけます。

<https://www.toishi.jp>

平成18年4月にホームページを開業以来、全国多数の方から反響をいただき、幅広い分野でご使用いただいております。

■試し研ぎ・研ぎ体験について

砥取家では、仕上砥石の研ぎを無料で体験して頂いております。
天然仕上砥石の研磨力、研ぎ味、切れ味を実感していただき、天然砥石の良さを知っていただけたらと思っています。
ご使用の刃物を持参の上、どうぞお気軽にお越しください。
事前にご予約をお願いいたします。

天然砥石 採掘・直販 **砥取家**(ととりや)

〒621-0231 京都府亀岡市東本梅町大内上条20

TEL・FAX **0771-26-2545**



本口成り丸尾山

ととりや 天然砥石の砥取家

創業 明治10年

～天然砥石を掘り続けて130年～

京都にしか産出しない特産品として鎌倉時代から800年の歴史に培われた天然砥石。
砥取家では、京都府亀岡山系にある丸尾山で産出の、今では希少となった天然仕上砥石の採掘を続けております。こだわりの逸品をどうぞご覧下さい。



丸尾山蔵砥

登録商標 第5098166号



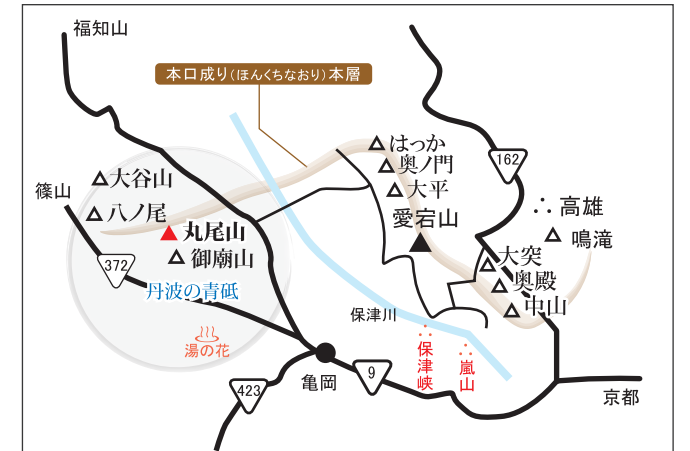
天然砥石の砥取家では、研磨力、研ぎ感、粒子の細かさ、姿など、丸尾山砥石としての特徴を備えた特に格の高い極上品を『丸尾山蔵砥』(まるおやまくらと)と銘打って取り扱いしております。
店主が良質な石にこだわって採掘し、一本一本吟味して選定しております。格別の研ぎ味をご堪能下さい。

■ 天然砥石の起源

■ 京都の天然砥石

■ 京都の天然砥石

■ 京都の天然砥石



天然仕上げ砥石は、世界で唯一、京都の高雄から亀岡にかけての
鉾脈でのみ産出されます。
特に、亀岡市の西部は、中砥(青砥)、仕上げ砥の両方が採掘され、
良質な天然砥石が採掘される「天然砥石の聖地」と言われています。

■ 丸尾山砥石の特徴

丸尾山の真価は、その研ぎ味、切れ味ですが、昨天然物として希少価値や風格（色、姿、特に厚み）でも評価を頂いております。

- ◆本口成りで、敷面板、大上、合さ、戸前、千枚、八枚、内曇と各層揃い細かく分けると30種類あります。
- ◆板並が良く厚みのある原石が採れ、大判が取れます。八寸・尺の大鮑用などの別注も可能です。
- ◆砥粒（粒子）が細かく、粒度は#7000～#9000となります。
天然砥石は研ぎ込むほどに粒子が細くなり、#20000レベルの粒度となっていくます。
- ◆硬度は「普通」～「超硬め」まであり、強い研磨力があります。
- ◆他の山には比べて粒子の均一性が高く滑らかな研ぎ感を味わうことができ、天然仕上砥石ならではの研ぎを堪能できます。
- ◆包丁・鮑・ナイフ・彫刻刀・鋏などあらゆる刃物、鋼（炭素鋼・特殊鋼・ハイス鋼・特殊粉末鋼）に対応できます。
- ◆刃物との相性を合わせて頂くと、肉眼で見えない程度に研ぎ傷を消すことができ微密な刃が付きます。
- ◆研ぎ出しが早く、良い刃が早く付く実用的な砥石で、1/1000mmレベルでの鮑の薄削りの最終仕上げも可能です。

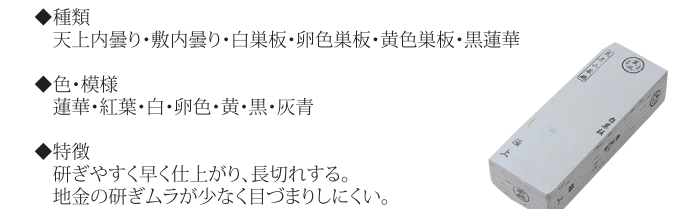
■ 丸尾山砥石の種類

包丁・鉋・鑿・剃刀・ナイフなどあらゆる刃物の最終仕上げに向いています。

巢板 吸いつくような研ぎ感で強い研磨力。

巢板 吸いつくような研ぎ感で強い研磨力。

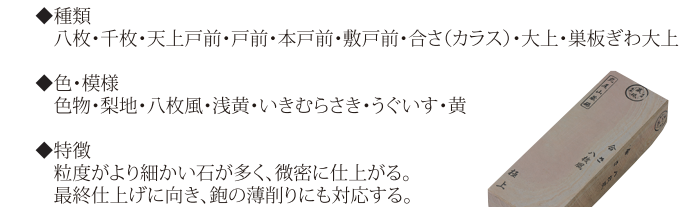
- ◆種類
天上内曇り・敷内曇り・白巢板・卵色巢板・黄色巢板・黒蓮華
 - ◆色・模様
蓮華・紅葉・白・卵色・黄・黒・灰青
 - ◆特徴
研ぎやすく早く仕上がり、長切れする。
地金の研ぎムラが少なく目づまりしにくい。



合 砥 目が細かく、滑らかな研ぎ感。

合 砥 目が細かく、滑らかな研ぎ感。

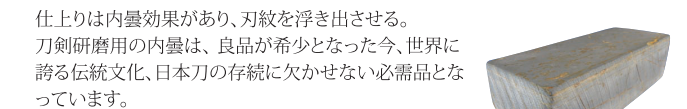
- ◆種類
八枚・千枚・天上戸前・戸前・本戸前・敷戸前・合さ(カラス)・大上・巢板ぎわ大上
 - ◆色・模様
色物・梨地・八枚風・浅黄・いきむらさき・うぐいす・黄
 - ◆特徴
粒度がより細かい石が多く、微密に仕上がる。
最終仕上げに向き、鉋の薄削りにも対応する。
- 



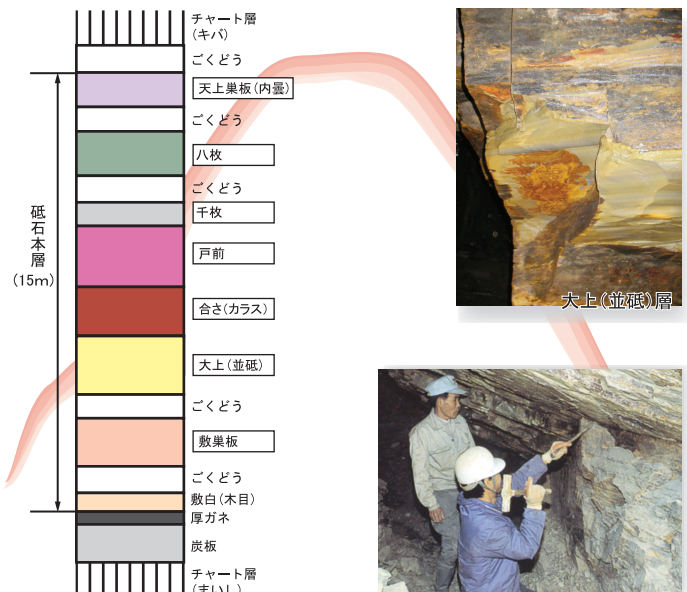
天上巢板 刀剣研磨用の必需品

天上巢板 刀剣研磨用の必需品

仕上りは内曇効果があり、刃紋を浮き出させる。
刀剣研磨用の内曇は、良品が希少となった今、世界に誇る伝統文化、日本刀の存続に欠かせない必需品となっています。



■ 丸尾山の層



■ 天然砥石と人造砥石

◆天然砥石と人造砥石の切れ味の違い

人造砥石は比較的早く研げるが、研磨力がありすぎて返り(刃返り・バリ)ができやすく、取れにくい。ため、刃先を鋭利に仕上げにくい。

天然砥石は、研磨力が控えめなため、比較的研ぎに時間を要する。反面返りが出にくく、刃先を鋭利に仕上げやすい。又、鋼材の軟らかい部分から優先的に研ぎ下すので、硬い部分が表面上に揃い刃持ちよく長切する。人造砥石に比べると、研ぐ際の手の汚れが少ないものの特徴。

◆天然砥石と人造砥石の研ぎ上がりの見た目の違い

人造砥石は鋼材を強力な研磨剤で均一に研磨するため、光り方が一定。

天然砥石は、不均一粒度・成分のため、鋼・軟鉄で反応が変わる。

研ぎ下すペースや研ぎ傷の入り方、光り方に違いが出やすい。

◆天然砥石と人造砥石の番手(＃)違い

人造砥石は、番手(＃)がメーカー毎に一定ではなく、同じ番手(＃)でもメーカーによって仕上がりに差が出るものがある。

又、人造砥石は粒子が尖っているため、地金、鋼の傷が消えないものも多い。天然仕上げ砥石は、#7000～#10000の番手と言われているが、研ぎ始めと徐々に砥粒が粉碎され、より細くなり均一な研ぎ肌に仕上がる。一概に番手では表現できない奥深さが天然仕上げ砥石の醍醐味。

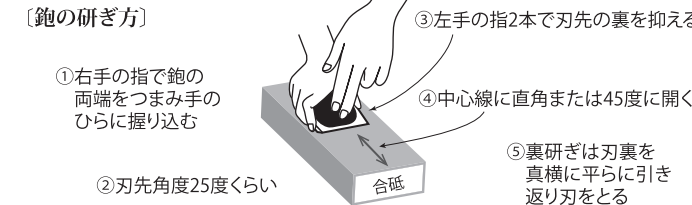
◆天然砥石と人造砥石の刃物の錆の違い

天然砥石と人造砥石は、ほぼ同様の粒度の比較であれば、天然砥石の方が錆びにくい。人造砥石では1.5倍～2倍程度の粒度でないとは錆びやすい。

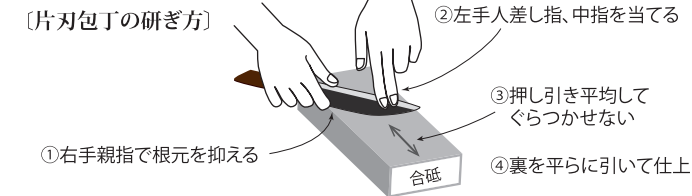
■ 天然砥石の上手な使い方

- ◆方法 力を入れないで軽く研いってください。
水をあまりかけないで砥汁で仕上げてください。
- ◆保存 使用後は水洗いして布に巻きなるべく日光をさけ、特に寒期は凍てて割れないよう保存にご注意願います。

③左手の指2本で刃先の裏を抑える



②左手人差し指、中指を当てる



※両刃包丁は①～③の手順を両方の刃で行い、最後に返り刃をとる