

堺刃物の歴史は、遙か古代に遡り、江戸時代のタバコ包丁によって名声を高めた。

タバコ包丁と堺刃物

堺市には百舌鳥古墳群に代表されるように、数多くの御陵・古墳があり、五世紀には、この古墳群をつくるための道具を製造する人々が集団をつくり、鍛冶技術が発展する基礎ができていたといわれています。

特に、一六世紀にポルトガルよりタバコが伝わり、国内でタバコの葉が栽培されるようになるると、タバコの葉を刻む「タバコ包丁」が大量に必要になり、堺で初めて、タバコ包丁がつくられるようになりました。

この堺製のタバコ包丁は、輸入品のタバコ包丁より優れていたため、江戸時代には、幕府がこれを専売品として「堺極」という極印を入れて、全国に販売しました。このように、堺刃物のルーツは「タバコ包丁」であり、産業としての発展の基礎もこの時期に確立しました。

なお、昭和五七年（一九八二年）三月には、昔からの優れた伝統技術を受け継ぐ「堺打刃物」が、通商産業大臣（現経済産業大臣）より「伝統的工芸品」に指定され、また、平成十九年（二〇〇七年）十月には、「堺刃物」と「堺打刃物」が地域団体商標に登録されました。今では、職人用の包丁のほとんどが堺製といわれています。

包丁の種類



■菜切包丁(薄刃包丁)
刃が鋭角で、幅が広く、野菜が切りやすいように工夫されています。



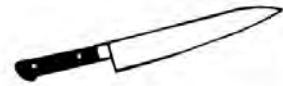
■出刃包丁
厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



■刺身包丁(柳刃包丁)
「さしみ」用の包丁。刃は最も鋭角ですから、骨などの硬いものには使えません。



■文化包丁
軽量で魚・肉・野菜など全てに使える万能タイプで取り扱いやすさが特徴です。

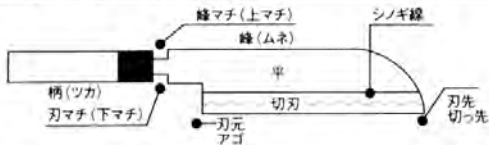


■牛刀
魚・肉・野菜の薄切りに最適で、刃先を使って飾り切りも楽しめます。



■ベティナイフ
果物の皮むきなど、細工に使います。

包丁のおもな名称



■刃金(鋼)着け
加熱した地鉄の上に、硼酸等を混合した粉末をつけた刃金(鋼)を重ねて、約900℃に熱を加えて鍛接します。



■整形
打ち延ばした本体を、さらに600℃～700℃に加熱して、打ち延ばし、包丁としての形に整えます。

■なまし
刃金(鋼)を柔らかくし、内部ひずみを除くために700℃～800℃に加熱した後、自然に冷します。

■荒たたき
熱間鍛造の際に生じた鋸跡とベト穴を埋めて平らにするために、さらに常温で鍛錬します。

包丁の できるまで



■刃付け(研ぎ)
荒研ぎ～本研ぎ～中研ぎ～ほかし～仕上げ研ぎの工程で包丁の刃付けを行います。



■焼入れ・焼戻し
刃金(鋼)の硬度を高めるために、750℃～800℃に加熱した後、水の中に入れ急冷します。さらに刃金(鋼)にねばりと強さを持たせるために、180℃～200℃に加熱した後、自然に冷します。

■泥塗り
焼入れの時に早く平均に冷却するために、包丁に泥を塗り、炉の後部の余熱でよく乾燥させます。



■磨き直し
仕上げならした包丁を、形に合せて、余分な部分を切り落とします。

■磨り直し
磨き直しの際に生じたかえりと不要な部分をグラインダーで削り落とし、さらにヤスリで磨き整形します。

刃物の組合

堺刃物商工業協同組合連合会
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
堺伝統産業会館内
TEL.(072)233-0118

見学できる施設

堺伝統産業会館
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
(072)227-1001
・刃物製造技術の紹介や研ぎの実演など。
・いろいろな包丁、はさみなどの展示販売。
・その他、堺の伝統産業の展示や販売。
■開館時間 午前10時～午後5時
■休館 一年末年始及び点検のため、休館する場合があります。

包丁研ぎ直しのご案内

堺伝統産業会館では包丁の研ぎ直しを受け付けています。料金は1丁1,200円～土・日曜日は、当日渡しも可能です。(午前11時～午後3時に受け付けたもの)。また、包丁の柄の修理やハサミの研ぎ直しもいたします。こちらは現物を拝見してからのお預かりになります。
■お問い合わせ先
堺刃物商工業協同組合連合会
TEL.(072)233-0118

