

三星刃物社長 渡辺 隆久さん (58)



理想の包丁妻と育てる

4年前、パン教室を主宰する妻(54)のひと言がきっかけだった。「自分のブランドを立ち上げないの? あなたの包丁でパンを切りたい」刃物の町、岐阜県関市で1873年(明治6年)に創業した刃物会社の5代目。経営は海外企業から受託生産で安定していたが、その頃、大口の米国食器会社との契約が破談に。より安く供給する中国メーカーに取つて代わられた。

「受託だけでは価格競争に陥る」。海外向けに自社ブランド品を出し、失敗した苦い過去がある。しかし妻に背中を押され、国内で再挑戦することにした。

妻が教える主婦ら40人

前後に試作品を手渡し、

使い勝手の要望を聞い

たる高級車のような包丁

を使え、曲がらず切れ味

の良い包丁を作れる」と

教えてくれた。

「重すぎず、軽すぎ

ずいつまでも切れ味がい

い包丁がほしい」。量つ

た結果、適度な重さは1

80gと分かった。

地元の刃物研ぎ職人に

い物なら1万円でも買ひ

る。しかし妻に背中を押

され、国内で再挑戦する

ことにした。

師匠は長年の経験から

意を強くし「世界に名だ

と厳しい意見が相次ぐ。

弟子入りし、学び直した。

「たい」との声が上がる。

切れないので引つかかる

と厳しい意見が相次ぐ。

妻は「こんな包丁」、生徒

は「こんな包丁」、生徒

は「こんな包丁」、生徒