

創刊5周年記念号・生活を豊かにする道具231。  
いい道具と暮らす人たち。カゴとザルBOOK。

Respectable Things

アンド プレミアム  
2019 JAN. ¥840

役に立つ、そして美しい道具、日用品。

# & Premium 1

THE GUIDE TO A BETTER LIFE

尊敬できる、暮らしの道具。

2019年1月号(毎月20日発行)2018年11月20日発売 第6巻 第1号 平成20年1月29日第三種郵便物認可



# BREAD KNIFE

パン切り包丁



## 三星刃物

Mitsuboshi Cutlery 岐阜／関

1873年、岐阜県関市で創業。刀鍛冶からスタートし、現在代表の渡邊隆久さんは5代目。料理を通じて和が生まれることから、理想の包丁作りを目指して妻と二人三脚で和シリーズを誕生させた。パン切り包丁¥9,720(三星刃物オンラインショップ <https://eshop.mitsuboshi-cutlery.com>)



01 間のエリアは分業制が定着しており、「通い箱」と呼ばれる箱に入れて各職人の元を行き来する。仕上げの工程は三星刃物の職人が手がける。02 和シリーズの生みの親、代表の渡邊隆久さん（左）。パン教室を主宰する妻の渡邊友佳理さんいわく「包丁が素敵だと毎日の料理が楽しくなる」。03 握ったときにフィットする持ち手はウレタン仕上げではなく、一本一本手で磨き上げる。04 持ち手となる木板も専門の職人によるもの。05 溶接をせず、一枚の板を削り出すことで、刃は堅強ながらも柔軟性が生まれた。

### 独自の波刃で、どんなパンでもストレスなし。

山ほどあるサンプルの中から、友佳理さんが、これがいいと選んだのは海外向けのポケットナイフ。「柄がとても綺麗な作りをしていて惹かれました。なぜこういうもののを作らないのか、単純に疑問だつたんです。また、海外の高級メイカーモデルのものは、よく切れるけど重たいものが多い。毎日使うことを考えると、疲れるのは嫌ですよね。男性目線で作られているなどいうのが率直な感想でした」

そこで主婦を中心とした友佳理さんのパン教室の生徒にも意見を聞くと、みな同様の回答。生徒にモニターをしてもらう一方で、隆久さんは地元の刃物研ぎ職人に弟子入りして学び直した。そうして試行錯誤を重ねた末に生まれたのが和シリーズだった。

「どの包丁も共通しているのは、年主流の硬い鋼ではなく、サビに強く粘りのある鋼を使用していること。折れない上に柔軟性を出しています。焼き入れで硬度を高め技術を開発し、刃先の硬さと韌性の高さを両立しました。刃こぼれにくく、鋭い切れ味が長く続ります。材料の特性を最大限引き出して、なおかつ折れないという

焼きたてフワフワの柔らかいパンからハーデ系のバゲットまで、理想的な切れ味を一本で叶えてくれるのが、三星刃物が作る『和(NAGOMI)』シリーズのパン切り包丁だ。

「なぜうちにはオリジナルの包丁がないの？」商品が生まれたきっかけはパン教室を主宰する妻・渡邊友佳理さんの何げない一言だった。夫の隆久さんは、刃物の产地として知られる岐阜県関市で、140年以上にわたり、刃物の製造や販売を手がける会社の代表を務めている。これまで、主に海外輸出向けに他社ブランド製品を製造するスタイルでやってきたが、時代の流れとともに、製造コストの安い国に取って代わられた。そんな折、友佳理さんの言葉もあり、一念発起。自社ブランドの製造に乗り出することにした。

山ほどあるサンプルの中から、友佳理さんが、これがいいと選んだのは海外向けのポケットナイフ。「柄がとても綺麗な作りをしていて惹かれました。なぜこういうもののを作らないのか、単純に疑問だつたんです。また、海外の高級メイカーモデルのものは、よく切れるけど重たいものが多い。毎日使うことを考えると、疲れるのは嫌ですよね。男性目線で作られているなどいうのが率直な感想でした」

そこで主婦を中心とした友佳理さんのパン教室の生徒にも意見を聞くと、みな同様の回答。生徒にモニターをしてもらう一方で、隆久さんは地元の刃物研ぎ職人に弟子入りして学び直した。そうして試行錯誤を重ねた末に生まれたのが和シリーズだった。

久さんの信念から生まれた包丁は、鋭い切れ味を保てるアフターケアと、見た目の美しさを兼ね備えている。そして何よりも、「互いに遠慮のない関係」だからこそ出た妻からの率直な感想もまた、作り手である夫の情熱を支えた。一生モノの包丁は、夫婦の愛情の詰まつた逸品となつた。