

関の刃物、ここに降臨

鎌倉時代から室町時代初期にかけて、刀鍛冶が今の岐阜県・関市に移り住んだ。良質な鉄と水、松炭、焼刃土がそろったこの地で、技術は脈々と受け継がれている。現代の暮らしに取り入れたい、関の刃物、便利刃物を紹介する。

篠智優子 || 文 木内和美 || 写真
Text: Yuko Hataehi, Photo: Kazumi Kuchi

① 日々の使いやすさを追求した
「和NAGOMI」
三徳包丁

② 刀鍛冶の技術を取り入れた
関孫六・
ダマスカス三徳包丁

② 日本刀を思わせるダマスカス紋が美しい。刀匠「関の孫六」の名を冠したこの三徳包丁は、約30層のステンレス鋼材を折り重ねて刀身を製造する。刀身を研磨し、刃先を丹念にそぎ落とすことで、波のような文様と鋭い切れ味が生まれる。天然木を特殊加工し、強度と耐水性を高めた逆三角形の柄は、程よく手にフィット。鋏を使わないデザインも端正な印象。(1万3200円)

① モダンなルックスが目を引く、明治6年創業の老舗包丁会社の5代目主人が、料理好きの妻とつくった1本。刀身は、硬くてしなやか、錆にくい、切れ味が長続きすると三拍子そろったモリブデン鋼。柄には水に強い、スペイン製の強化合板を採用。丸みを帯びた細身の形状で、華奢な手でも握りやすい。月数回、簡易的に研いで使えば、切れ味も長持ち。職人がメンテナンスを施す「無料研ぎ直し券」が1回分つく。(1万2100円)

貝印
<https://www.kai-group.com/>

三星刃物
Tel: 0575-22-2345 <https://eshop.mitsuboshi-cutlery.com/>