

抜群の耐久性と切れ味のよさ。 「いいモノは、 手間ひまかけんと出来んです」。

手打ちによる耐久性と切れ味のよさで知られる川尻刃物。その歴史は古く、応仁年間（一四六七〜六九）にここで刀鍛冶を始めた「波の平行安」の話が残っているとか。「いいモノは手間ひまかけんと出来ん。もうからんけど、お客さんに喜ばれるとがうれしかですけん」と語る林昭三さんに、お話をうかがいました。

農家の必需品として生まれた川尻刃物

耳をつんざくベルトハンマーの大きな音、真つ赤に焼けた鉄の色、飛び散る火花。熊本市川尻町にある林さんの店

で見ると包丁作りは、まさに「男の仕事」といふべきスピードと迫力に満ちていました。

川尻は平安時代から、河港の「河尻の津」がすでに開けていたとされ、大陸との貿易港から軍港、やがては緑川上流の年貢米の集積地として栄えたところ。年貢米を積んで来た船は、帰りに農家の必需品を買い込み川を上ります。そこから刃物、桶、かすりなどの特産物が生み出されるようになりまし

た。現在、川尻町一帯には川尻刃物の看板を掲げる店が十軒ほどあり、その中で手打ち刃物の職人は五人。かつては農具が多かった川尻刃物も、最近では包丁が主になっています。

和包丁作りは、軟らかい地金（極軟鋼）と硬い刃金（鋼）を鍛錬し、焼き

のが、早くても遅くてもいかにです」と林さん。四十七年の経験は、目の前の火床が千度になったか、まだ九百度なのか、見ただけでわかるのです。

林さんは父の信喜さんが明治末ころ始めた川尻刃物の店を、兄と弟と自分の三人で受け継ぎ、後に独立。「初めは、この仕事を継ぐとは思ってらんでしたが。でも、だんだん面白くなるんですよ。たまに自分が昔、作った包丁を見ると恥ずかしくて、納得するのが作れるようになったとは、最近じゃなからうかと思っています」

堺（大阪）、関（岐阜）、三条（新潟）、京都。包丁の名産地は各地にあります。林さんの腕を見込んで包丁遣いのプロから一般客まで、全国から注文が舞い込みます。話の傍ら、林さんが店の包丁で紙に触れたと思つた途端、音もなく切れていきました。

「包丁は洗って熱湯につけてふきあげると決してサビんです。冷凍食品は解凍してから切る。まな板は国産材の木製を使う。それだけで、よか包丁は何十年も使われる。刃が折れても修理できるし、立派なりサイクル品です」

いいモノを作れば売れぬ？

毎日の仕事では本数をまとめてこなす作業もありますが、一日当たりに換算すると出来るのは四本程度。

「だから後継者の問題がねえ。手打ちでよかモンば作れば作るほど、長持ちして売れん（笑）。それに、みんな

川尻刃物職人 林昭三さん



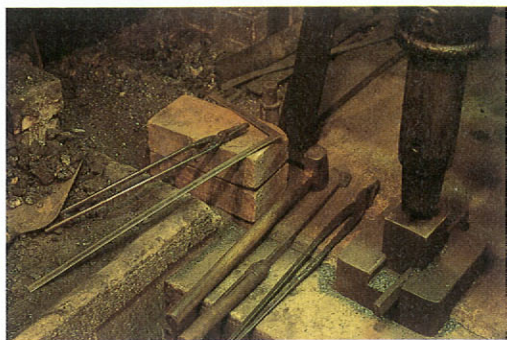
一九二八年 熊本市川尻町生まれ
一九四七年 熊本工業高校卒業、家業に従事する
一九六二年 独立して店を持つ
一九七九年 熊本県伝統的工芸品の指定を受ける

不思議と台所で使う物にそうそう高か金は出さんでしょ。そんな中で個人が職人を育てながら商売していくとは難しか。私は好きだけん続けられたとですが」

しかし、早世した兄に代わって林さんが教えた甥（おい）の林精一さんが、川尻刃物を守る若手ホープとして期待されています。

「甥も見ていつてくたさい。なかなか、よう出来とるですよ」

林さんは川尻町のくまもと工芸会館で、同業者と交替で手打ち刃物の実演をしており、精一さんもその一人。同会館内のクラフトショップでは、甥にして愛弟子の包丁が諸先輩の作品と肩を並べ、鈍い光沢を放っていました。



使い込まれた道具たち

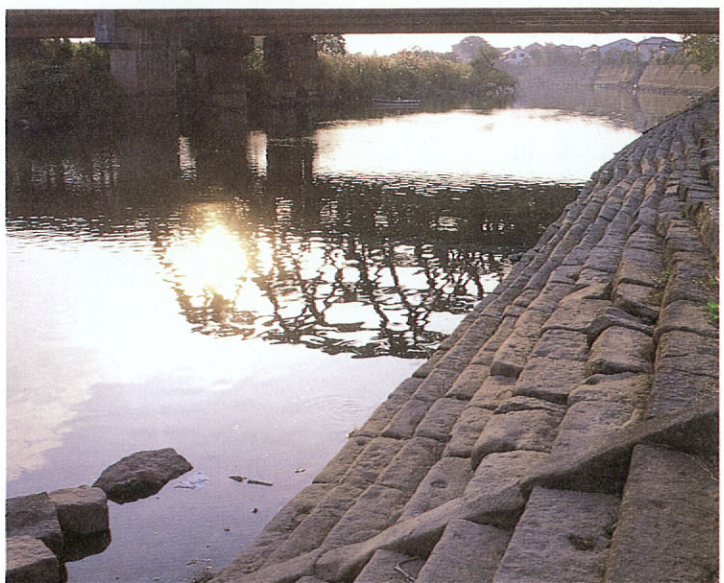
温度とタイミングが勝負

「包丁作りは、刃金に含まれる微量の炭素を逃さず、うまく炭化できるような温度とタイミングが肝心。これがちやんと出来んと、なーんか、ひと味足りん切れ味になる。火床が熱過ぎても低くてもダメ。火から出す一瞬や叩く

スピード、タイミング、熱、力、そして技の世界



ずっしり重い出刃から、菜切り、刺身、小刀など。最近のブームでアウトドア用ナイフの注文も



年貢米の集積地として栄えた往時をしのばせる河港跡