

## 刃物 (はもの)



写真出典：平成 28 年度版『わたしたちのまち堺』P68 堺市教育委員会

堺打刃物(うちものはもの)は、昭和 57 年[1982 年]3 月に、昔からの優(すぐ)れた伝統技術(でんとうぎじゅつ)を受け継(つ)ぐ「伝統的工芸品」(でんとうこうげいひん)に指定されました。堺の包丁(ほうちょう)は、じょうぶでよく切れるということで有名です。

### Q. 伝統工芸品(でんとうこうげいひん)ってなに？

A. 自然と風土のなかで生み出され、歴史と伝統に育まれてきた手作りのもののことだよ。堺には他に、線こう、昆布、緞通(だんつう)[じゅうたん]、自転車、ゆかたがあるよ。

### Q. 堺の刃物はどれくらいすごいの？

A. 一本一本ていねいに仕上げられた堺の包丁は、プロの料理人からも高く評価(ひょうか)されているよ。世界中で堺の刃物は紹介されていて、日本でも、板前さんが使う包丁の多くは堺でつくられているよ。

### Q. 刃物ってどうやってつくるの？

A. 一本一本手作りだよ。鋼(はがね)をたたいて強くする「鍛造(たんぞう)[かじ]」と刃をとぐ「刃付(はつけ)[とぎ]」の作業があるよ。

#### 包丁ができるまで

- ①刃金(はがね)[鋼]つけ→②整形→③なまし→④荒だたき(あらだたき)→
- ⑤たちまわし→⑥すりまわし→⑦やき入れ・やきもどし→⑧どろぬり→
- ⑨刃つけ[とぎ]→⑩柄付け

出典：平成 28 年度版『わたしたちのまち堺』P68-73 堺市教育委員会