



▲今では研ぎの評判から市外からのお客さんが約2割にもなります。

## 刃物のよろず屋さん 一風亭包丁研ぎ屋 (安来町)

ハガネのまちだから切れる刃物を使つてほしい。「シヤツシヤツシヤツ...」。旧商家の館内にテンポ良い連続音が響きます。毎月一回営業している「一風亭包丁研ぎ屋」の作業場。職人さんが刃物や砥石を前に真剣な表情で作業を進めています。

「普段から研いで欲しいという声がたくさんあった」と話すのは代表の川崎徳幸さん。「ハガネのまちの刃物の切れ味が悪いと具合が悪いです。これは使命だと思つて作業を進めています。」

「有志に声掛けして始めました」と事業化の理由を明かします。平成24年からスタートした研ぎ屋は、今では年間約千本の持ち込まれた刃物をよみがえらせています。

数年前からは鎌やハサミなどの研ぎも受け付け、今では包丁の柄の交換も手掛けています。まさに刃物のよろず屋さん。川崎さんは「市民の皆さんはヤスキハガネ製の良い物を使つていらつしやいます。その分、家庭での手入れは難しいです。保存方法などのアドバイスを積極的にしています」と話します。

定期利用している友田千賀子さん（松江市）は「研いでもらうとスツと切れるので料理が楽になります。よく切れる包丁は食材を切った時にトントンというまな板の音がしません」と魅力を話します。

専門知識に裏付けされた研ぎ作業場で実際に砥石に向き合うのは9人の職人さんで、いずれも鉄鋼業界OB。このため、素材の種類を見極め、専門知識に裏付けされた研ぎで作業を進めます。木山信之



▲メンバーが入れ替わっても研ぎの技術は伝承していきます。

さんは「持ち込まれた刃物は真つ先に、柄や根元の部分の掃除から始めます。料理をする道具なので切れ味ばかりよくてもダメですよ」と、作業のこだわりを語ります。

研ぎは3台の電動砥石と数種類の砥石を使い分けながら手作業を進めます。仕上げはツバキ油を塗り、専用の保存紙に丁寧に包み、お客さんの手元に渡ります。

7年目に突入した研ぎ屋。ハガネの魅力を広め、また地元の食卓を支えています。

◇一風亭包丁研ぎ屋◇  
▼日時：毎月第3土曜日午前10時～午後3時▼場所：やすぎ懐古館一風亭▼料金：500円／本から▼問い合わせ：一風亭 ☎23-0007

## 編集後記

▼春の味覚と言えば、たけのこを思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。先日、島田のたけのこまつりの取材に行きました。質の良いたけのこを収穫するには竹林の手入れを行うことが重要だそうです。読みやすい広報紙をお届けするため、これからも原稿の手入れに力を入れていこうと思いましたが(旬)

▼訪れてみたかった椿原へ行く機会がありました。清流脇を進んで行くと、そこは椿と桂の巨木が支配する別世界。アニメに登場しそうな光景が広がります。そう言えば道中に野たたら跡が。さび止めに使うツバキ油や鉄の神様ゆかりの巨木たち。いにしえからの鉄づくりを感じさせる場所でした(6)

安来市の人口と世帯数 H30.4.30現在

人口合計 / 39,153人  
(男:18,770人 女:20,383人)  
世帯数 / 14,281世帯



- 資源保護のため、この広報紙は再生紙を使用しています。
- 広報紙にあなたの写真が載りましたら、差し上げますのでご連絡ください。
- 自治会宛の発送等につきましては、地域振興課(☎23-3067)までご連絡ください。