

がんばってます！
まちのものがづくり企業



四代目 田中 勝人氏

真剣な表情で作業に取り組む田中さん。「切れる包丁を使っているのは日本だけ。包丁が切れるから料理で繊細な美しい表現ができるのです。包丁は切れ味が命です。研げば切れ味は戻ります。研ぎ方教室も行っていますのでぜひ。」と話されました。



絶えず受け継がれる 伝統の切れ味

田中鎌工業

大 村の言わずと知れた伝統工芸品「松原刃物」。はじまりは、壇ノ浦の戦いで敗れた平家一族の名刀師の子孫が松原に住みつき、松原八幡神社の境内で鎌を造ったのが起源だといわれています。それから長崎街道の宿場町として栄えたこの地区で約500年もの間、絶えず伝統と技が受け継がれ、今では大村市の特産品として息づいています。

昭和の初めごろまで20軒以上の鍛冶屋が軒を連ねていましたが、時代の流れとともに数が減り、今ではわずか3軒。そのひとつ「田中鎌工業」は昭和8年に創業しました。4代目の田中さんは幼少の頃から、職人氣質の父や祖父の作業を手伝いながら見て学び、技術を受け継いできました。

工場に案内していただくと、年季が入った機械の中に田中さんの作業場がありました。真つ赤に燃え盛る炉から、オレンジ色の「はがねを鉄で挟み込んだ鉄片」を取り出し、包丁作りが始まります。上下するベルトハンマーで、鉄片が叩かれると周りには火花が飛び散ります。打って焼いての工程を繰り返して、やがて大まかな包丁の形ができあがります。もちろん一本一本すべてが手作業。田中さんは「この昔ながらの技法が松原刃物の特徴。繰り返し、鉄を鍛える」ことで、切れ味がよく丈夫な刃物に仕上がります。」と教えてくださいました。

田中さんがオリジナル商品として開発した「男の包丁」。作製には相当な手間がかかるそうですが、すべて使用者のニーズに合わせて作製されます。これに限らず、農家や漁師、料理人など多様な使い手のニーズにも対応し、時には自身で体感しながら「使いやすさ」を追及しています。そのため、田中さんの元にはさまざまな依頼が舞い込んでくるそうです。

ここで造られた商品は、ネット販売や工場に隣接するミニログハウスで販売されているほか、イベントなどでも積極的に出店していて、そこで手に入れることができます。

田中さんは「農家民泊」の活動にも参加していて、そこでの出会いも大切にしています。「多くの人に良い包丁に出会ってほしい。スパーでは切身が並べられ、包丁の大切さが失われつつあります。家族団らんのため手料理を作る一つの道具であってほしい。包丁は日本独特の文化ですから。」と思いを語られました。



田中鎌工業
松原本町371
☎558551

