

切れ味と美しさを ともに引き出す「研ぎ」の技

世田谷地域

北沢地域

玉川地域

砧地域

烏山地域

たくさんの職人が関わる日本刀の製作工程の中で、刀剣としての切れ味と美術品としての美しさを同時に仕上げていくのが研ぎ師の仕事です。切れるようにするだけなら荒砥一本で十分ですが、美しく仕上げるためには何十本もの砥石が必要です。世田谷文永洞では、鎌倉時代から何百年も伝わる歴史ある刀も現代の刀工が作った新しい刀も、同じように研ぎ上げていきます。

研ぎ師にはどんな天下の名刀にも気後れしない強い精神力と、刀に素直になってくれよと願う謙虚な気持ちの両方が必要だと話す塩川二郎さん、弟子にもそれを強く伝えていきます。そうした心構えを持って何百年も前の刀鍛冶の精神に近寄ることで、博物館に展示されているような国宝級の刀も平常心で研ぐことができるのです。

40年以上も続けてきた塩川さんでさえ、「まだ一人前ではない、研ぎにはきりがない」と言い切る奥深い研ぎの世界。さらに上を目指して毎日研ぎを重ねています。



「研ぎの仕事は全部が面白い、女性だからと苦労することはない」と話す安藤麻衣さん（中央）。二人の若いお弟子さんは、伝統の技を習得するため全てが勉強の毎日

ここがすごい!! 伝統の「^{おきて}掟」を崩さずに後世へ伝える使命

日本刀には、「五箇伝（大和伝、備前伝、相州伝、山城伝、美濃伝）」という各地の伝統の作風（伝法）があり、「掟」と呼ばれます。それぞれ特徴ある肌の模様（刃文）を持っており、研ぎ師は研ぐ前に刀の流派や、傷や刃こぼれの状態をよく見極めます。受け継がれた伝統を崩さぬよう掟に従って研ぎ、美しい刃の肌を蘇らせる。日本刀を正しい姿で後世に伝えることこそ、研ぎ師の仕事の最も重要な部分です。



「伝統ある日本刀を蘇らせる仕事を自分もしてみたい」と話す根本卓さんは、全くの初心者からの入門

砥石を薄くスライスしたものを漆で紙に貼り付けて、使いやすい砥石を自分で作る



掟を忠実に再現するため、数センチずつ慎重に丹念に研ぎ上げる

美術刀剣研処 世田谷文永洞

http://setagayabuneido.com/ja/top_ja

代表者 塩川 二郎
所在地 世田谷区弦巻5-16-17
設立 平成19年(2007年)
主な事業 日本文化財の刀剣を研磨
連絡先 ☎03-3439-5061



塩川二郎さん

VOICE

コンピュータでは決して作れない日本の美と技

日本刀は世界中のどんな刃物より一番きれいで一番よく切れます。砂鉄という黒い鉄の粉から、これだけきれいなものが人の手によって作られる。日本刀は、コンピュータや機械では決して作れません。科学の力だけではできないことがあることも知ってください。