

店頭で研磨を行う鎌田さん。職人でもあり、3代目として店を継ぐ経営者でもある



職人の心を映す

逸品

使うシーンを考えて
求められる切れ味を出す

合羽橋道具街の「かまた刃研社」では、包丁の名産地・堺の包丁を主力商品として取り扱っている。ショーケースにずらりと

並んだ包丁の中から、店主の鎌田晴一さんが取り出したのは一本の菜切り包丁。持った瞬間から、昔から使っているかのように

匠の技が惜しみなく注がれたものは、使い手に深い充足感をもたらす。長く愛用できる逸品を紹介しよう。

しっくりと手に馴染む。柄の部分には軽くて丈夫、防水性に優れた朴ほろの木を使用し、濡れた手で持っても滑らない。口輪に水牛の角を上げて高級感を出し、刃は黒く焼き入れた時のままで、錆を防ぐ。日本刀を思わせる刃紋と、光に照らされ輝く刃先。「かまた刃研社」では仕上げの研ぎを施すことによって、お客が求める切れ味を生み出している。

「切れすぎる包丁が、そのお客様にとって良い包丁だとは限りません。よく切れるということはそれだけ刃が薄いので、雑に扱おうと刃が欠けてしまう。逆に切れ味を抑え過ぎてダメ。お客様が使うシーンを尋ねて、求められている切れ味のレベルを見極めることが大切です」と鎌田



日本製包丁の技術の高さに魅かれて、外国人も多く来店する。鎌田さんが流暢な英語で応対

さん。販売だけでなく研磨のみも行っており、預かった包丁は一週間以内に仕上げるといいます。「作家ではないので、何日もかけてこたわる時間はありません。技術とスピードを兼ね備えてこそ職人だと思います」。研ぎ澄まされた指先の感覚が、使う人の期待に応える仕事ぶりを生み出している。