

第25回

堺刃物まつり

平成24年

2月11日・12日

午前10時～午後4時

堺市産業振興センター

入場無料

今回はご来場先着順での粗品の進呈は
ございません。ご了承ください。

■古式鍛錬(火づくり)の実演

■堺刃物の展示・即売

■刃物製造工程の実演

■刃物のクリニック(有料)

包丁研ぎ直し

[受付締切11日午後2時まで、12日正午まで。1人2丁以内 1丁 900円～]

ハサミ研ぎ直し[受付:両日共先着50名。1人1丁限定 1丁 1000円～]

■包丁の柄の付け替え(1丁 300円～)

■使用済刃物の回収(後日刃物供養)

■包丁研ぎ方コーナー

■魚のサバキ方教室

両日とも10:45～11:45と13:45～14:45の1日2回。定員各16名(中学生以上)。参加費600円。※参加希望者は、往復はがき(1人1通)に、住所・氏名・年齢・電話番号・希望日時を明記のうえ、1月17日(火)(当日消印有効)までに、堺刃物商工業協同組合連合会へお申し込みください(申し込み多数の場合は抽選)。

■リンゴの皮むき・えんぴつ削り大会

■小学生絵画展

■クイズラリー

■こどもの広場

■葉っぱでバッタ

■石のハンコで遊び印教室(有料)

■立体切紙 Kirittai ～紙に命を宿す～(有料)

■似顔絵コーナー(有料)

■まぐろの解体・即売(12日のみ)

■とれとれ市

(新鮮な魚介類と野菜等の販売)

■堺など特産品即売コーナー

■そば打ち実演販売

■喫茶コーナー

■太極拳

■チャリーディング

■SUPER. 舞踊

■健康相談コーナー(無料)

■大阪府立堺工科高校の

生徒の鍛造作品の展示

■堺市立錦西小学校

金属アートクラブ・かじやクラブの作品展示

■大阪伝統的工芸ふるさと体験

(大阪欄間・唐木指物・泉州桐筆筒)

申し込み・問い合わせ先

堺刃物商工業協同組合連合会

〒590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30

堺伝統産業会館内

TEL.072-233-0118

URL <http://www.sakaihamono.or.jp/>

中華料理研究家

程一彦先生

トークショー

11日(土) ①14:30～

12日(日) ①12:00～

②14:30～

都合により時間は変更になる場合があります。



主催 堺刃物まつり実行委員会[構成:堺刃物商工業協同組合連合会・(財)堺市産業振興センター]

後援 近畿経済産業局/大阪府/堺市/堺商工会議所/(財)伝統的工芸品産業振興協会/(社)堺観光コンベンション協会/(財)堺市文化振興財団

協賛 南海電気鉄道(株)/阪堺電気軌道(株)/大阪府都市開発(株)

■イベント内容は変更する場合がございます。
■駐車場には限りがありますので、お車でのご来場はご遠慮ください。



堺刃物の歴史は、遙か古代に遡り、江戸時代のタバコ包丁によって名声を高めた。

タバコ包丁と堺刃物

堺市には百舌島古墳群に代表されるように、数多くの御陵・古墳があり、五世紀には、この古墳群をつくるための道具を製造する人々が集団をつくり、鍛冶技術が発展する基礎ができていたといわれています。

特に、一六世紀にポルトガルよりタバコが伝わり、国内でタバコの葉が栽培されるようになる。タバコの葉を刻む「タバコ包丁」が大量に必要になり、堺で初めて、タバコ包丁がつくられるようになりました。

この堺製のタバコ包丁は、輸入品のタバコ包丁より優れていたため、江戸時代には、幕府がこれを専売品として「堺極」という極印を入れて、全国に販売しました。このように、堺刃物のルーツは「タバコ包丁」であり、産業としての発展の基礎もこの時期に確立しました。

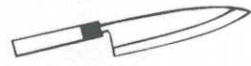
なお、昭和五七年（一九八二年）三月には、昔からの優れた伝統技術を受け継ぐ「堺打刃物」が、通商産業大臣（現経済産業大臣）より「伝統的工芸品」に指定され、また、平成十九年（二〇〇七年）十月には、「堺刃物」と「堺打刃物」が地域団体商標に登録されました。今では、職人用の包丁のほとんどが堺製といわれています。

包丁の種類



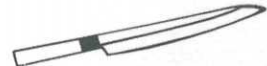
■菜切包丁(薄刃包丁)

刃が鋭角で、幅が広く、野菜が切りやすいように工夫されています。



■出刃包丁

厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



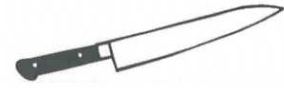
■刺身包丁(柳刃包丁)

「さしみ」用の包丁。刃は最も鋭角ですから、骨などの硬いものには使えません。



■文化包丁

軽量で魚・肉・野菜など全てに使える万能タイプで取り扱いやすさが特徴です。



■牛刀

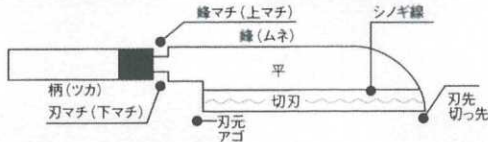
魚・肉・野菜の薄切りに最適で、刃先を使って飾り切りも楽しめます。



■ペティナイフ

果物の皮むきなど、細工に使います。

包丁のおもな名称



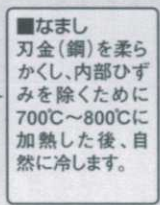
■刃金(鋼)着け

加熱した地鉄の上に、硼酸等を混合した粉末をつけた刃金(鋼)を重ねて、約900℃に熱を加えて鍛接します。

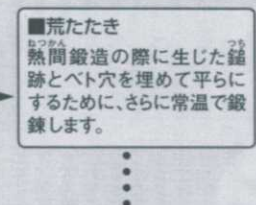


■整形

打ち延ばした本体を、さらに600℃～700℃に加熱して、打ち延ばし、包丁としての形に整えます。



■なまし
刃金(鋼)を柔らかくし、内部ひずみを除くために700℃～800℃に加熱した後、自然に冷します。



■荒たたき
熱間鍛造の際に生じた錘跡とベト穴を埋めて平らにするために、さらに常温で鍛錬します。

包丁の できるまで



■刃付け(研ぎ)

荒研ぎ～本研ぎ～中研ぎ～ぼかし～仕上げ研ぎの工程で包丁の刃付けを行います。



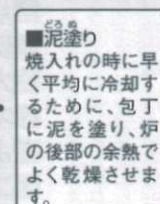
■焼入れ・焼戻し

刃金(鋼)の硬度を高めるために、750℃～800℃に加熱した後、水の中に入れ急冷します。さらに刃金(鋼)にねばりと強さを持たせるために、180℃～200℃に加熱した後、自然に冷します。

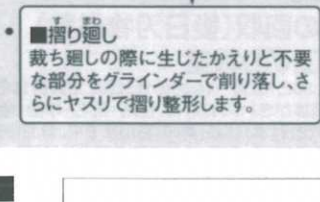


■打ち直し

仕上げならした包丁を、形に合せて、余分な部分を切り落とします。



■泥塗り
焼入れの時に早く平均に冷却するために、包丁に泥を塗り、炉の後部の余熱でよく乾燥させます。



■磨り直し

打ち直しの際に生じたかえりと不要な部分をグラインダーで削り落とし、さらにヤスリで磨き整形します。

刃物の組合

堺刃物商工業協同組合連合会
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
堺伝統産業会館内
TEL.(072) 233-0118

見学できる施設

堺伝統産業会館
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
(072) 227-1001

・刃物製造技術の紹介や研ぎの実演など。
・いろいろなか包丁、はさみなどの展示販売。
・その他、堺の伝統産業の展示や販売。
■開館時間 午前10時～午後5時
■休館 一年末年始
(臨時休館する場合があります。)

包丁研ぎ直しのご案内

堺伝統産業会館では包丁の研ぎ直しを受け付けています。料金は1丁1,000円～土・日曜日は、当日渡しも可能です。(午前11時～午後3時に受け付けたもの)。また、包丁の柄の修理やハサミの研ぎ直しもいたします。こちらは現物を拝見してからのお預かりになります。
■お問い合わせ先
堺刃物商工業協同組合連合会
TEL.(072) 233-0118



information

