

2023

堺刃物

まつり

入場
無料

4/8・9

[sat]

[sun]

10:00am~4:00pm

会場：堺市産業振興センター



■古式鍛錬(火づくり)の実演(1回目10:30~ 2回目13:30~)

■堺刃物の展示・即売

■刃物製造工程の紹介

■刃物のクリニック(有料)

包丁研ぎ直し(受付締切8日午後2時まで、9日正午まで、1人2丁以内 1丁1,200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 1,200円~)

■包丁の柄の付け替え(1丁 500円~)

■包丁の銘切(名入れ)実演

■使用済刃物の回収(後日刃物供養)

■包丁大学 包丁の知識 研ぎの講習(事前申込制)

■魚のサバキ方教室(事前申込制)

■リンゴ皮むき大会

■鉛筆削り大会

■クイズラリー

■こどもの広場

■葉っぱでバッタ

■立体切紙 Kirittai ~紙に命を宿す~ (有料)

■似顔絵コーナー(有料)

■健康相談コーナー(無料)

■大阪府立堺工科高等学校の生徒の鍛造作品の展示(全日制・定時制)

■堺市立堺高等学校の生徒の鍛造作品の展示

■大阪伝統的工芸ふるさと体験(木製品・唐木製品・金箔押し・簾製品・つけ櫛・べっ甲製品・ガラス細工)

■堺などの特産品即売コーナー

「大阪府生菓子協同組合堺支部」、「大阪府生菓子協同組合堺南支部」、「堺注染和晒興業会」、

「堺線香工業協同組合」、「堺昆布加工業協同組合」、「山月工房」

※イベント内容は変更する場合がございます。



簡単ひと工夫
家庭で切るコツ!

テレビでお馴染みの
堺東にんにん総料理長

中辻 利宏 先生
トークショー



■会場
堺市産業振興センター
〒591-8025
堺市北区長曾根町183-5
TEL.072-255-1223

●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 堺伝匠館内

TEL.072-233-0118 URL <http://www.sakaihamono.or.jp/>

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・(公財)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/(一財)伝統的工芸品産業振興協会/(公社)堺観光コンベンション協会/(公財)堺市文化振興財団

■駐車場には限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。

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

堺市には百舌鳥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と、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。



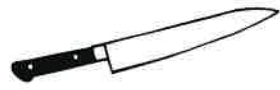
■出刃包丁
厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



■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。



■ベティナイフ
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鏽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。



■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。

包丁のできるまで



■裁ち廻し
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。

■摺り廻し
裁ち廻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、さらにヤスリで摺り整形します。

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
堺伝匠館内
TEL.(072) 233-0118

見学できる施設

堺伝匠館
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。いろいろな包丁、はさみなどの展示即売。
・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 第3火曜日(祝日の場合は翌日)
年末年始(12月29日～1月3日)

包丁研ぎ直しのご案内

堺伝匠館では包丁の研ぎ直しを受け付けています。料金は1丁1,400円～土・日曜日は、当日渡しも可能です。(午前11時～午後3時に受け付けのもの)
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

