

黒鳥での一般的な製造工程



- 1 | 材料選び 各種刃物に適した材料を厳選し、鉄や鋼・ステンレス、切れ味を求めるものには品質の高い刃物専用の刃物鋼を使用します。



- 2 | 鍛造 規定の幅や厚みに叩き、大まかな形を作ります。

- 3 | 荒研ぎ 鍛造して大まかに作られた形をさらに整えます。



- 4 | 熱処理 製造過程で重要な部分となり、焼鈍し、焼入れ、焼戻しといった工程によって刃物の性能、中身が決まります。

- 5 | 水研ぎ 熱処理後は焼きが戻らないよう冷却しながら表面の処理や刃先を研ぎ込んで行きます。



- 6 | 刃付け 刃先を研ぎつけ切れ味を最大限に引き出します。小刃付けし、返りをしっかりと取り、新聞を切って試し切り・確認をしています。



- 7 | 柄付け 持ち手の取り付け。大きさや形状は最適なものを選んで取り付けます。



梶原 弘資 さん

まずは地元の人に良いものだと認められるように

「ものづくりだけど、地元のコミュニティを大切にしている。」と語る梶原さん。町外、そして県外から訪れる方もいるそうですが、まずは四万十町の方に使ってもらい、そこから広めていきたいと話してくれました。また、「うちは他のところよりメンテナンスが一番得意としている。良いものを一生ものにしてほしい。」とも。メンテナンスはものによって工程もかなり異なるそうですが、1本1本を最高の形に仕上げることにこそ自分たちの仕事の意味がある、と梶原さんは言います。地元の人に良いものだと言ってもらい、喜ばれることがやりがいとなっているそうです。

知ってもらわないといけない

「これまでこうした伝統工芸の業界は、知ってもらい、広めていくということをしてこなかったから衰退してきた業界。今、知ってもらいということをしてないと後がない危機的状況だと思う。」と、真剣な眼差しで語る梶原さん。SNSで積極的に情報発信を行うほか、昨年度に行われた「四万十町ビジネスプランコンテスト2020」にも応募するなど、広報活動や新たな挑戦にも力を注いでいます。「四万十町内の人でも黒鳥を知っている人は2割ぐらいしかいないと思う。まずは地元から、そしてここで土佐打刃物を造っているということを広く知ってもらって、四万十町のPRもしていきたい。」と話してくれました。明治時代から130年以上に渡り受け継がれた技術、そして世界にも認められたその伝統は、日々の暮らしの中で一生の道具としての役割はもちろん、四万十町の明るい未来を切り裂く一振りにもなっているのではないのでしょうか。



四万十町ビジネスプランコンテスト2020で最終プレゼンを行う梶原弘資さん

その伝統は、一生の道具。

高

知県で初めて、東京2020オリンピック公式商品に選ばれた「土佐打刃物黒鳥」。

その伝統技術は、明治時代にまで溯ります。黒鳥の刃物の根底には林業用刃物の丈夫な作りや切れ味を生み出す技術があり、野鍛冶として地域の人々の要望に答えながら進化していきまし。形状や重心の変更など、細かな要望にも対応しながら、利用者のニーズに合う実用的な刃物を製造しています。デザイン性のある包丁の制作など、新商品の開発も行いながら、技術と伝統の継承にも力を入れています。