

鉄の声を聞き 体温を感じ 自分だけの「刀」を心に抱く

ふいごを使って鋼材を熱し叩いて鍛える。鍛冶屋などではこの光い
た切削面では触られない

刀鍛冶体験のメインイベントである「焼き入れ」。刀は三つの部分を複数回叩いて、この時刀の刃はおじぎをするから「定向きの反り(伏せ)」が加えられて、「」



上／均熱の刀身を一気に水に入れる。刃文が作られるのと同時に「伏せ」が戻ってまっすぐになる
下／刃と反対側の刃の部分(「穂」)という)にやすりをかけて模様をつける。序盤の作業だ



刀の「押形」。押形とは江戸時代初め、写真やコピーがない時代に刀身を模写し、記録するために始めた。格の下手さが正確に写し取られている



サンデー毎日・押形

制作 中原信夫(刀剣研究会講師、刀剣研究家)

ブドウショップ

【住】東京都葛飾区池袋2-61-7
【☎】03-3986-6221 【FAX】03-3986-6222
【営】12:00~19:00(土日祝は18:00まで) [休] 水
【備】「小柄工房」は都内の高野刀匠の研修場で実施(約7時間)。20歳以上であれば1人から参加可能。材料費、実習、研ぎ、白鞘を入れて5万2500円。申し込み、問い合わせはファックスかメール(kozuka@budosshop.co.jp)で

手がけた刀は研ぎを経た後、白鞘に収められて参加者に届けられる(所要期間約1カ月)。写真はサンプル

作風で知られる刀匠・高野宏行氏の工房で、「刀鍛冶体験」に挑戦できる。武士道の一端に触れるのに精神文化の象徴である「刀」は抜かせない。映画「武士の分」でも主人公が「刀は武士の魂ださけ」と語るシーンがある。

「小柄工房」と称する体験では作刀工程の一部を手がける。一部といても刀身を削り上げて焼き入れ、いわば鋼の板を「日本刀」にするまでの「肝」を体験できるのだ。

高野刀匠とともに小柄工房を主宰する武道具店「ブドウショップ」の角田芳樹氏によると、「一流メーカーのエンドジニアの参加者が多い」という。

「コンピューターによるモノ作りが主流ですが、鉄がどう編



焼き入れの後、刃文を見極める高野刀匠。「いい刃には感動があるんですよ」と話す。刀鍛冶体験をきっかけで弟子入りした人も2人いる

むのかななどはやつてみないと実感できない。(角田氏)
高野刀匠は1952年生。属工学科を中退して自衛隊に入り、退職後に修業の道に。 「オレね、人を遊ばせる自信はあるんですよ」と言つて笑う。職人は無愛想なもの、そんな「常識」もくづがえる貴重な一日だ。



初級編ではこの鋼の板からスタートする。刀の形状(「こ」)が