



PROFILE

Amebaオフィシャルブロガー



プロフィール | ピグの部屋
なう | 公式ブカツ | ペタ

ニックネーム：石井智也
性別：男性
誕生日：1984年5月14日
血液型：B型

-  読者になる
-  メッセージを送る
-  アメンバーになる
-  ピグでギフトを贈る

[記事作成・編集]

所属事務所
株式会社太田プロダクション



READERS

読者になる

このブログの更新情報が届きます

読者数2,632人 [一覧を見る]

光と闇の果てしないブログ
(by black-rx-henshin0930さん)

元、良く動くけど全く売れない営業マンが贈る…
(by t-k-1-7さん)

私の二次元的life
(by anime-kamiya-fanさん)
留学4年間、半年間、四声も巻き舌音もできな…
(by chinese-blog-lesson002さん)

Tsubaki Blackのブログ
(by blackstone32さん)
リメリーでいちご鼻・鼻の黒ずみを消した男の…

 ブログ画像一覧を見る

 【限定公開】アメンバー記事一覧

 このブログの読者になる (チェック)

2017-03-29 23:27:56

刀作り

テーマ：ブログ

本日は、もっと歴史を深く知りたくなるシリーズの『剣豪將軍義輝』の一環として山本匠馬氏と刀作りを体験してきました！

CALENDAR

<< 3月 >>

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

BLOG THEME

ブログ (5969)

ARCHIVES

2017年05月 (28)
2017年04月 (144)
2017年03月 (123)
2017年02月 (107)
2017年01月 (112)
2016年12月 (88)
2016年11月 (93)
2016年10月 (140)
2016年09月 (98)
2016年08月 (91)
2016年07月 (93)
2016年06月 (88)
2016年05月 (85)
2016年04月 (77)
2016年03月 (52)
2016年02月 (37)
2016年01月 (48)
2015年12月 (41)
2015年11月 (42)
2015年10月 (42)
2015年09月 (36)
2015年08月 (37)
2015年07月 (40)
2015年06月 (38)
2015年05月 (41)
2015年04月 (32)
2015年03月 (33)
2015年02月 (33)
2015年01月 (38)
2014年12月 (33)
2014年11月 (33)
2014年10月 (39)
2014年09月 (44)
2014年08月 (41)
2014年07月 (36)
2014年06月 (32)
2014年05月 (45)
2014年04月 (36)
2014年03月 (38)
2014年02月 (31)
2014年01月 (37)
2013年12月 (35)
2013年11月 (39)
2013年10月 (39)
2013年09月 (51)

(by [byebye-ichigoさん](#))
[okuda12のブログ](#)
(by [okuda12さん](#))
京都・河原町【お稽古の部屋】コ
ンロンカ
(by [tsukurutimeさん](#))
みーこのイロンナコト
(by [168210さん](#))

FAVORITES

「[ko-1-ok](#)」
(by [dooooogさん](#))
[磯部さちよオフィシャルブログ](#)
『[サチヨブログ](#)…』
(by [isobe-sさん](#))
[\[一覧を見る\]](#)

BOOK MARKS

SEARCH



2013年08月 (39)
2013年07月 (49)
2013年06月 (39)
2013年05月 (44)
2013年04月 (32)
2013年03月 (41)
2013年02月 (38)
2013年01月 (41)
2012年12月 (36)
2012年11月 (46)
2012年10月 (41)
2012年09月 (39)
2012年08月 (45)
2012年07月 (54)
2012年06月 (44)
2012年05月 (45)
2012年04月 (45)
2012年03月 (38)
2012年02月 (38)
2012年01月 (41)
2011年12月 (46)
2011年11月 (41)
2011年10月 (45)
2011年09月 (40)
2011年08月 (49)
2011年07月 (61)
2011年06月 (49)
2011年05月 (57)
2011年04月 (33)
2011年03月 (41)
2011年02月 (33)
2011年01月 (41)
2010年12月 (43)
2010年11月 (44)
2010年10月 (57)
2010年09月 (62)
2010年08月 (69)
2010年07月 (65)
2010年06月 (67)
2010年05月 (55)
2010年04月 (49)
2010年03月 (47)
2010年02月 (55)
2010年01月 (52)
2009年12月 (67)
2009年11月 (78)
2009年10月 (64)
2009年09月 (76)
2009年08月 (72)
2009年07月 (82)
2009年06月 (87)
2009年05月 (90)
2009年04月 (92)
2009年03月 (82)
2009年02月 (78)
2009年01月 (50)
2008年12月 (65)
2008年11月 (56)
2008年10月 (69)
2008年09月 (54)
2008年08月 (58)
2008年07月 (64)
2008年06月 (42)
2008年05月 (30)

RECENT ENTRIES

[まきまき肉巻き](#)
[職人、ホスト、どんだけー！](#)
[弱酸性](#)
[ハラミ炒めました](#)
[今日は博士の日](#)
[GWの過ごし方](#)
[奴シーズン](#)
[今日はコロッケの日](#)
[ステーキ丼](#)
[オンエアまとめ。](#)

[\[一覧を見る\]](#)

[\[画像一覧を見る\]](#)



芸能人ブログから探す

[XML](#) [RSS 1.0](#)

[XML](#) [RSS 2.0](#)

※著作権についてのご注意





まずは刀の説明から。
真剣を持たせて頂きました！
正直な感想は

『怖かった！』

あと緊張した！真剣勝負の意味がわかります。
もろもろ説明を受けていざ刀作りへ。









鉄は熱いうちに打て！

まさにその通り！冷えると固まって形がうんとすんともいいません。

日本刀は折り返し鍛錬するから強靱になります。
世界最高峰の鉄の加工技術です。
その技術たるや見て真似できるようなものではありません。
それこそ鍛錬しなければなし得ない技です。





休憩もしっかり！
この時点でお箸持つ手が震えてました(笑)

そして焼き入れ。





そして



このあと研いでもらい仕上がりを待つのみです。

とても貴重な体験で、今も興奮しております！
まだまだ体験したことを話したいけどこの感情文章だと伝わりにくいからみんなの前で直接話したい！

とにかくスゴすぎた！

#ハッシュタグ

#石井智也

#日本刀

#剣豪將軍義輝

#刀作り

AD

28

😊 いいね！

コメントをする

リブログする