

# 挑む!

堺の刃付け職人

のり  
五十嵐 宣さん(29)

## 和包丁の仕上げ 故郷離れ技磨く



新潟県境に近い奥会津の福島県只見町で生まれ育った。高3のとき、刀鍛冶(かじ)職人のドキュメントをみて刃付け職人にあこがれるようになった。

堺の和包丁の美しさにひかれ、高校卒業と同時に故郷の福島県からやってきた。いまも修業の日々だ。

高3の春、包丁を研ぐ刃付け職人になりたいと、調べられる限り堺の和包丁問屋に電話をかけた。話を聞いてくれたのが山脇刃物製作所。ただ当時、この製作所では刃付けは外注だったので育てられない。山脇良庸社長が取引先の職人に打診したが、「足手まとい」「成長したら商売敵」と門前払

があるはずや」と社長自ら受け入れた。

包丁の柄を付ける仕事に打ち込んで5年、高齢の刃付け職人の引退話が舞い込んだ。職人が1人で使っていた工場も閉めるといふ。和食ブームが世界に広がり、海外からも受注が増え始めた時期。社長は工場を買い取り、引退する職人に「教えてやってほしい」と頼んだ。五十嵐さんは製作所の職人見習いの第1号となった。

今は兄弟弟子にも指導する「刃付け部長」。回転する砥石に包丁をあてる荒研ぎなど、3日間で約50の工程を経て、20本の和包丁を仕上げる。取引先からは「刃付けが良い」との声が届く。「50代で若手の世界。まだまだですけど」。めざすは「堺打刃物を代表する職人」だ。

文・浜田知宏 写真・植谷綾二

記者から

強く包丁を押さえるため、硬く盛りあがった母指球。「成長の証し」という言葉に力がこもる。