

甲南大学 総合研究所 所報

甲南大学総合研究所

〒658-8501 神戸市東灘区岡本 8-9-1

電話 (078) 435-2331 (ダイヤルイン)

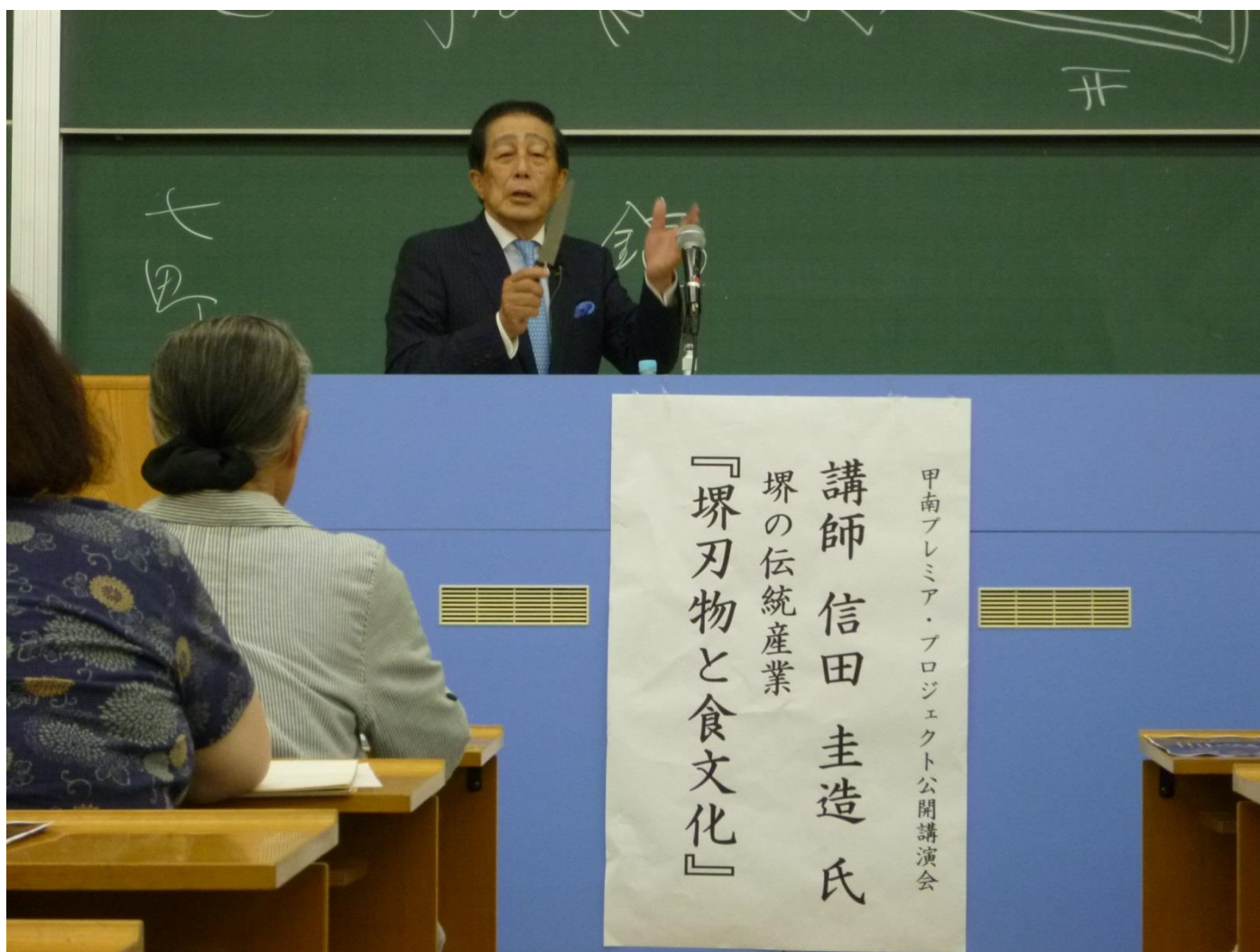
第 61 回 総合研究所公開講演会

「堺刃物と食文化」

平成 27 年 6 月 24 日 (水)

講師 信田 圭造 氏

(株式会社和泉利器製作所代表取締役社長)



私は普段こういう話は、調理師会とか司厨師協会とか、そういったところであるのが多いんです、昨日は四国の学校でも話をしてきました。

私が講演時間を大体 3 時間ぐらい欲しいと言ったら、4 時から授業があるので 1 時間をお願いしたいと言われましたので、たぶん消化不良

みたいな話にはなると思うんですが、ただ、救いは西のほうでは、大阪弁でいいのですが、東京に行きますと「何言ってるんだ、わかんねえよ」と昔は言われました。今日は安心して大阪弁でお話しさせていただきます。

胡先生からいろいろ御紹介いただいたように、堺は、ものの始まり何でも堺、三線も小唄も皆堺と昔から言われてまして。何でもとりあえずはものの始まりは堺だとの事で、港が開けたのも、神戸港とか大阪港がある前に堺の港はできてましたし、お茶の開祖は、皆、千利休と言いますが、僕なんか武野紹鴎のほうがもっと千利休より偉い先生だったと思いますが、千利休のほうが有名になっております。お茶も、これから話しますけども包丁につながって、鉄砲もそうですし、金魚もです。金魚は大和郡山と言いますが、金魚も堺から奈良のほうへいったんです。また、たばこもそうです。たばこも堺の港にポルトガルからたばこの葉が入ってきて、それを刻む包丁が田葉粉包丁で堺の刃物が全国区になったわけでございます。

そしてまた、堺でできる包丁も、料理屋さんが使う100%を堺でつくっているんです。「そんなうそや、神戸にも刃物屋あるでとか、京都にもっと有名なのあるで、東京にもあるで」と言いますが、今日は間違っただけのことであかんから本音でお話をするのですが、全部堺でつくって、京都何とか印とか東京かっぱ橋の何とか作とか、そういう銘を入れて、堺は刃物の原産地であって、ブランドではなく生産地だったのです。

ですから、どうして堺で刃物ができるようになったのかというようなところから、お話をさせていただきます。

まず、胡先生は、刃物とかいろいろな物に詳しくて、包丁のことをよく御存知ですので、この先生の前で話しにくいし、堺の市役所の方も来られてますから、変なこと言うたら「おまえ間違ってるで」と言われそうで緊張しています。今日こちらの案内の字は、全部「包丁」と、このような字になってるんです。テレビで包丁の話とか、いろんなカタログにしても、新聞にし

ても、こうでしょう。

私どもの会社としてはこういう字を書くんです。「庖丁」。私は小学校の時はこれで覚えて、小学校2年生で戦争は終わったんですが、初めこれで習って、終わってから当用漢字になりました。できるだけ簡単な字にとということになったために、このまだれをとったのが今の国語の時間の包丁です。

私ども、あえて「庖丁」とこう書くのは、これが人の名前だったからです。昔は中華包丁、中国の方これ1本で骨切とかこま切れとか細かい仕事から全部するんですけども、昔はこれ何というたんや、刀・刀(𠂔𠂔)。ちょっと包丁貸してんかというのは、刀・刀(𠂔𠂔)と言うてたんです。それを梁の国の文恵君という王様の時代に毎日、おいしい料理を作ってくれ、また食事が始まりますときれいな音楽が流れたり、きれいな花びらが舞いおりてきたりするの、今、料理してるの誰だと王様が尋ねたら、「庖丁(パチン)」という人だと。料理長の「庖丁(パチン)さん」。発音、胡先生に教えてもらわなあかん。「庖丁」というらしい。「庖丁」さんという人が料理長だと。毎日おいしいものつくってくれるから、今まで料理庖丁のことを刀・刀(𠂔𠂔)と呼んでいましたが、今日から料理長の名前、「庖丁(パチン)」と言えと王様が言ったのが包丁の字の始まりなんです。

ですから、人の名前なので略したらダメですから、私ども何かあるたびに「庖丁」という字はまだれをつけているんです。

次に、どうして堺が刃物の産地になったのかを、話します。

仁徳天皇が生前、堺に自分の世界一大きなお墓をつくるのに工具が必要になりました。それでもそのようなものはないから、天皇陛下の命令で日本全国の野鍛冶、鍛冶屋さんを堺に呼び寄せるんです。

御陵の堀を作るための鍬とか鋤が必要になります。皆さん鍬は御存じだと思います。これ、鍬ですが、固い土は、鍬では掘れないわけです。ですので、鋤を使うんです。今日は持ってきたんですが、これが鋤です。私、小学校2年で戦

争が終わったんです。その間に疎開をしまして、これを取りつけて使ったことあるんです。

皆さんに見てもらうために、絵は下手ですけど、これは牛。固いひもで引っ張って、この前です。三角の木の先に鋤を取りつけるんです。終わりますと、鋤を外して三角の木を肩にかけて牛小屋へ帰るんです。

大昔は牛を連れて帰った後、鋤を洗いまして、鋤を火の上に乗せるんです。火の上に乗せた鋤の上でお肉を焼いたんです。これがすき焼きの始まりです。おなべに好きな糸こんにゃくやお豆腐とかタマネギ入れて焼いて食べたのではないんです。すきの上でお肉焼いたのがすき焼きなんです。これをわかっていただくために、こういう下手な絵を描いたんですけど。

仁徳天皇陵をつくるために、1日500人の人が20年間かかってできたんです。そろそろ御陵もできたら国へ帰ろかと思っても、履中天皇陵や反正天皇陵の仕事もあり、もうちょっとここにいても、となつて定住したのです。次は胡先生の最初の話ですが、海と甲南のつながりです。

堺港。堺に港が開けて、ルソン、アンナン、カンボジア、ポルトガル、オランダ、そういうところと交易をします。ルソン、今のフィリピンですが、千利休はルソンのつぼをもらって来て、秀吉に渡したら、喜んだらしいんです。

堺の港にポルトガルからたばこの葉が入ってくるんです。これを細かく刻んで、干して煙管(キル)に入れる。そしてぱくぱくと煙を楽しむもんとポルトガル人から教わるわけです。田葉粉包丁はどんな形かと言ったらこういう正方形のもので、ここにあるこれはコピーですが、こういうのをつくったんです。

この包丁が田葉粉包丁という名前になって、御陵完成の後、定住して料理の包丁や、鋏とか鋤とか造っていた職人さんが堺にはたくさんいたので、たばこの包丁が堺でできるようになりました。徳川幕府は、たばこ包丁を造る人だけの地域を七つの町の中浜筋に決めたのです。それが堺「七まち」、私ここは会社が堺市堺区九間町、工場は堺区桜之町、その間、七まち(七

町)あるんです。

これは与謝野晶子が「住の江や和泉の街の七まちに鍛冶の音きく菜の花の路」と詠んだんですけど、その七まちにたばこ包丁を造る職人さんがいてたわけです。たばこの包丁を造る人だけは苗字帯刀御免といって、フルネームをもらって、刀まで二本差持たせてくれたんです。特別な扱いをさせてもらって、できた物は全部、堺の奉行所へ納めるわけです。昔は、このタバコ庵丁が専売だったのです。それを各藩に高い値段で売って徳川幕府はたくさんもうかって、堺の奉行の池田筑後守は、堺から江戸表のほうへ栄転するわけです。その間に、たばこの葉がどんどん増え日本全国に行き渡りました。皆さん学生の方は葉たばこを余り知らんとは思いますが、これがキセルです。ここに入れて、こう吸うんです。

現在でも職人さんはこうしながら、2回、3回ぱっぱっと吸いながら焼き入れのタイミング見えています。これ、今でも使っている職人さんはおります。

これも、もともと堺でつくったんです、きせる。これが堺から新潟の燕に行ったんです。新潟の燕は皆さん御存じのように、ナイフ、フォーク、スプーンを作っているところです。その有名な洋食器屋さんは、昔は皆キセル屋さんやったんです。それが、だんだんキセルだけでは飯食えんということで、これからは洋食器やいうて洋食器がはやってきたんですけど、皆、堺から発信したものです。

ところが、日本たばこ産業株式会社、以前は日本専売公社といって、日本の国がお塩とかたばこを売ってたんですけど、ある時、これだけたくさんたばこが売れてきたら、庵丁で切らずに機械で切ってしかも国がタバコを専売としたために、今まで偉そうに刀持ってた人は、もう要らないと言われたんです。

田葉粉包丁を造っていた職人さんは、突然の注文打ち切りで困りました。こんな薄い包丁つくっていた人が、何か他の刃物を造らねばと。今でいうMDというんですか。マーチャンダイジング。薄い刺身包丁できへんかということで

できたのが、フグ引き包丁。刺身包丁でもこんなぺらんぺらんです。こういった感じです。

こういうものをつくって出したために、ああええなということで、この包丁をフグ引き包丁とかてっさ包丁といって、売れるようになってきたんです。

江戸から上方に勉強に来た料理人が、これを、鯛を薄く切る薄づくりで東京では販売してませんが、そのときの薄い包丁はフグ引き包丁です。

このようにして、堺の包丁職人さんというのはずっと続いておまして、伝統工芸士もたくさんおられるわけです。ちょうど和食が世界の料理に認定されてから、和包丁というのは大変売れているわけですが、正直いいますと、余り供給はできないんです。需要はあるんですけども、供給できない。年寄りで大体70~80才という人がやってるわけで、現在堺市の御協力で後継者問題対策として育成しようということで頑張っているわけです。

ただ、全国では刃物を出している産地というのはいろいろあるんです。東京では、庄三郎と言う裁ちばさみがものすごく売っていたんです。昔はこれで布切って、嫁入り道具には菜切り包丁、刺身包丁、出刃包丁、裁ちばさみと握りばさみとそしてこれが火のし鏝(こて)というのがあったんです。それが絶対必要だったんですが、今こんなのは見かけない。全然売れなくなりました。Gパンでも破れてるのが格好いいんやと。アメリカに行きましてリーバイスに行ったときに、こういうのはビンテージもんでええねんと言うので、破れてるやないかと言ったら、いや破れてるのがええんでっせと。ええんでっせとはアメリカ人言いませんけど、それが良いと言うんです。

ですから、これをつくる職人さんは減ってきている。今はこれを作る技術がありますから、散髪ばさみを造っています。東京のほうは、これを散髪ばさみや鼻毛ばさみとか理美容のものをつくっているんです。

岐阜県に関という町があります。岐阜県の間では関の孫六という刀鍛冶で有名な職人さんがおられたのですが、そういう関係で刃物は多

いんです。戦後、登山刀とかジャックナイフとかいろんなものをつくったり、こういうバタフライナイフができました。キムタクがこれ持ってドラマに出たことあったんですけど、その後これで事故があったために製造中止となりました。

ラガーナイフというのがあったんですが、秋葉原で4年前ですか、このナイフで事故があり、これは一昨年10月1日から売ったらダメになって、ただ、イノシシとか熊をとる人だけは持ってもいいらしいです。

こういうことをやられますと、私ら料理関係の者は、こういう形のもの、これカキむきですけど、これはラガーナイフと似ているからあかんといわれ、いろいろ相談して少し刃先をまるめてOKになりました。これはよう似てるから違反、事故をおこしたり変なことをされると、あれつくったらあかん、これつくったらあかんということになってきて、このように、カキむきが、こういう先が丸くなったようになったことがあるわけです。

岐阜県の間は、かみそりとか家庭用のステンレスの包丁、そして大阪堺は調理師さん用の刃物の100%をつくっているわけなんです。

そして御当地、兵庫県の三木は大工道具のかんな、のみ、のこぎりを作っていて、その隣に兵庫県の小野という町がありますが、今、園芸用、芝を刈るときの刈り込みばさみとかをつくっているのが兵庫県の小野です。

そして、土佐の高知。土佐の高知は山林用の刃物。山の中の木を切る。鉈とか斧(き)なんかは土佐の高知でつくってまして、日本海の新潟県燕は先ほど言ったんですけど、ナイフ、フォーク、スプーン、洋食器です。こういう関係のものをつくってるわけです。

その隣に新潟県三条市。三木の木工道具は大工さんが使うんですが、新潟の三条の木工道具はホームセンターで素人の方が日曜木工用の道具に使っています。

それと同じように、こちらに九州御出身の方はおられますか。こういうのを見たことありますか。「種子島鋏」。大体今の方のお母さんかお

ばあさんが使っていたと思うんですけども、本州、四国、北海道は、先ほどお話ししたように裁ちばさみ、これできれを切ってこの握り鋏で糸を切るんですが、これは種子島でできたものですが、九州はこれで糸も布も切ったんです。去年、伝統工芸品になったんですが、種子島ではこれは「唐鋏」。中国から来たから「唐鋏」。種子島から九州へ行きますと種子島鋏とか「本種鋏」といいまして、九州から本州へ行きますと「博多鋏」となるんです。

今、大体7月、8月か9月ころに高島屋が伝統工芸展とか近鉄百貨店でも大阪伝統工芸士会が、開催されまして、大阪のときは出ませんが、日本全国のときは種子島から来て、九州ではこれを使ってる方が多いです。

このように、行くところによって、原産地、サツマイモもそうです、薩摩国鹿児島では唐芋というんです。唐の国から来たから。薩摩国から外に出ると、薩摩国から来たからサツマイモとなっているんですけど、地域によってだんだん名前が変わってくるんです。

この狭い日本も料理の仕方とか食の文化によって、刃物も西と東は違うんです。例えば、菜切り包丁です。これは江戸型の菜切りです。長方形です。ちょっと背が丸くなってるの、これは鎌型です。これは西の菜切り包丁なんです。料理人が鎌型菜切を持ってたらその人は、関西で修業したと、形を見たら、この人はどこで修行したのかがわかるんです。

刺身包丁もあります。



これは皆さん御存じのように刺身包丁です。「菖蒲」とか「柳刃」いうて、柳の葉っぱみたいだとか、ショウブの葉っぱみたいやからショウブとか柳刃と言いますが。これは西の刺身包丁です。先が四角いのが東の刺身包丁です。これ正式な名前は「蛸引き包丁」。タコだけ切るんじゃないんですけども、「蛸引き包丁」。これは、東の蛸引き包丁、これは西の刺身包丁です。

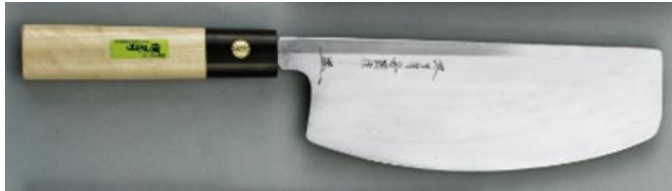
今から14, 5年前までは東京へ行きますと100本のうち95本はタコ引やったんです。最近では、日本料理は西のほうがええなということになってきて、タコ引は今20本ぐらいです。ところが、福島、仙台、ずっと行って青森越えて北海道へ行きますと刺身包丁はこれです。北海道で、これは西ののですわと言うと、先が尖って怖いんですねと言うんですけども、これは西で、東は皆この刺身包丁を使っているんです。

菜切り包丁も昔は、これは今、西のほうでは余り見なくなりましたが、これは「ナガタン」という言葉を使っている。菜の刀と書いて「菜刀」が詰まって「ナガタン」と言いますが、この黒い包丁です。

ここぷくっと膨れてる。これは江戸打刃物なんです。これは今でもものすごく売れるんです。TVドラマや映画で料理する調理場等での撮影で、私はよく現場に参ります。時代考証とか、その土地ではこれは使ったらあかんとか言うんですけども、ここにポスターを張ってくれますけども、「天皇の料理番」。今、日曜日の10時からやっていますが、昭和天皇の料理番の話です。秋山徳蔵という方がおられました。その人の包丁とか、砥石で研いであるところとか、去年の暮れから技術指導で行ってます。包丁を研ぐシーンですが初め見た時、人造砥石でした。大正時代は、人造砥石がありません天然砥石でなくてはなりません。早速砥石を取り替えて撮影しました。

これ。これからぼちぼちハモが出回ってますが、ハモの骨切り包丁4年ぐらい前までは東京へは行かなかったのですが、最近は東京でもハモが売り出されています。ハモの骨切りがちゃんどできたら、一応あの料理人、料理まあまあえ

えでと言われます。ハモというのはあっさりして、天神祭、祇園祭には夏の風物詩でハモ料理は絶対出さんとあかんということになってるぐらいですが、3枚におろして、皮を下に向けて3センチのところに包丁の目を30ぐらい入れて、ハモは、中にもものすごい小骨があるのでそれを切るわけですが、これはハモの骨切り。最近是全国区になりました。



これは何を切る包丁と思われませんか。お客さんは関東ですか。関西。何で言うたかというのは、誰かうどん切りとか、麺切りとか言うてくれへんかと思ったんですけど。これは、形は西も東も一緒ですが、これは東京ではそば切り。西ではうどんとか麺切りなんです。形は一緒ですが、名前が違うんです。

そしたら、これは何を切る包丁と思われませんか。

○質問者 ウナギ裂き

○信田圭造 ウナギ裂き。どれを見てウナギ裂きと思った。

○質問者 一番左が関東。

○信田圭造 これ、これ見てわかったんですか。

○質問者 ほかのもわかります。京都、大阪。

○信田圭造 ほうほう。どこかで見はりました。

○質問者 長く扱ってたもんですから。

○信田圭造 仕事で、それは。ほかの人見たことありませんか。ウナギ裂きは正しいんです。私、何でどれ見て言うたんやと質問したけど、全部知ってるという方は、初めてです。例えばこれやったらお客さんは関東出身ですかと言ったら、はいと言って、打ち合せしてあったみたいにくんなんです。皆知ってる言わはったから、えらいこっちゃなと思ったんですけども。

これは江戸裂きというんです。関東。浜松からずっと北海道までこれなんです。これは名古屋裂きです。名古屋というのは三重県からあとは、愛知県から浜松までがこれを使うんです。

名古屋裂き。

私は、伊勢のほうでよくお話しするんですけど、伊勢は皆さん遊びに行ったら内宮さんが1番観光にはいいんですけども、我々は食に関することをやっていますんで、外宮へ行くわけです。外宮は伊勢神宮全部の食をつかさどって、朝は火起こしで火を起こして皆料理を配っているわけです。私は三重県のお伊勢さんは、西やと思っていたんです。伊勢のうどんはたまりの真っ黒けのを使うし、お餅は切り餅なんです。西はお餅は丸で、おしょうゆは薄口、お伊勢さんどっち向きまんねんと言うたことあったんです。ウナギ裂きは、これは三重県とか愛知県から名古屋裂きです。

これは京都です。京裂き。これは大阪裂きです。これが九州裂きです。九州はもっと種類が多いです。九州はしょうゆでも、町によってもしょうゆ屋さんが違ういうんです。キッコーマンもヤマサもヒガシマルも売り込みが難しいなと言ってたんですけども、包丁もものすごく種類があるんです。一般的にこれが九州裂き。大阪裂き、京裂き、名古屋裂き、江戸裂きです。

これ、覚えておいたら、皆さん。どこかにウナギ井食べに行って、1番安いウナギ井たのんで、調理場見たら調理場で兵庫県で江戸裂き使ってたなら、ここの板前さん江戸で修行したんでっかと言うたら、えらいこと言う人きたでと最高の井出るかもわかりません。

専門の方がこれを見たら、どこで修行したかとか全部わかるんです。以前「料理の鉄人」って番組があったんです。「料理の鉄人」のとき私そのスタッフで、フレンチの鉄人、イタリアン、中華料理、日本料理の鉄人を誰がいいやろうというとき、私は、フランスやイタリアとか中国は東京で決めたらどうですかと、ただ、日本料理だけは薄口使える関西の人がいいと言ったら、それが日本料理だけ決まったんやと言うんです。誰かと聞いたら、道場という人やと。銀座でろくさん亭ってやってる人やというから、それも知らなかったんですけど、たまたまそこへ行くことがあったんです。その時、道場さん、これでウナギおろしてまして。道場さん

多分、京都で修行したんやと言うたんです。

その後、大変有名になられて、道場六三郎さん、すばらしい人です。包丁見たらどこ出身か。あの人、山中温泉の漆器屋さんの息子さんで、学校行くまでに器にペーパーをかけ、また帰ってきてペーパーをかけていたそうです。今、お兄さんが漆器屋さんをやって。道場様は京都で修行して東京へ行って、立派にすばらしいお料理をされ今も大変有名です。

ウナギの目打ち。うなぎを動かなくする道具です。これが江戸の目打ちなんです。これが名古屋の目打ち。これは大阪の目打ち。目打ちも違うんです。どこで修行したかというのもこれを見たら大体わかるんです。

そして今、再来週からイタリアで食博というのをやるんです。来週ぐらいからジャパンデイがあって、それに包丁の研ぎのこととかで、我が社の専務が参ります。私がちょっと前にイタリア、スペインで料理の会があったとき、おまえ日本人やったらステーキは日本刀持ってきて日本刀で切って食べや言われましたが、こっちもそんなもの持っていかれへんし、警察も許してくれません。参考までに持ってきたんですけども、こうして見たら大きく見えるんですけども、たった8センチです。8センチまではまだ刀とは言えへん。それ以上は短刀とされます。参考までに、これはマグロを切る包丁です。マグロ切り包丁。これ小さい方です。大体2メートルぐらいです。シビ切りといって子供のマグロ用です。マグロでも小さいマグロをシビという。シビ切りです。これ持って歩いて、神戸であろうが三宮歩いても別に何にも問題ないです。これはこんなに大きくてもキッチンナイフです。これ(8 cmの短刀ステーキナイフ)を持って歩いている所、警察官に見つかればあと2mm以上長かったら、私、甲南の学生です、いやそれでもあかん、校長先生か担任さん呼べと言われるんです。これ(8 cm)小さな8 cmのナイフが2mm大きくなってダメなのに2mの大きさのマグロ切は大丈夫で、これ(2m)はええんです。この辺の法律というのが私わかりません。

この漆屋ナイフも、ただこれ持ってるだけで、

ああ怖いのも持ってるなと思われるわけです。ところがあけたら刃先が四角いんです。これは漆屋さんが使う漆ナイフなんです。ここでこう切るんです。ですから、漆屋さんは持ってもええんですけど、普通の人持ったら、これだけでドスとみなすから、これは持ったらあかん。だから、漆屋さんやなかったら、これだけでも脅迫できるから、これはだめと言われるんです。

そして、冒頭、胡先生がおっしゃったように、西洋の包丁は、中国料理も西洋の包丁もつるんとなっているんです。つるつるしています。ところが日本の包丁だけは、菜切り、刺身、出刃にしても、全て真ん中に縦の線が1本入ってるんです。線があります。これを鑄というんです。しのぎは鑄、ちょうどこの辺が高くなったんです。刀でこの刃同士ではなく、しのぎ同士の戦いというので、しのぎを削るという言葉が使われます。このしのぎというのがあるから、研ぐときのアングル、角度がこうして砥石と包丁の鑄を合わせて研ぎます。しのぎの刃に合わせてたらマグロ切りの角度ですし、出刃包丁は骨切るからこうして。菜切り包丁の場合は普通の角度。刺身は生の身を切るの鋭い刃をつけます。

しのぎがあるから、これでキュウリをトントン切ったら、しのぎで離れていって、きれいに外れるんです。外国の人が日本で食べたときデリシャスと言うても、デリシャスだけではダメで、おいしいのはビューティフルやないとあかんのやと言うんです。日本では、おいしいは美味しいと書くのでビューティフルです。

日本はこれから鮎の季節で、鮎焼いてちょっと鮎にお塩つけて、何の飾りもない、何かしたいんやったら、はじかみ1つ置くだけで、俺の焼き具合を食べてくれというのが日本の盛り付けですけども、西洋はステーキのときに、ステーキ焼いた後にいっぱい飾りをしたんです。アラン・シャペルが、フランスから日本に来まして、すばらしい料理人ですが、ヌーベル・キュイジーヌ、新しい料理はこれやというんで、シンプルに盛り付けをしました。六本木にあるレストランのロブションもそうです。

そんなん日本のまねや、日本の鮎と一緒にやで

言うたら、いや、まねやないと言い張るんですけども、盛りつけも美しいというんで、デリシヤスだけと違うねん、ビューティフルと言ってくれと私ら言うんです。

そしてもう一つは、刃物は我々昭和 20 年、30 年に代理店となったのですが、ゾーリングゲンのツヴィリング・ヘンケルス。人形のマークが 1 個は安いけど、2 つ人形は高いというんです。以前うちはデパートの刃物売り場に、堺刀司のショップ横にゾーリゲンショップをつくりました。ゾーリングゲンの刃物は有名でしたが、ほんものの切れ味は堺刃物だと言われました。

ドイツの総領事にブライジンガーさんがおられましたがお嫁さんが日本料理を覚えた時に、おまえとこの日本の包丁売ってくれへんかと言うから、そんなの総領事やったらその国のを売らんとあかんから、うちのをくれ言うたらえらいこととせえとすると、日本料理では、ヘンケルスやったら切れへんねんと言われたんです。ドイツ製の方が切れにくいので、奥様は手を切らないので、安全ですよといいました。

切れ味という言葉があるんです。切れ味とは、どんな味やねんと、酸っぱいな、苦いな甘いではなく、切れ味とは、魚を切ったときに、切ったお魚の繊維がまっすぐ立つわけです。いくら新しい魚も、切れ味の悪い包丁で料理しますと、昨日の残り物と違うかとなるんですね。

見たときに美しいのは日本の堺刃物。この片刃をつくったのも堺なんです。堺の包丁は仁徳天皇にさかのぼりますけども、それから包丁をつくって、ポルトガルからたばこが入ったんですけども、鉄砲も入ってきたんです。初めは種子島に行った。そこでは、数ができないと言うんで、橘屋又三郎という人が堺の包丁職人を連れて見に行ったら、こんなやつたらわしら包丁職人でできるでと、それを見て帰ってきて、97%堺で鉄砲ができるようになったんです。兵士が持つ太い鉄砲と、お殿様が持つ鳥を撃ったりする細い鉄砲。これは、火縄銃のピストルです。これ皆、堺の包丁職人がつくったんです。

どうしてつくったのかといいますと、今でしたらきれいなパイプ、鉄の固まりを旋盤で線に

合わせて切れるんですけども、あの時分はそんな技術ないから、包丁をつくる技術、鉄をぱんぱんと伸ばして行って、1 枚の薄い鉄板をつくるんです。その鉄板の真ん中に芯を入れまして、トントンとして、くるっと丸めるんです。そこにこの包丁の鉄と鋼をくっつける。硼砂と硼酸と鉄粉等を入れるだけなんですけども。これをつける技術も堺にあったために、こうぐるっと巻いて芯を抜いたら銃身がちゃんとできたんです。

そのために家康も信長も堺へたびたび鉄砲を買いに来られました。その後、鉄砲から堺はその技術で、自転車を作り、今や、シマノさんは部品だけで世界で有名になったんです。すごく高い自転車の、部品はシマノさんです。シマノさんの先祖は包丁鍛冶でした。うちは、210 年も包丁屋をしているのに会社が大きくなるへんのは、これは経営者の私は、頭が悪く経営センスがないということなんです。

そうして、堺の包丁はよく切れるというのは、日本人の食の文化、食べ方の違いからきています。それはお箸の文化です。日本列島、朝鮮半島、中国はお箸の文化です。お箸で御飯を食べる文化のところは、ちゃんと切って一口で口に入る様に盛り付けてもらわんとおかずが食べられないわけです。

ところが、ナイフとフォークの文化のところは、お肉の塊持ってきて、あと、欲しかったら自分で切ったらよくて、小さく切ろうが大きく切ろうが勝手なのです。日本は、引き切りですから、お刺身の盛り合わせでも 1 番大きいのだれやろうと見たら、全部一緒なんです。エビのてんぷらも大きさ皆決まってるんです。日本だけです。西洋へ行きますと、あっちのほうが大きくいというようなことよくあるし、お肉も 400 グラムといっても、隣の人のほうが大きいときもあるんです。日本は 400 グラムやったら 400 グラムきっちり。これは全部引き切りスライスするからです。西洋はチョップナイフ。たたき切りなんです。ですからちょっと大きくても小さくてもええやないかと、こういうような感じなんです。日本はその辺をきれいにできるわけです。

そして、お箸で食べるという民族と同じように、世界のほかの人との違いというのは何かと云ったら、切れなくなった包丁を研ぐ、砥石なんです。砥石を使う民族。石やからストーンですけれども、これは皆さん御存じのように一旦水につけるんです。ウエットストーンと言うてほしい。これを使う民族は日本列島、朝鮮半島と中国なんです。

西洋はスチール棒を使うんです。これでこうして研ぐんです。日本では、これは本当に使わないんです。使う必要ないんです。日本の包丁は、研いだら、特に今あちらでウナギ裂き全部わかっているとおっしゃったプロの人は、今日は6時にのれん上げよというようなときには、それまでにちゃんと刃をつけて、閉店までは絶対研いだらだめなんです。砥石のにおいがするんです。

西洋は、ステーキハウスなんかに行っても、お肉切りながらスチール棒を使う。若い女の子は格好ええわと言うんです。僕らジェラシーやないけど、何が格好ええんや、しかもお客さんの目の前で包丁研がんといてほしいと思うのです。焼きの甘い包丁を使うさかい言うんです。フランス料理三ツ星の、アラン・シャペルシェフや精密機械というあだ名のロブション、お2人は20年ぐらい前から弊社のナイフを使ってくれました。週に一度ぐらい研ぐだけで刃をつけているので感心され永く使っていただいています。

お皿プレートのペインターと言われるピエール・ガニエールさんは、堺の弊社の包丁ファンです。フランスでも有名な刃物屋さんの包丁がありますが、あまり良くないのです。スチール棒ですぐ刃がつくんですが、そのわりにすぐにへたるわけなんです。焼きが甘いからです。

ですから、包丁の砥石の使い方とかによって、お箸使う、砥石使う、それとまたしのぎがあるのがいいんですね。そして刃の断面は、日本はこうなったんです。

今、私が一方的にしゃべってたんですけど、何か質問ありますか。

○質問者 信長、秀吉の時代から堺は栄えてき

まして、私も小さいときからここで商売に入っただけなんですけども、物の始まり皆堺ということで、売り込みに来られた方、何を言ってるのか僕も余りわからなかったんです。だけど今お話を聞いてよくわかりましたし、鉄砲とかたばこ包丁、そういう物から堺は発展していったということで。ただ、信田さんも現在200年を超える店をやっておられるということで、堺そのものが非常に職人さんが高齢化されて難しい状態にあるということも私らもよく聞いておりますし、ここまで伝統を守ってこられた秘訣をお教えいただけないかと思えます。

○信田圭造 すごく長い間続けたというて、200年のときはあちこちの商工会議所などから、どういう風にやったんやと聞かれましたが。

よく、うちのおばあさんが、大風に灰まいたらあかんとか、港には入り船、10隻しか入らへんのは10隻しか出へんのやし、100隻入ったら100隻出んねやから、お金100円預けたかてすぐ出るし、たくさん入ればたくさん出るんやからというようなことを、よく聞かされたのと、私も、何かしたら儲かるときでも何もできなかったということもありました。技術に関しては今おっしゃるように、後継者というのは、私ももうちょっとしたら80になりますけど、10年ぐらい前からぼちぼち職人の育成とか後継者問題を何とかせんとあかんなと思っています。

40、50、60は、あいつには負けられへんとかいうような気持ちだけですけれども、長い間維持してきて、今はちょっとだけ余裕ができて、まあまあ何とか三度の食事ぐらいはできるやろうということで、堺に恩返しいうたら堺の方がおられるから偉そうなこと言うなと思われましても、自分の会社の商品がよろしいというよりも、堺の包丁ということは、一朝一夕に有名になったのではありません。先祖の方々が地道に堺刃物を育ててくれて今があると思つて、堺の刃物全体の事を伝えていきます。

やはり堺の地場産業ということに恩恵があるわけです。こつこつやるのが1番です。

ずっと地道にやったら、いろんな友達というのができます。ちょっとジャズに興味を

もって、ええ年してジャズ聞きまして、料理好きのハービー・ハンコックやウェイン・ショーター、マークスミラーもブルーノートやビルボードで友達になりました。私、普通のおっさんやったらそんなの無理ですが、包丁屋やからつき合いがあるわけで、日本の調理師さん、フランス、イタリア、スペイン等々の2ツ星3ツ星、中華料理の方々、エスニック料理人等々、TVではSMAP×SMAPの料理番組の時に使っていて包丁や調理方法の関係で皆様と仲良くさせていただいたりとか、いろんな人と包丁のことでのつき合いというのがありがたいなというのはあります。答えになったかどうか分かりませんが。

今まで、包丁の話ばかりしてたんですけども、先ほど言いましたようにちょっとだけ覚えてもらうのは、菜切り包丁も関東は江戸型菜切りです。四角い。刺身包丁も四角いです。だから、江戸は四角いなと思うてもうたらええです。夏になりますと調理道具もそうなんです。例えば流し缶。流し缶も、夏は寒天したり、冬は卵豆腐とか。真四角が江戸です。長方形は関西です。

それから、大根おろしです。真四角が江戸です。この羽子板みたいな形になったのが京都です。大体西型です。卵焼きも皆さんは多分長方形を使ってはるんです。私はこれ1番ええと思うんです。これこうしてやりますと、失敗したから長いから修正しやすいんです。ところが、四角いのが江戸はええんです。東京の卵焼きは、皆ふたついてます。失敗したらこうしてきれいにしておぶせるんですけど、ずれたらどないなんねやと思うんですけど、これが江戸の卵焼き。これは名古屋なんです。名古屋はこっち側でだし巻きにしてるんです。地域によって違うのです。

そしてお魚の胸骨抜くものです。これは西の骨抜き。これは東の骨抜きなんです。

○質問者 どない違うんですか。

○信田圭造 形だけです。抜くところは一緒なんです。形だけ違うんです。ここの幅の狭いのは京都なんです。形は一緒なんですけど、京都は

ちょっと狭いんです。

○胡金定 先生ありがとうございました。予定の時間が来ましたので、終了させていただきます。

今日はこのあと授業も予定されているということで、時間どおり終了させていただきます。

今日の信田先生に、簡単に自己紹介をしていただくようお願いしましたが、非常に控え目で自己紹介はされていませんでしたので、改めてご紹介します。

信田先生は堺の株式会社和泉利器製作所の代表取締役です。この会社は文化2年に創業されていて、創業210年の歴史を持っています。文化というのは、さきほど先生の話の中に文化包丁が出るかなと思いましたが、文化包丁は出ませんでした。これは会社が文化2年に創業されたのと関係あるかなと思っております。文化包丁というのは、理解されていない人が多いかと思います。どんな包丁でしょうか。

○信田圭造 聞いてたんですけども、ちょっと包丁の数に制限がありましたので。よく文化というのは、1番良いもの。文化文政というのは日本がよかった時代やったので、文化鍋とか文化住宅などと、文化とついたので、文化包丁です。今は三徳包丁になったんですけども、文化という言葉が減ってしまったんですけども、私はなぜか昔は文化、文化と聞いたんです。

○胡金定 文化というのは便利という意味です。皆さん今日帰って調べてみてください。これは関西の言葉。今日東と西の包丁文化について比較されましたけども、堺のすごいものに、例えば銀座があります。東京に銀座があるけども、発祥の地は堺です。たくさんのが堺の発祥です。

今日、先生から説明のあった包丁などはTBSテレビの日曜日夜9時から「天皇の料理番」で使用されています。そこで使っている包丁あるいは包丁の研ぎ方というのは、信田先生が監修されたということです。ぜひこの番組も合わせてご覧になってください。

今日は本当にありがとうございました。

○信田圭造 どうも長い間、御清聴ありがとうございました。