

## 越前打刃物の歴史

「越前打刃物（えちぜんうちものはもの）」とは越前打刃物協同組合が2007年に権利取得した地域団体商標であり、市内各地の工房にて製作を行っている。

越前打刃物が生み出されたのは福井県越前市。遡ること700年程前の1337年の南北朝時代。京都から千代鶴国安（ちよづるくにやす）と呼ばれる刀匠が刀剣作りに欠かせない良質な水と豊富な鉄の産地を求め、越前国（現越前市）にやってきた。千代鶴国安は刀剣製作の傍ら、農民のためによく切れる鎌を作ろうと思いつき、鍛冶職人に刀鍛冶の技術を取り入れた鎌の製造方法を伝授したことが、越前鎌の始まりとされている。また、池に映った三日月が鎌の形に重なったことから越前鎌は三日月鎌ともよばれている。

江戸時代に越前打刃物は、越前国の名産品に挙げられるようになり、なかでも越前鎌は全国一の生産量を誇ることとなる。また、鎌や菜切包丁なども生活の道具として盛んに製造され、定評となった。

1979年（昭和54年）には越前打刃物の歴史と技術が高く評価され、刃物産地としては全国に先駆けて「伝統工芸品」第一号に指定された。

700年の時を経て鎌、菜切包丁、ステンレス系包丁などの主要製品は変化を遂げたが、現在でも古来の技術を守りつつ、機能性やデザインを追求し、国内外で高い評価を得ている。

## 越前打刃物の特徴

越前打刃物の特徴として非常に重要な点が、「鍛造（たんぞう）」と「研ぎ」の技術だと言われている。「鍛造」とは鉄などの金属を叩いて圧力を加えることで強度を高め、成型する手法である。古くから刃物や武器、金物などの製造技法として用いられてきた。鉄をたたくことで結晶が細かくなり、粘り強く、切れ味のある刃物となる。「研ぎ」とは刃物を砥石（といし）などでこすってよく切れるようにすることである。「研ぎ」の技術は日本古来からある技術であり、刀等の切れ味を高めるものである。

その技術を生かし、越前打刃物はコラボ商品も製作している。三重県の伝統工芸品の型紙とコラボした小刀の製作。また、京都の美容学校で美容師でも髭を剃れるようにとの要望があったことから、越前打刃物の技術を使ったカミソリも製作したという。

顧客のニーズに応じて物を作るのが真の技術であり、越前打刃物の職人には、臨機応変に対応ができる技術の高い職人が大勢いる。

## 越前打刃物ブランドの維持・技術の継承

「越前打刃物」のブランド維持への思いについて、事務局長である三好栄さんに伺った。

『現在、越前打刃物の伝統工芸士として認定されている人は18名。そのうち、80代が5名、70代が2名、60代が1名と約半数が高齢者である。このまま後継者を育成しなければ今後、越前打刃物の技術が途絶えてしまう。この技術を後世に伝えるためにも、現在、ベテランの伝統工芸士の技術を動画で撮影し、若い伝統工芸士にも技術を継承できるような取り組みを進めている。後継者を育成することが、越前打刃物を守っていくために必要不可欠だ。』とのこと。

また、最近では、80代の伝統工芸士が語り部として施設内で週4回ほど、観光客に越前打刃物の技術を伝承しているとのこと。これも技術を世に残していくための立派な技術継承である。

（左）越前打刃物の匠の技を操る18名の伝統工芸士

（左）事務局長の三好栄さん



（右）越前打刃物の技術で製作された包丁



# 越前打刃物の職人技

越前打刃物ならではの伝統技法である「二枚広げ（両刃包丁）」をベテラン伝統工芸士の加藤弘さんに見せていただくことができた。工房ではベルトハンマーの音がガンガンと響き、炉から出る熱風をものともせず、ベテラン伝統工芸士の加藤弘さんの技が光る。ベルトハンマーを慣れた手つきで扱い、鍛造と向き合うその顔は、職人そのものである。

二枚広げとは刃の部分を2枚に重ねて表と裏からベルトハンマーで打ち、同時に2枚を手早く薄く延ばす技法。2枚に重ねることで圧縮力が強まり、また温度も下がりにくいため、刃の表面の板むらも少なくなるとのこと。ベテランの伝統工芸士だと1日で120〜150枚の二枚広げを行うようで、まさに職人技である。その職人技によって作られる「越前打刃物」の技術の高さを目の当たりにした。



(上) ベテラン伝統工芸士の加藤弘さん  
出典：越前千代鶴の館ホームページ

<http://www.hamononosato.com/craftsman/>

(左上・左下) 地団カード「越前打刃物」



(右上) 昇龍

この昇龍は昭和39年に打刃物を材料に造られました。龍の鱗にはキャベツ切包丁を、爪には木鎌・勝山鎌、龍頭には柳刃・出刃・蜻引き・牛刀を、その他、斧・蕨・竹藪・根切り・鉈・刈込鉈・シノ・杉皮剥きなど2,960丁の刃物が使われています。平成20年に解体修理を行っています。  
(長さ2.56m、高さ1.8m)  
実物は、JR武生駅構内に設置されています。



(右下) 地団カード設置の様子  
(越前千代鶴の館)

## 地域団体商標を取得して

2007年に「越前打刃物」は地域団体商標を取得。その後、ドラマの料理シーンで使用されたことで越前打刃物が一躍有名になる等、多方面で越前打刃物の名は広まっている。また「世界のベストレストラン」で10位以内に入るシェフのほとんどが越前打刃物を使用しているという。

地域団体商標カードを取得して、全国から地団カードについてメールや電話での問い合わせが相次いでおり、カードが発行された2022年末から今日に至るまで150件ほどになるといいます。また、地元の新聞にも越前打刃物の地域団体商標カードに関する記事が掲載され、かなり反響があったとのこと。今後益々、知名度が高まっていくだろう。

## 今後の展望

現在、組合では「千代鶴国安越前定住700年プロジェクト」を進めている。このプロジェクトは、越前打刃物の開祖である千代鶴国安が越前国（現越前市）に移り住んでから2037年で700年を迎えようとするこの節目の時期に向けて先人の顕彰遺産を「郷土の遺産」として、更に文化芸術性を深め、街づくりや観光に生かし、越前市の文化発展に貢献していくという趣旨のものである。2024年には北陸新幹線が金沢〜敦賀まで延伸され、また同年には越前市ゆかりの紫式部を題材にした大河ドラマが放映される予定となっている。今後ますます町全体を含めて盛り上がりを見せていくこととなるであろう。



(上) 千代鶴国安越前定住700年プロジェクト  
(2022~2037)のポスター

出典：越前千代鶴の館ホームページ  
(<http://www.hamononosato.com/project/570/>)

### DATA

越前打刃物産地協同組合連合会

※詳細はHPをご確認ください。



<http://www.hamononosato.com/>

(記事作成元)  
独立行政法人  
工業所有権情報・研修館  
(INPIT)  
知財活用支援センター



[HP]  
<https://www.inpit.go.jp/index.html>

