



## 職人技術とその道具

# 千

# 字 万 感

愛知電機株式会社

代表取締役社長 佐藤 徹

奈良や京都を家内のお供で散策することがあります。千年ものあいだ幾度の地震にも耐えた五重塔などを眺めて、建物を作った職人技術に感心しています。奈良の斑鳩いかるがの法隆寺や西ノ京町の薬師寺などは世界でも最古と言われる木造建築です。それらを再建した故西岡常一棟梁は古代の優れた職人技術を再現した人です。飛鳥時代の古釘を材料に木工の道具やりがんなの槍鉋を復元して柱の再現加工をしています。槍鉋による仕上げは木材の細胞を痛めないため柱の防水性を高め、さらに格段上質な手触り感を得ることができます。

京都の御苑の北西に足を運ぶと、塔頭寺院として金閣寺や銀閣寺をもつ相国寺があります。奇想の画家といわれる伊藤若冲じやくちゆうのゆかりのお寺です。若冲の有名な超絶技巧を駆使した「動植綵絵どうしょくさいえ」は、現在は宮内庁が所蔵していますが、もともとは相国寺に奉納されたものです。その細密でリアルな技法は優れた職人技術によるものと言えます。若冲は、隠居して画家になる前は意外にも京都の錦市場で青物問屋を商っていました。

今でも賑わうこの錦市場商店街を歩くと、料理道具の包丁で有名な「有次ありつぐ」の看板が目に入ります。そのお店には、包丁を研ぐための道具である京都産の天然の仕上げ砥石あわせど（合砥）も陳列されています。京都の天然砥石は、2億年前にインドネシア沖からフィリピンプレートに運ばれて出現したもので、世界に類のない優れた砥石です。現代の技術でも、これに優る仕上げ砥石は製造できていません。

この砥石で仕上げた包丁の切れ味は素晴らしく、槍鉋がそうであるように素材の細胞を破壊しません。市販の包丁研ぎ器でゴシゴシ研いだ包丁の刃は、細かく見ると鋸のようになっています。お刺身や完熟トマトを鋸で切っていると、食材の細胞が壊れて味が台無しになってしまうことは想像に難くありません。

小職は会社では包丁研ぎ職人を自称しています。自宅の一部屋は大量に買い集めた砥石でいっぱい、家内の響感を買っています。その砥石で社員に包丁研ぎサービスを提供しています。依頼された包丁を研いだ後に「これで安心して産休に入れます」と女性社員にお礼を言われたりして、皆さんから感謝されるのは職人冥利につきるというものです。