

平成29年

堺刃物まつり

入場
無料

2/11 [土]・12 [日]

午前10時～午後4時 堺市産業振興センター

ご来場先着順での粗品の進呈はございません。

- 堺市立月州中学校吹奏楽部の演奏(11日オープニング後予定)
- ゆるきゃら「ザビエコくん」、「ハニワ課長」
- 東北・熊本 物産の販売 八戸名物せんべい汁試食(12:00～14:00) ※なくなり次第終了
- 古式鍛錬(火づくり)の実演
- 堺刃物の展示・即売
- 刃物製造工程の紹介
- 刃物のクリニック(有料)
 - 包丁研ぎ直し(受付締切11日午後2時まで、12日正午まで。1人2丁以内 1丁1,000円～)
 - ハサミ研ぎ直し(受付:両日共先着50名。1人1丁限定 1丁 1,000円～)
- 包丁の柄の付け替え(1丁 400円～)
- 包丁の銘切(名入れ)実演
- 使用済刃物の回収(後日刃物供養)
- 包丁大学 包丁のちしき 研ぎの講習(事前申込制)
- 魚のサバキ方教室(事前申込制)
- リンゴ皮むき大会
- 鉛筆削り大会
- クイズラリー
- こどもの広場
- 葉っぱでバッタ
- 立体切紙 Kirittai ～紙に命を宿す～(有料)
- 似顔絵コーナー(有料)
- まぐろの解体・即売(12日のみ11:30～)
- とれとれ市(新鮮な魚介類と野菜等の販売)
- そば打ち実演販売
- 健康相談コーナー(無料)
- 大阪府立堺工科高校の生徒の鍛造作品の展示(全日制・定時制)
- 堺市立錦西小学校 金属アートクラブの作品展示
- 大阪伝統的工芸ふるさと体験(大阪欄間・唐木指物・泉州桐箆筒・大阪宗教用具)
- 堺などの特産品即売コーナー
 - うまいもん屋台「元祖たこ昌・Cafe FEEL」、「ハーベストの丘」、「朝日製パン」
 - 「ゆずからりん」、「餡細工実演販売」、「大阪府生菓子協同組合堺支部」
 - 「大阪府生菓子協同組合堺南支部」、「堺注染和晒興業会」、「堺線香工業協同組合」
 - 「堺昆布加工業協同組合」、「山月工房」
 - 「丸一建設工業」、「ジェットコーヒー」

※イベント内容は変更する場合もございます。



中華料理研究家
程 一彦先生
トークショー
「知って得する
刃物のお話し」
11日(土) 11:00～
12日(日) 11:00～
都合により時間は変更になる場合があります。

■駐車場には限りがありますので、お車での
ご来場はご遠慮ください。



■会場
堺市産業振興センター
〒591-8025
堺市北区長曾根町183-5
TEL.072-255-1223

●申し込み・問い合わせ先 **堺刃物商工業協同組合連合会**
〒590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30 堺伝統産業会館内
TEL.072-233-0118 URL <http://www.sakaihamono.or.jp/>

主催 堺刃物まつり実行委員会【構成：堺刃物商工業協同組合連合会・(公財)堺市産業振興センター】
後援 近畿経済産業局/大阪府/堺市/堺商工会議所/(一財)伝統的工芸品産業振興協会/(公社)堺観光コンベンション協会/(公財)堺市文化振興財団
協賛 南海電気鉄道(株)/阪堺電気軌道(株)/京北高速鉄道(株)

堺刃物の歴史は、遙か古代に遡り、江戸時代のタバコ包丁によって名声を高めた。

江戸時代のタバコ包丁によって名声を高めた。

タバコ包丁と堺刃物

堺市には百舌鳥古墳群に代表されるように、数多くの御陵・古墳があり、五世紀には、この古墳群をつくるための道具を製造する人々が集団をつくり、鍛冶技術が発展する基礎ができていたといわれています。

特に、一六世紀にポルトガルよりタバコが伝わり、国内でタバコの葉が栽培されるようになる。タバコの葉を刻む「タバコ包丁」が大量に必要になり、堺で初めて、タバコ包丁が作られるようになりました。

この堺製のタバコ包丁は、輸入品のタバコ包丁より優れていたため、江戸時代には、幕府がこれを専売品として「堺極」という極印を入れて、全国に販売しました。このように、堺刃物のルーツは「タバコ包丁」であり、産業としての発展の基礎もこの時期に確立しました。

なお、昭和五七年（一九八二年）三月には、昔からの優れた伝統技術を受け継ぐ「堺打刃物」が、通商産業大臣（現経済産業大臣）より「伝統的工芸品」に指定され、また、平成十九年（二〇〇七年）十月には、「堺刃物」と「堺打刃物」が地域団体商標に登録されました。今では、職人用の包丁のほとんどが堺製といわれています。

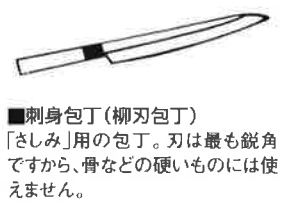
包丁の種類



■菜切包丁(薄刃包丁)
刃が鋭角で、幅が広く、野菜が切りやすいように工夫されています。



■出刃包丁
厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



■刺身包丁(柳刃包丁)
「さしみ」用の包丁。刃は最も鋭角ですから、骨などの硬いものには使えません。



■文化包丁
軽量で魚・肉・野菜など全てに使える万能タイプで取り扱いやすさが特徴です。

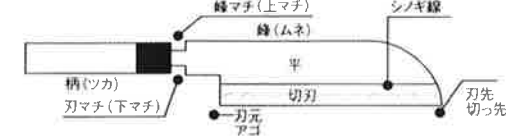


■牛刀
魚・肉・野菜の薄切りに最適で、刃先を使って飾り切りも楽しめます。



■ペティナイフ
果物の皮むきなど、細工に使います。

包丁のおもな名称



■刃金(鋼) 焼
加熱した地鉄の上に、硼酸等を混合した粉末をつけた刃金(鋼)を重ねて、約900℃に熱を加えて鍛接します。



■整形
打ち延ばした本体を、さらに600℃～700℃に加熱して、打ち延ばし、包丁としての形に整えます。

■なまし
刃金(鋼)を柔らかくし、内部ひずみを除くために700℃～800℃に加熱した後、自然に冷します。

■荒たたき
熱間鍛造の際に生じた錆跡とベト穴を埋めて平にするために、さらに常温で鍛練します。

包丁の できるまで



■裁ち廻し
仕上げならした包丁を、形に合わせて、余分な部分を切り落とします。



■刃付け(研ぎ)
荒研ぎ～本研ぎ～中研ぎ～ぼかし～仕上げ研ぎの工程で包丁の刃付けを行います。



■焼入れ・焼戻し
刃金(鋼)の硬度を高めるために、750℃～800℃に加熱した後、水の中に入れ急冷します。さらに刃金(鋼)にねばりと強さを持たせるために、180℃～200℃に加熱した後、自然に冷します。

■泥塗り
焼入れの時に早く平均に冷却するために、包丁に泥を塗り、炉の後部の余熱でよく乾燥させます。

■摺り廻し
裁ち廻しの際に生じたかえりりと不要な部分をグラインダーで削り落とし、さらにヤスリで摺り整形します。

刃物の組合
堺刃物商工業協同組合連合会
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
堺伝統産業会館内
TEL.(072)233-0118

見学できる施設
堺伝統産業会館
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30
(072)227-1001
・刃物製造技術の紹介や研ぎの実演など。
・いろいろなか包丁、はさみなどの展示販売。
・その他、堺の伝統産業の展示や販売。
■開館時間 午前10時～午後5時
■休館 一年末年始及び点検のため、休館する場合があります。

包丁研ぎ直しのご案内
堺伝統産業会館では包丁の研ぎ直しを受け付けています。料金は1丁1,200円～土・日曜日は、当日渡しも可能です。(午前11時～午後3時に受け付けたもの)。また、包丁の柄の修理やハサミの研ぎ直しもいたします。こちらは現物を拝見してからのお預かりになります。
■お問い合わせ先
堺刃物商工業協同組合連合会
TEL.(072)233-0118

