



# 吉金刃物製作所

<http://yoshikanehamono.com>

高度な鍛造技術を駆使し、2009年に経済産業大臣指定伝統的工芸品となった越後三条打刃物。新潟県三条市の地域活性化にも一役買っている老舗工房の担い手は、真摯に伝統に向き合う硬派さと海外需要にも対応する柔軟さを併せ持っていた。



### 会社概要

所在地：新潟県三条市金子新田丙 881-1-3  
業種：包丁製造・販売業  
創業：2013年1月  
従業員数：3名



### STEP 1 創業のきっかけ

ものづくりの現場で生まれ育ち鍛冶職人になるのは自然な流れだった

江戸の和釘づくりから始まる鍛冶の技術を継承し、「鍛冶の町」として全国的に知られる、新潟県三条市。吉金刃物製作所は、この地で三条刃物鍛冶の伝統を守り続ける工房である。一丁一丹精を込めて鍛え上げる包丁は、国内はもちろん海外でも高く評価されている。

2012年、先代の叔父の引退を機に、山本和臣さんは同製作所を引き継ぐかたちで創業した。

「鍛冶職人が集まる三条市下田島で生まれ育ち、叔父の仕事ぶりを間近で見ってきました。自分もいずれはハンマーを振るんだらうと自然に思うようになっていましたね。25歳のときに叔父のもとで修業を始め、暖簾を受け継いだのも自然な流れでした」

昔から家内制手工業が多い三条市は、地域柄、横のつながりが強い。日頃から商工会議所や同業者の集まりに積極的に顔を出している山本さんには、独立時に応援してくれる仲間がたくさんいた。叔父から会社を引き継ぐために必要な費用も、商工会議所を通して付き合いがあった日本政策金融公庫の融資を利用。ほどなく工面することができた。

### STEP 2 事業スタート

片刃包丁の伝統的技術で守るメイドイン三条の矜持

赤く熱して叩いた地金に、鋼の延べ棒をのせて炉にくべる。1050度にもなる高温で加熱した後、素早く取り出して、圧着させるためにハンマーで叩く。さらに包丁の柄が入る中子（ナカゴ）を打ち伸ばし、ハンマー一本で見事に包丁の形へと整えていく。

経済産業大臣により伝統的工芸品に指定された越後三条打刃物の「鋼付け」の鍛造工程だ。今では山本さんを含め、数名にしかできない技もある。

鍛え上げられた包丁には、一般的な量産品にはない、優れた切れ味と強靱な粘りが宿るといいます。

「もともとは、資源の少ない日本で、最小限の材料で安価に道具をつくるために職人が考えた技術。でも、鉄を知り尽くした理にかなった製法だからこそ、受け継がれてきたんです」

山本さんは、技術を磨くだけでなく、冶金学を理解することが、今も同じように重要だという。

「現場でつまずいたり、疑問に感じたりしたときは、材料にまで戻って考えます。理屈がわかれば、また新しいアイデアも浮かぶものです」

現在の工場がある三条市金子新田工業団地には、次代を担う若手鍛冶職人

江戸の和釘づくりから始まる鍛冶の技術を継承し、「鍛冶の町」として全国的に知られる、新潟県三条市。吉金刃物製作所は、この地で三条刃物鍛冶の伝統を守り続ける工房である。一丁一丹精を込めて鍛え上げる包丁は、国内はもちろん海外でも高く評価されている。

2012年、先代の叔父の引退を機に、山本和臣さんは同製作所を引き継ぐかたちで創業した。

「鍛冶職人が集まる三条市下田島で生まれ育ち、叔父の仕事ぶりを間近で見ってきました。自分もいずれはハンマーを振るんだらうと自然に思うようになっていましたね。25歳のときに叔父のもとで修業を始め、暖簾を受け継いだのも自然な流れでした」

昔から家内制手工業が多い三条市は、地域柄、横のつながりが強い。日頃から商工会議所や同業者の集まりに積極的に顔を出している山本さんには、独立時に応援してくれる仲間がたくさんいた。叔父から会社を引き継ぐために必要な費用も、商工会議所を通して付き合いがあった日本政策金融公庫の融資を利用。ほどなく工面することができた。

が集まっている。彼らと酒を酌み交わし、鉄について語り明かすが、何より楽しいと山本さんは笑う。

### STEP 3 今後の展望

両刃包丁の革新的技術で拓く三条刃物鍛冶の未来

山本さんの包丁が世界で知られるようになったのは、商工会議所の青年部として活動するなかで、ドイツの展示会「アンビエント」に出店したことがきっかけだった。

「最初の数年はつながらなかったんですが、3年、4年と続けるうちに商談が舞い込むようになりました。彼らのニーズがわかるようになったことも大きいですね」

今では海外のオーダーが殺到し、7カ月前まで注文を抱える人気ぶりだ。

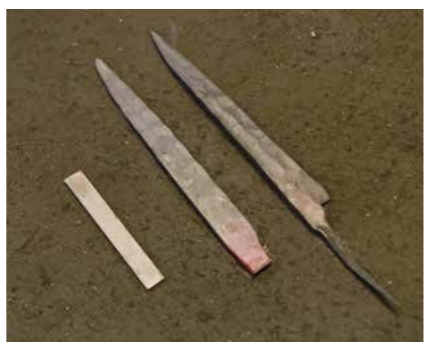
しかし、実はその売り上げを牽引しているのは、片刃の伝統的な和包丁ではないという。

「片刃の和包丁はブランドにはなっていませんが、海外の市場に出まわるとほとんどは両刃の洋包丁です。使う人の慣れ親しんだタイプの包丁で勝負をするために、独創的なアイデアを付加することにこだわりました」

両刃包丁は本体部分をプレスで抜き取るため、鉄を一から叩き上げて形を



全社員。研修生（右）も受け入れている。



鍛造により包丁の形に変形していく。



写真右から、和牛刀包丁、菜切包丁、三徳包丁。



プレスで抜かれた両刃包丁の本体。

### Point of note

■ 包丁について

和包丁には、すべて鋼でできている「全鋼製」の本焼き包丁と、軟らかい極軟鉄の地金に刃の部分となる、硬い鋼が付いている「鍛接」という技術を用いた合わせ包丁がある。合わせ包丁には片刃と両刃とがあり、伝統的工芸品に指定されている越後三条打刃物は、合わせ包丁の片刃。

### 包丁の断面図

## 「『鍛冶の町』三条の技術力を国内外へ発信し、職人の心意気を伝えていきたい」

「片刃の和包丁はブランドにはなっていませんが、海外の市場に出まわるとほとんどは両刃の洋包丁です。使う人の慣れ親しんだタイプの包丁で勝負をするために、独創的なアイデアを付加することにこだわりました」

両刃包丁は本体部分をプレスで抜き取るため、鉄を一から叩き上げて形を

### Profile

吉金刃物製作所 代表 山本和臣さん

1973年生まれ。新潟県出身。25歳のときに、刃物鍛冶職人であった叔父の吉田恒雄氏に弟子入りし、2013年に吉金刃物製作所の事業を引き継ぎ、創業。

つくると片刃包丁に比べ、時間もコストも抑えられる。ある程度の量産も可能だ。現在では同製作所の売り上げのかなりのウエイトを占めている。もちろん、ニーズに合わせただけの簡単な量産品をつくるわけにはいかない。山本さんは付加価値を付けることで、目の肥えた人にアピールできる高級路線をあえて選んだ。常に材料から考え、叩き、磨き、自分たちしかできない包丁を目指している。プレスひとつとっても単純に外注したりはしない。

鍛冶屋には、火造り10年という言葉がある。三条の鍛冶は仕上げまで一貫して行うので、さらに長い年月が必要だろう。後進の育成が急務と山本さんは言う。しかし、鍛冶を熱く語る山本さんの周りには、常に鉄好きが集っている。その熱気があれば、炉の火が絶えることはないだろう。金子新田工業団地の一角では、今日も熱い鉄談議が繰り返されている。