



# 越前打刃物の

日本古来の鍛造技術は、  
プロの料理人をも魅了する切れ味。

『越前打刃物』は、日本古来の火作り鍛造技術と手仕上げを主とした製品づくりが特長です。鋼の片隅から全体を菱形に斜めにつぶす「廻し鋼着け」

や、刃を2枚重ねたまま表と裏からハンマーで打ち、2枚が同じように薄くのびるよう手早く作業する「一枚広げ」などの技法が確実に継承されています。

その発祥は約700年前に遡ります。京都の刀匠である千代鶴国安が名剣を鍛える水を求めての旅の途中、武生に留まって刀剣をつくるかたわら、鎌も手掛けるようになったのが始まりといわれています。以来、武生は農作業用刃物の一大産地となり、北陸独特の行商というスタイルで販売されてきました。これには越前漆器の漆かき職人が、漆を求めて全国を行脚し、武生の鎌を活用すると同時に、刃物類

を売り回り、各土地柄に応じた鎌の注文を持ち帰っていたという背景があったのです。

江戸時代中期には、『越前打刃物』の中でも越前鎌が全国一位の生産量を誇るまでになりました。近年では、デザイン性に優れたカスタムナイフや、洋食系シェフ専用の包丁として開発された新ブランド『BLAZEN(ブレイゼン)』も好評です。

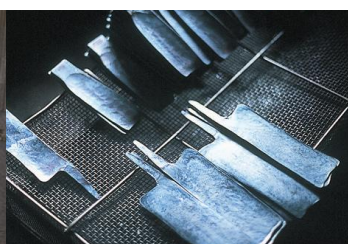
包丁については国内はもちろん、海外のプロの料理人からも絶賛され、高品質の製品を供給し続けています。

## アフターケア

今、必要なのは3本。素材に合わせた切れ味を実感して。

毎日の食生活で、特に必要なのが菜切りと出刃、刺身の3本です。それぞれに適した太さや厚み、研ぎを施すので切れ味も抜群です。1本ですべてをまかなうのは、早く傷む原因にもなります。切れ味の良さを考え、定期的なプロの研ぎ直しも長持ちの秘訣です。

鍛造刃物の創出を目標に結成された『タケフナイフビレッジ』。工業デザインを導入し、時代を先取りする感覚を大切にしつつ、新しい刃物としての道具観も提示しています。



約1000℃で鍛接し、独特の鍛造技術を誇っています。包丁の切れ味がいいと料理も美しく見え、食欲もわいてきます。包丁1本で、毎日の食生活も変わるかもしれません。

製造者/越前打刃物協同組合  
住所/福井県越前市池ノ上町49-1-3  
TEL/0778-24-1200 FAX/0778-22-1015  
<http://www.echizenuchihamono.com>  
製造者/タケフナイフビレッジ協同組合  
住所/福井県越前市余川町22-91  
TEL/0778-27-7120 FAX/0778-27-7100  
<http://www.takefu-knifevillage.jp>

昭和54年1月12日指定