

包丁を自分で作る

五香刃物製作所の

●文：小林拓／写真：HII TOKYO

「関東牛刀」の製作を体験!!

Let's Make Your Own Cooking Knife

包丁を、自作できたら。
ある程度、包丁を使っていくとそう考え出すのは、世の常であろう。
そんな思いに応えてくれる工房が、千葉県柏市にあるという。
その切れ味の良さで、洋食の料理人を中心に絶大な信頼を得てきた「関東牛刀」。
伝統の包丁づくりを今も続ける五香刃物製作所では「洋包丁作り体験」と称して、初心者でも気軽にマイ包丁を自作できる教室を随時開いているという。
そうと知り、いても立っていられなかった「ものづくりは昔から大好き」という製作スタッフが、早速、製作体験にお伺いした。



五香刃物製作所の包丁各種。プロユースの端正な作りが特徴。

関東牛刀の伝統の技と心を体感できる貴重な体験

かつて関東を中心に席卷した本焼きの洋包丁「関東牛刀」が自分でも作れる!

そんな嬉しいことがあっていいのだろうか。と感じるのは筆者だけではなく

いはずだ。製作体験をさせてくれるのは五香刃物製作所。関東牛刀の伝統を継承する貴重な存在として、その魅力を広く伝えたい、という思いから製作体験を行っているという。

筆者のような40代の男性はもとより、体験を希望する人は老若男女問わないそう。自分のためからプレゼント用までその目的も幅広い。「本格的な包丁製作を体験することで、

はじめに — 座学

まずは、包丁づくりの工程の説明、注意事項などのレクチャーを受ける。明治に生まれ、戦後の洋食ブームで全盛期を迎えた関東牛刀の歴史もおおまかに聞くことで、製作への気持ちも高まっていく。



製作体験を行う弊誌製作スタッフの筆者（小林拓）。工場の責任者、八間川義人さんから対面でお話を伺う。



元々は包丁の卸を営んでいた。関東牛刀のともしびを消したくないと一念発起した八間川憲彦さんが、平成7年から製造も手がけることに。