

# 受け継がれる 「総火造り」



総火造りへのこだわりを語る  
石塚さん

「カンカンカン」。熱せられた鉄を鍛える音が工場に響き渡ります。一心に刃物作りに精を出すのは、正次郎鉄刃物工芸三代目の石塚祥二郎さん(松崎)。今年1月、優れた伝統技術・技法を認められ、「千葉県伝統的工芸品」に指定された「成田打刃物」の作り手です。

石塚さんが刃物職人の道に入ったのは、13年前の23歳のとき。学校を卒業後、大手自動車メーカーの営業マンとして仕事に打ち込んでいましたが、「やるなら今しかない」と結婚を機に父・洋一郎さんに弟子入り。「祖父(正次郎氏・故人)や父の仕事ぶりを見て育ったので『自分もいつかは』という思いがありました。子どものころは見様見真似で切り出しナイフを作っ

て山で遊んだりもしていました。就職してからも『同じ売んなら自分で作ったものを』という気持ちが強かったですね」と振り返ります。

「成田打刃物」のルーツは江戸時代にさかのぼります。石塚さんの五代前は刀匠で、その弟子に裁ち鋏の始祖といわれる吉田弥十郎がいました。その弥十郎に石塚さんの曾祖父が師事して習得したのが、鋏作りの原点「総火造り」。以



来、四代に渡ってこの伝統技法を受け継いできました。

1本の鉄を熱して打ち、さらに刃となる鋼を重ねて打ち伸ばす。この作業を何度も繰り返す「総火造り」で作られた包丁や鋏は、腰と粘りが格段に違い、切れ味も抜群。耐久性にも優れ、20年以上愛用してくれる人もいます。

「使ってくれるお客さんの声は何よりも大切。今思えば、初めのころはただ叩いて形にしただけ、

という感じでした」と話す石塚さん。その腕には、無数の火傷跡が見られます。

「親父はもつとありますよ。この跡の分だけ腕が上がったのかなと思います」

先々代の残した作品を手に取り、現役の父から技術を吸収する日々。「一生修行ですよ」と言い切る石塚さんは、伝統を守りながら、自分なりの味・スタイルへの追求に意欲を燃やしています。



千葉県伝統的工芸品に指定された「成田打刃物」。受け継がれてきた鋏作りの技法が取り入れられている