

## ④ 椿包丁

ずっしりした重みが手のひらから伝わる。  
一片の鉄を高温の炉の中で焼き、  
叩いて伸ばし、さらに叩いて伸ばす。  
昔ながらの鍛冶屋の仕事が息づく椿包丁。  
博多包丁の職人のもとで修行を積み、  
昨年、地元である長崎県の五島に帰って  
独立した宮崎春生さんの包丁には、  
一生使える道具としての  
魂と威厳が、宿っています。

6,500円 サイズ/全長 17~18cm

※ 刃の長さは注文に応じて各種あります



五島の福江島で鍛冶屋を営む宮崎春生さんは25歳。「島で初めて包丁づくりを見て、とにかく感動したんです」。その後5年間、福岡で修行。現在は鋤など農業用の道具も注文に応じて製作。切れ味や使い勝手のよさから注文が絶えないが「1本たりとも気を抜きたくないから、お客さんには1ヵ月ぐらい待ってもらうこともあります」。使った後はお湯をかけてから拭きし、しっかり乾燥させること。ときどき椿油を薄く塗るとさびにくくなる。「切れ味が悪くなったら研ぎ石で研ぐか、こちらに送っていただいても結構です」

長崎県五島市岐宿町川原3553-1

☎0959-82-1440

注文方法/電話



もともと島にあった鍛冶屋のスペースをそのまま引き継ぐ形で工房に。「椿包丁」という名前は五島の椿にちなんでつけられた。柄に入れる焼き印もさまざま。週末は医師である父とともに無農薬の農業に励む。

