

KNIFE

April 2012 No.153

PUBLISHER: Kesaharu Imai
EDITOR IN CHIEF: Yasuhiro Sakurai
SENIOR EDITOR: Natsuo Hattori
STAFF PHOTOGRAPHER: Naganori Tsutsumi / Yoshihisa Kumagai /
Yasuji Yushina / Tomoaki Tsuruda / Takenori Aoki / Masakuni Miyasaka
COVER DESIGN: Kyosuke Suda (Mabuchi Design Office)
DESIGN: Mabuchi Design Office / Project Q / Favorite Graphics Inc /
WPP Design Section
Correspondent, Washington, D.C. Bureau (Pictorial Press International):
Norman T. Hatch / Mikako Burks
©WORLD PHOTO PRESS 2012

私たちはナイフへの理解を深め、正しい使い方
を提案し、事件・事故の防止を推進します。

東日本大震災の被災地、被災者の皆様に、
心よりお見舞い申し上げます。
株式会社ワールドフォトプレス



CONTENTS

5 日本のカスタム・ナイフメイカー

渡辺隆之の巻 Takayuki Watanabe

ARTISTRY on EDGE

14

Walter Hoffman ウォルター・ホフマン



42

New Discovery! スタッグの魅力

50

包丁の研ぎと切れ味を知る

74

プロのシェフが使うラブレス・ナイフを復元した 榊原正樹のカスタム・ナイフ

78

Tactical Knife Invitational & Premier Knife Auction2012 in Las Vegas タクティカルナイフ・インヴェイティショナル & プレミアムナイフ・オークション2012

82

はたらく刃物 (総集編)

22

やっぱり鉄は旨い! ●菊池仁志

68

ハンターとハンティングナイフ ●中條高明

35

鍛冶屋フィールドワーク ●かつきせつこ

70

ハンティング・パーフェクション ●中條高明

37

実践的道具考 ●星野欣也

73

TAKE FIVE! ●大東正巳

38

大工道具のかたち ●土田昇/秋山実

77

【新連載】KNIFE LIFE ●大矢アキオ

62

インフォメーション

88

野に生きる ●田中康弘

64

USナイフ事情 ●ヒロツガ

95

読者プレゼント

66

アメリカ文化とナイフ ●菊月俊之

96

バックナンバー

●表紙撮影/長谷川朋之 ●表紙デザイン/須田恭介(マブチデザインオフィス)
●撮影作品/福田正孝作「クルックド・スキナー」Masataka Fukuda "Crooked Skinner"

*文中の価格は全て消費税込みの総額表記です。



New
Discovery!

スタッグの魅力

●文・写真：長谷川朋之 Text & Photos: TOMO HASEGAWA



スパイダルコ「ボブ・タゾーラ モデル」 Spyderco "Bob Terzuora Model"

ハンドル長110mm、ブレイド長88mm、ブレイド材ATS-34、ハンドル材スタッグ&プラス、ロック材チタニウム。参考品。

10数年前、まだナイフマガジンで仕事を始めて間もない頃に、記事内で制作したもの。大好きなスパイダルコ社のボブ・タゾーラ モデルのG10ハンドルを、雰囲気の良いスタッグに置き換えたセルフカスタム品。上のオリジナルと比べると魅力の違いは明らか。素材を置き換えるだけで、手軽に楽しめる。



スタッグは魅力的な素材。アメリカのナイフショウやガンショウで、雰囲気の良いスタッグを見つけるとつい購入してしまう。ときどき箱から出してやろうと思案を巡らすのは楽しいもの。夢が広がる。

用美に優れた、 王道の天然素材

スタッグホーン。日本語で鹿角。ナイフのハンドル材用として伝統的かつ実用的な天然素材。まさに定番中の定番。ポピュラーなだけについつい見過ごしがちだが、知るほどに面白みが増してくる味わい深い素材でもある。まず、なんといっても独特の模様が面白い。深く溝がうねった大柄な模様、細かいツブツブが集合した細かい模様など、野生の偶然が織りなす一品物。他に同じ物はあり得ない、一期一会の面白さと言えはよいだろうか。美しい素材はそれ自体が魅力的。これが使い込むほどに餡色になっっていく、透明感

と艶が増し、劇的な変化をみせる。愛するほどに恋えてくれる。そんな風に感じられてしまうほど、魅力的な素材のひとつだ。しかしその反面、ナイフへの用い方が上手くなければ、素材の持ち味を損なってしまう。スタッグを生かすも殺すも、作り手のセンスに左右されるところが大きいのだ。スタッグ独特のテクスチャ（模様）は見ただ目の美しさだけでなく、滑り止めとしても実用的に機能する。表面の凹凸は鋭すぎず手当たりが柔らかい。この感触が素晴らしい。また、スタッグは頑強さが魅力だ。堅く衝撃にも強く、薄く削ってもかなりの強度を保つ。シエフィールドをはじめとする古いナイフ、それもフォールディングナイフ作品には、スタッグの頑強さに頼った用い方が少なくない。

1本のナイフに注目し、その魅力を味わい尽くす“ニューディスカヴァリー”！今回はこれまでと趣向を変え、素材の持ち味からナイフの面白さを再検証したい。その素材は、「スタッグホーン」。ナイフ用の天然素材として定番であり、王道といえる存在だ。頑強で美しいという持ち味と魅力を掘り下げる！

理想の切れ味を目指して研ぎ始めよう

包丁の研ぎと切れ味を知る

●文・写真：坪 正史

Text & Photos : MASASHI AKUTSU

刃先拡大写真提供：井上武（銀座菊秀）

●協力及びカタログ商品問い合わせ先：銀座菊秀 ☎03-3541-8390

●協力：西村 徹（Cuisine et vins FOND）

使えば切れ味が落ちる刃物。柔らかな食材を切ることが多い包丁も、刃先がまな板に当たれば潰れたり欠けたりする。切れ味が落ちた刃物は、研ぐ以外に元の切れ味に戻す方法がないが、実はそれが難しい。手で研ぎ上げていかなければならないので、時間と労力がかかる。そしてそれ以上に、適切に研ぐための技術が必要だ。

「どういう研ぎ方をしたらこうなるんだらうと、驚いてしまう包丁が時々ありますね。エッジ部分だけではなく、刃体全面が研ぎ傷だらけという包丁に出合うこともある。研ぐという気持ちはあっても、研ぎ方を全く知らないんですよ」

銀座菊秀の井上武さんは、プロ用の包丁から一般家庭用の包丁、ナイフやハサミなどなど、1日平均5点程度の研ぎ直しをするという。研ぎ直しの手順は、まずベルトグラインダーや荒砥で小刃を付け、中砥で整え、最後に仕上げ砥で磨き上げる。砥石を使う場合は、荒砥から仕上げ砥まで、すべて手作業。研ぎ慣れていても、時間がかかる。

菊秀 三徳ツバ付包丁

●全長285mm、刃長170mm、刃材スウェーデン・ステンレス鋼、手研ぎ仕上げ、価格13,500円。

家庭用として最も扱いやすい西洋型の汎用包丁。刃体両側に小刃を付けるスタイルなので、研ぎ直しもしやすい。同じ鋼材、同じサイズの包丁でも刃付けの方法によって価格が大幅に変わる。

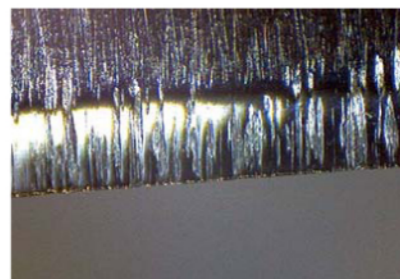
菊秀 出刃包丁 150

●全長285mm、刃長150mm、刃材銀紙3号ステンレス鋼、手研ぎ仕上げ、白木牛柄付き、価格18,700円。

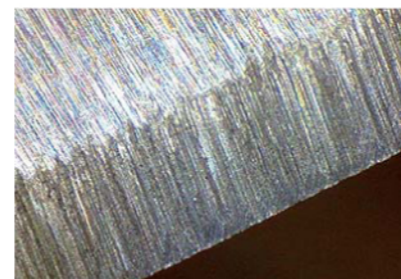
伝統的な日本の包丁。片刃なので小刃がなく、鍋から下の斜面の先端がそのまま刃にまっすぐに鋭い切れ味を長く持続させるために、刃の先端にわずかな糸刃が付けられている。裏側にはわずかに高曲したうらすぎがあり、刃の先端部分が平面に研ぎ上げられている。



刃物職人が手研ぎで仕上げた出荷状態の鯭サキの小刃。小刃の先端に糸刃（先端を深い角度で研いだ刃止め）が認められる。切れ味は非常に鋭く、刃持ちも良い。



出荷状態の鎌目ダマスカス包丁の小刃（約200倍）。グラインダーで小刃を付けた後、バフで磨いてあるためグラインダーの目が磨かれ、浅くなっている。鋭い切れ味が得られる刃付け方法だ。



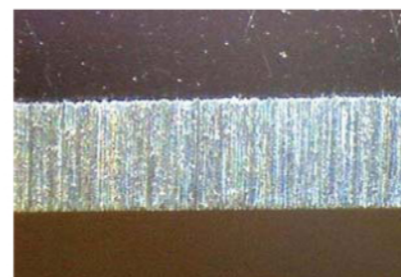
約200倍に拡大した出荷状態の筋引き包丁の小刃。小刃の面は一定しているが、グラインダーの目が深く残っている。



鯭サキは片刃の包丁なので、裏側は平面に研ぎ上げられている。



鍛冶屋が刃を研ぎ上げた出荷状態の小刃（約200倍）。斜めに浅い研ぎ傷が入っているが、切れ味は鋭い。斜めの研ぎ傷は手研ぎで仕上げた小刃の特徴だ。



出荷状態のベティナイフの小刃（約200倍）。小刃の面が一定で、グラインダーの目も浅い。刃付けに使用するベルトやディスクの番手で、目の粗さが変わる。



【第二回】
野に生きる

刃物とひとの
“自然な”関係

右ページ上：根子集落よりマタギの森を目指して進む。先頭は膝上までの雪に悪戦苦闘。中上：樹氷に覆われた森吉山山頂。真冬にこれだけ晴れることは滅多にない。ここはマタギの聖地でもある。中下：マタギの集落は過疎化高齢化が進む典型的な山里でもある。それだけに知恵の宝庫とも言える。左上：週にいちど開かれる市の日。昔は迷子も出たという程に盛況だったが今は閑散としている。左中：中心を流れる阿仁川。左下：かんじきコレクション。右よりアルミ製、宮城県七ヶ宿製、自衛隊も使うスーパーかんじき、そして我がマタギかんじき。数えたら家に6組のかんじきがあった…何故だろう？

熊と違い冬眠をしないカモシカは餌を求めて山を歩いている。それを集団で追いつめるのだ。谷間へと追い込まれたカモシカは深い雪に身動きが取れなくなる。動けなくなったカモシカをマタギベラと呼ばれる杖状の道具で打ち殺すのがマタギのカモシカ猟なのだ。この猟には銃は必要ない。罾も使わず、飛び道具も不要。恐らくこれが最も自然を活かした合理的かつ原始的な狩猟ではないだろうか。

こうして手に入れたカモシカの肉は冬場を凌ぐ貴重なタンパク源である。毛皮は販売以外にも防寒のための背当てや靴などに加工された。山に生きるカモシカさえ身動きが取れなくなる程の豪雪で何故マタギは自由に動き回れたのだろうか。その理由は彼らの足元にあった。

今は禁猟になっているがその昔は二ホンカモシカが大切な狩猟動物だった。冬の動物猟と言えば実はこの二ホンカモシカだったのである。

秋田県のほぼ中央に位置する阿仁地区は日本でも有数の豪雪地帯だ。中でもマタギ集落は2メートル近い雪に覆われる事も珍しくない。勿論山はその倍以上の積雪があり人は誰も入れない、マタギ以外は。

マタギの冬猟

マタギにとって最大最高の獲物は熊である。しかしマタギが狙うのは何も熊ばかりではない。ヤマドリやテン、アナグマ、猿等、山の獣は殆ど彼らの獲物なのだ。

マタギの活躍するフィールドは主に青森から長野県北部の雪深い山間部である。この環境でしかマタギはマタギとして生きていけない。日本中に猟師は数多くいるがマタギが何故限られた地域にしか存在しないのか。その鍵を握るのが実は雪なのである。今回は生活に不便だと思われる豪雪を利用してきたマタギの知恵を体験する。



【第二回】野に生きる 刃物とひとの “自然な”関係

文・写真：田中康弘
TEXT・PHOTOS: Yasuhiro TANAKA