

SIX BOX EXHIBITION

- 6つの視点から読み解く伝統工芸 -

SIX BOX EXHIBITION は、伝統工芸の分野で活躍する方の作品などを6つの箱を用いて展示し、丹南地域の伝統工芸産業の魅力を紹介する取り組みです。モノだけではなく技術や環境・職人の想いなど、ひとつの面だけではなく多面的に伝統工芸を知ることによって、立体的にその魅力が浮かび上がってきます。6つのテーマをもった箱の中の展示を、さまざまな角度から、ぜひじっくりとご覧ください。



龍泉刃物

創業70年を迎える老舗刃物屋。切れ味と美しさにこだわる刃物を提供しています。職人が一本一本、魂を込めて鍛造。神秘を感じさせる美しい文様「龍泉輪」は、龍泉刃物職人に受け継がれる独自のものです。新分野としてステーキナイフやカトラリー製品へのもの作りにも着手。シンプルでフィットする美しいステーキナイフや、箱根寄木細工で作られたハンドルのフォークなど、刃物以外のプロダクトまでこだわったものづくりを作り続けています。

高村刃物製作所

日本をはじめ、世界のトップ料理人にお使いいただいております。三ツ星レストラン、ワールドベストレストランのトップシェフからご家庭まで、料理を愛する方々に広く愛されています。常に切れ味を追求し、使いやすさ衛生面に配慮したものづくりを目指し、楽しい食卓のお手伝いが出来ればと考えています。越前漆とのコラボは、漆の優れた抗菌性と耐久性、さらに漆特有の手に吸い付くようなフィット感に着目した真の機能美を体験いただける物になっています。

増谷刃物製作

越前打刃物の特徴は、さまざまな工程から生まれる“強さ”と“切れ味”にあります。一本ずつ丹精をこめて職人がつくる増谷刃物製作の包丁は、薄くてコシがあり、丈夫でしなやか。見た目の美しさや使い勝手の良さにもこだわりました。スムーズな切れ味、なめらかな切り口、美しい刃の模様、いつもの包丁ごとが新鮮に思える。そんな幸せでゆたかな日常を、増谷刃物製作の道具たちがお届けします。

清水刃物

硬・軟の材質を重ねた積層材を母材にレンガ炉で鋼を平沸し鍛接。温度管理が重要な焼入れの工程で、炎の色と焼き色で最適なタイミングを見極めるのは正に職人技です。小包丁から長尺のマグロ切包丁、蕎麦切り包丁などを製造しています。積層材を使用することで表現できる美しい墨流し模様は刀の刃文に通じ、海外の人達にも賞賛されています。越前打刃物会館に展示してある刃渡り155cmのマグロ切包丁は圧巻です。

鍛冶工房いわい

祖父の代より『鍛接』の技法を受け継ぎ、現在もコークスを燃料に片刃包丁と両刃包丁を製造しています。元々は片刃専門でしたが、20年ほど前から『菜切包丁』や『三徳包丁』なども手掛けており、幅広いバリエーションを持っているのが最大の特徴です。軟鉄と安来鋼をもとに鍛接・火造り・焼入れ・刃付けといった工程を経て作られたものを『本鍛造 黒打』と表記しています。

岡田打刃物製作所

越前打刃物の伝統技法である柂置法（廻し鋼付け）による鋼の沸かし付け法の伝承者。舞小鋸の技術を習得し、火造鍛造による造林用の鎌や刈込鋏を中心に、ヤリカンナ、漆かき鎌、ナマヅリ、切出ナイフなど特殊刃物を製造しています。特に廻し鋼付けによる刈込鋏の製造は、越前打刃物や他産地にも例がなく、唯一、ただ一人の伝承者となっています。

越前打刃物協同組合

熟練の職人が1本1本手間暇をかけ、丁寧に製造した越前打刃物。

伝統を生かしつつ、美しさにもこだわり、最高の切れ味と永切れを追求しています。

鋭い切れ味と使いやすさで世界に誇れる越前打刃物は、一般家庭のみならず、世界中の料理人やパティシエにもご愛用いただいております。

当組合では、家庭向けからプロ仕様包丁まで各種取り揃えており、鋼の違いや、目的に合った使い方、メンテナンスなども説明し、

未永くご愛用いただける一生ものの道具を見つけるお手伝いをさせていただきたいと思っております。

良いものを永くお使いいただくためのメンテナンスは、包丁だけではなく、はさみや鎌、ナタなど、各種刃物の研ぎ直しも承っております。



web

