

# 私の博物誌

題字 石川進

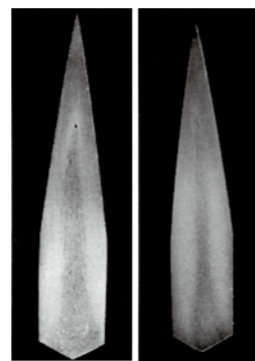
## 第八回 「餡」

十九歳で「辛党」を離脱した私は、爾後甘党として生きて来た。知人、友人もそのことを熟知し、従って酒を奨める人はお互いが全く知らない者同志のときで、戴きものは甘いものが多い。「餡」のことを書きたいのだが、今回は甘くもなく、食べられもしない餡のことだ。

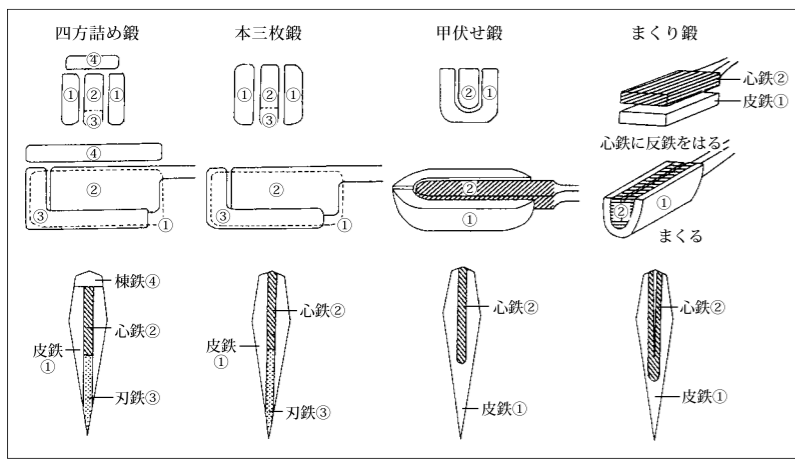
小学三年の秋の日、私を呼びつけた父の膝元に、呂色の拵に入った大小二口の刀が在り、鞘を払って説明を始めた諸々の話は以下のようなものだった。

「刀にはあんこが入っている」というのだ。甘いものに目のない私は、刀のどこにあんこが入っているのかを問うと、父はあんこといってもな、甘いあんこではなく「鉄のあんこ」が入っているんだという。私の頭は「？」が渦を巻いて忙しかったのを今もはっきり覚えている。

刀に深い興味を持った最初の話だった。「刀の餡」とは、皮鉄に対する芯鉄の意で、

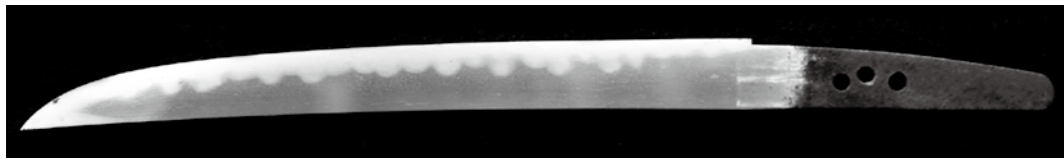


刀剣断面 (心鉄の状況がわかる)



鉄の組み合わせの種類

飯も食う」と。苛酷な製鉄の様子がうかがえたのだった。 高校二年の六月、いよいよ時こそ至れり餡を賞味する年頃になったと、一人合点の上、実践に移った。この餡を味わうにはナイフもスプーンも不要で、金引鋸と、替刃の数枚があれば良い。錆びた腰刀（大振



短刀、兼房

りの短刀)の料理にかかった。 初めはキークーと不快な音で切り難く、芯鉄まで鋸が入るとアラ不思議、鋸は楽に引けるのだ。ははあ、これがあんこかと思いつつ引き続け、再び反対の皮鉄にかかると、キークーと鋸の刃は悲鳴をあげながらやがてすっぽりと切れた。

父が言った「餡」の意味を実感した瞬間だった。 刀は好きな人が多い半面、誤解を生む部分が多い美術品だ。武器として進化した半面、科学的、合理的に時代の要求を反映し、封じ込められた智慧は計り知れない。刀の魅力は山程あるが、何と云っても鍛錬と焼入の妙である。 実際の切れ味を切らずに知るといのが鑑賞の全てである。鍛錬の未熟なものは、使う人が生きられない現実があったからだ。 この事実を六十余年、私が学びつつある書の鍛錬と比較する。練度の高さを、深さを、総体のバランスを追うことが書にも不可欠だからだ。 何故刀が好きなのかと問われれば、私はすかさず「真剣だから」と答える。

炭素の量の多い皮鉄に対して、炭素が少なく軟らかな鉄を指すが、その組み合わせは刀工の秘伝となっている。 十三、十四回の折り返し鍛錬をした皮鉄で、数回の鍛錬を施した芯鉄を包む。刀匠の小槌の指示に従い、一、三人の大槌をふるう弟子達が、真っ赤に焼けた玉鋼のサンドイッチ状の鉄を延ばして行く。硬軟二種の鋼の組み合わせによって折れず、曲らず、良く切れる世界第一等の美的要素と、実利的要素を兼ね備えた日本刀が出来上がってゆく。

刀匠を小鍛冶、製鉄業者を大鍛冶と呼んだのは故の呼称だ。そして刀は、数種の職方が結集して造りあげる総合芸術品でもある。



書いている人

石川進

いしかわ・すすむ

一九四二年、いわき市平生生まれ。石川紋店代表。家業のかたわら、幼少から書に親しむ。書の世界で培った点・線・面と墨・紙・水の生理を追求し、石刻による印とのコラボによる抽象、具象の絵画表現を展開。書学書道史学会会員、書法探求顧問

社会は人 この社会で懸命に働く 人々を、多くの市民・読者に紹介する

【教えます!】 【鍛えます!】

### 取材・編集・企画営業募集

月刊りい〜ど (株)いわきジャーナル

いわき市鹿島町走熊字小神山29 (ヤスミツ第1ビル2-A) TEL.0246-29-2424 FAX.0246-29-2425

9月21日~30日 秋の全国交通安全運動

民間車検工場

## 有限会社 宮下商会

〒971-8123 いわき市小名浜字定西122 TEL.0246-92-2906・0246-53-6101 FAX.0246-53-6115

故人を送る厳粛な儀式。祈る心を真心こめて やすらぎの杜遠野がお手伝い致します。

■法事会館及び中ホール

### やすらぎの杜遠野

〒972-0161いわき市遠野町上遠野字赤坂27-1 TEL.0246-89-4777