「村の鍛冶屋」の火を守る

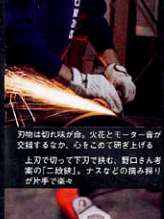
童謡で「おなじみの「村の鍛冶屋」は、おもに鎌や鍬などの農具を扱う「野鍛冶」のこと。産業としての野鍛冶は廃れ、歌も教科書から消えてしまったが、どっこい、その技と職人気質はいまも健在だ。

野口廣男（鍛冶職人）

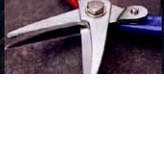
鋏は熱いうちに打て――いまいろ汗を拭いたり、火の粉を払っては焼きが甘くなる

Profile
のぐち・ひろお　1948年埼玉県蕨市町生まれ。1887年創業の野鍛冶「野口鍛冶店」の現代目として工房兼販売店を経営。伝統の技を継承するとともに、「二段鍛」「かぼちゃスパッター」「ハンドナイフ」など、オリジナルの「野口式」道具を考案し、高い評価を得ている。野口鍛冶店のHPは http://www.noguchi-kajiten.co.jp/

柾を渡り、炭に向かうと、野口さんの柔和な表情はたちまち頑固な職人の顔に変わる



バーナーで激火した炭にふいごで風を送って炭を熾す。温度は約1000度



刃物は切れ味が命。火花とモーター音が交錯するなか、心をこめて研ぎ上げる

上刃で切って下刃で挟む、野口さん考案の「二段鍛」。ナスなどの掲み揺りが片手で楽々

――バーナーで炭に火を入れ、コークスをかけると、パチパチ爆ぜる音とともに火の粉が高く舞い上がる。1120余年前から受け継がれてきた野鍛冶の技が炎に宿る瞬間だ。

野口「小学五年の頃から家の仕事を手伝い、鉄の塊がいろんな形に変わるのを面白いなと思っていました。昔は「向こう打ち（むこううち）」といって、二人一組でトンカン、トンカンと鉄を叩き合う手伝いをさせてもらんです。鍛冶屋のくらしはまさに一体化していますから、火と大事にする気持ちが強く、いいものがつくれるようにけがのないようにと、たえず火の神様にお祈りしています。毎月一日に近所の神社にお参りする「一日参り」も、興父の代から手帳以上欠かしたことはありません」

――「使う人の声に耳をかたむけ、使う人の身になって」が野口さんのモットーだ。店頭でお客さんの注文を直接聞き、裏手にある工房で製作や修理に励む。

野口「鍛冶屋は、一元密着型」の仕事です。土地によって土の硬さが違うし、お客さんの骨太によって使い勝手も違うからね。要望を細かく聞いて、少しでも使いやすいものを、と工夫しています。30年以上も前に「野口式万能両刃鎌」を考案した義父は、ほんとうに研究熱心でしたよ。75歳で引退するまで、朝から深夜まで工房にいてね。そんな先代の仕事ぶりをこの目で見て、体に染みこませるようにして覚えてきました」

――昔はどの村にも一軒は野鍛冶がいたが、農機の機械化で需要が減り、同業者は次々と姿を消していった。そんなかで、万能両刃鎌や昭和鍬など、評価の高いオリジナル農具の開発が野口鍛冶店の歴史を支えてきた。

野口「商売としては効率が悪いですが、やっぱり長く使ってもらえるものを作りたいね。いい道具は修理すれば、10年、20年使えますから。刃物はいま、100円ショップにもあるし、海外からも安いものが入ってきていますが、それと競争して遜ばれる道具を追求しなくちゃいけない。いい刃物は野菜や魚の組織を潰さずにスッと切れるから、味が違うって、料理人の方もいってくれますよ」

――火で軟らかくした鉄に鋼を接合し、形を整えるのが仕事の基本。作業場に冷房設備はなく、高温は汗まみれの重労働だ。火花が体にかかり、炎を凝視して目を痛める。

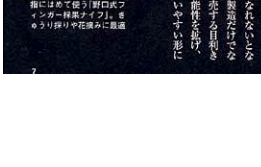
野口「まず「鋼鍛」というて、鉄金になる軟鉄を火に入れて熱します。これを槌で叩き延ばし、ある程度の形に整えたら、薬と呼ぶ接合剤で鋼をくっつけて、さらに打つ。打つことで薬を飛ばして、鉄と鋼の組織を密に、一体化させるんです。これが「鍛造」と呼ばれる作業です。鍛造で一枚の刀身ができたら、鉋、鑢などの形に切り、焼きいれして冷やし、研磨して仕上げます。鍛造で薬が残っていると、冷やしたときに出い筋が出て、はがれや錆、脆弱のもとになる。「スミが入る」という鍛冶屋のミスです。お客さんにって道具はとっておけですから、ミスはとっても出ないようにしないといけません」

――最近はすぐに効めを効める若者が多い。厳しい仕事を通じて伝統の技を継承し、文化遺産、鍛冶屋の「火」を絶やさないためにはどうすればいいのか。

野口「うちはいろんなものを作ってから、基本を覚えるだけで3年。鍛冶屋としてニ人前になるには最低10年はかかりますね。もちろん10年やったらって、必ずものになる保証はありませんよ。お客さんに評価され、道具を買ってもらって初めて、職人といえるんですから。でもね、鍛冶屋という商売そのものが今後も成り立つのか、その不安がなければ、修業が苦くて職人になろうという人はもう少しいんじゃないかな……。私は、高校を出て一年間会社勤めをしましたが、鍛冶屋になってからは、一度も休めたいと思いませんでした。仕事は、好きになれないとなかなか板がない。今後は製造だけでなく、いい道具を選んで販売する目利きの仕事もして、商売の可能性を探り、少しでも後を継いでもらっやすい形にしていきたいですね」

野口鍛冶店

炎の色や焼けた鉄の色で、微妙な温度変化を見極める



指にはめて使う「野口式フィンガー採果ナイフ」。ぎゅうり採りや花摘みに最適