

「村の鍛冶屋」の火を守る

童謡でおなじみの「村の鍛冶屋」は、おもに鋤や鎌などの農具を扱う「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。



鍛は熱いうちに打て——いちいち汗を拭いたり、火の粉を払って、火は焼くのが甘くなる

Profile
のぐち・ひろお 1948年埼玉県葛西町生まれ。1987年創業の野鍛冶「野口鍛冶店」の4代目として工房兼販売店を運営。伝統の技を継承して農具や生活用品を製作修理するとともに、「二陸鉄」「みどりヤスリ」「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/>

野口廣男（鍛冶職人）

「バーナーで炭に火を入れ、コークスをかけると、パチパチ燃える音とともに火の粉が高く舞い上がる。1、20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「向こう打つ（むこうぶ）」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よくやらされたものです。鍛冶屋のくらしは火と一体化していますから、火を大事にする気持ち



を遣り、炎に向かうと、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



バーナーで着火した炭にふいごで風を送って炎を燃やす。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研ぐ。野口さん考案の「二陸鉄」。ナスなどの摘み採り片手で楽々



が強く、いいものがつくれるように、けがのないようにと、たゞ幸火の神様に祈りしています。毎月一日に近所の神社にお参りする「日参り」も、親父の代から半世紀以上続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。店頭でお客様の注文を直接聞き、喜手にある工房で製作や修理に励む。

野口「野鍛冶は、地元産素材の仕事を。土地によって土の硬さが違うし、

お客様の背丈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「野口式万能両刃鋸」を考案した親父は、ほんとうに研究熱心でしたよ。75歳で引退するまで、朝から深夜まで作業場について。そんな先代の仕事をふりをこの目で見て、体に染みこませるようにして覚えてきました」

「昔ほどの村にも一軒は野鍛冶がいたが、農業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

なか、万能両刃鋸や昭和鉄など、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、やつ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、それと競争しても追いつく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、料理人の方もいつ

てくれよ」と

「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、夏場は汗まみれの奮闘だ。火花が体にかかり、炎を凝視して目も痛める。

野口「まず「赤める」といって、地金になる軟鉄を火に入れて熱します。これを種で叩き延ばし、ある程度の形に整えたら、蒸と呼ぶ接合剤で鋼をくっつけて、さらに打つ。打つことで蒸を飛ばし、軟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。鍛造で一枚の刃物ができたら、鋸、鎌などの形に切り、焼き入れして冷やし、研磨して仕上げます。鍛造で葉が残っていると、冷やしたときに黒い筋が出て、はがれや錆、膨張のものになる。「スミが入る」という鍛冶屋のミスです。お客様にとつて道具はひとつだけですから、ミスはひとつも出ないようにはしないとけません」

「最近はずくに勤めを辞める若者が多い。厳しい仕事を通して伝統の技を継承し、文字通り、鍛冶屋の「火」を

絶やさないためにはどうすればいいのかが。

野口「うちはいろんなものを作るから、基本を覚えるだけで3年。鍛冶屋として一人前になるには最低10年はかかりますね。もう10年やったらからって、必ずものになる保証はありませんよ。お客様に評価され、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成り立つのか、その不安がなければ、修業が辛くても職人になろうという人はもう少しいるんじゃないかな……。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、一度も辞めたいと思いませんでした。仕事は、好きになれるだけとか、いい道具を選んで販売するだけ、という仕事もして、商売の可能性を、少しでも後を継いでもらいたい形にしていきたいですね」



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「野口式フィンガー探果ナイフ」。もろろり採りや花摘みに最適