

加世田鍛冶

(加世田鎌・加世田包丁)

鹿児島県の伝統的工芸品に指定
(昭和63・3・31)されている加
世田鎌・加世田包丁。それらを生
み出す伝統技術「加世田鍛冶」が
存続の危機にあることをご存知で
しょうか。

島津日新公が 奨励した鍛冶屋

約470年の歴史を持つ加世田
鍛冶ですが、その起こりは、戦国
武将・島津忠良(日新公)が貧し
い下級武士に内職として奨励した
のが始まりと言われています。薩
摩藩は武士階級が支配する地域で、
郷士(武士の身分のまま農業に従
事したり、武士の待遇を受けてい
た農民)を含め武士の割合が非常に
高かったために、禄(給料)が無
い武士も多かったと言います。
内職は鍛冶屋の他にも、大工、
染物屋などがありました。武士
たちが最も励んだのは鍛冶業だっ
たそうで、当時の加世田郷の三分
の一以上である約350戸が鍛冶
屋になったと言われています。

いっしか 鹿児島の名産品に

江戸時代には、家や船を作ると
きに使う釘「角釘」を作り、それ
は「加世田釘」として知られ、薩
摩藩内のみならず肥後や南西諸島、
琉球まで販路を伸ばしました。明
治時代になると、それまで以上に
鎌や包丁の生産が盛んになり、素
朴な作りのなかに鋭い切れ味と刃
こぼれしない丈夫さを誇る加世田
鎌と加世田包丁は、鹿児島の名産
品として広く知れ渡るようになり
ました。

武士の誇り 刀剣のごとく

加世田鎌・加世田包丁はその切れ味と丈夫さに評判があります。

農具としての鎌は、武士が作っただけに日本刀並みの切れ味があり、今もその製法はほとんど変わらないとのこと。特に加世田鎌は、耕地を切り開くため小石などの異物が多い山間部で使用されることが多かったことから、通常の鎌とは鋼はがねの入れ方も違います。鋼を中心として両側から軟鉄で挟み削りだす手法で両刃とし、厚く異物にも負けない丈夫な作りとなっています。もちろん加世田包丁の出刃も両刃となっており、その丈夫さと共に日本刀のような切れ味は武士としての誇りであったのかもしれない。





鮫島さん

橋口さん

加世田鍛冶 たった一人の伝道師

戦後の最盛期には年間10万本以上が生産され隆盛を極めていた加世田鍛冶。しかし時の流れと共に需要の減少や変化、機械化による大量生産、後継者不足により、現在の鍛冶職人は橋口範人さん（73）たった一人となりました。

約20年前、旧加世田市の収入役だった鮫島健志^{たけし}さんが、風前の灯だった加世田鍛冶をなんとか残したいと、当時もたった一人となっていた鍛冶職人に弟子入りを志願したことがきっかけで、加世田鍛

冶の伝承工房である「志耕庵」が完成し、今に至ります。橋口さんは、以前の仕事を定年退職後、伝統技術継承のため、と一念発起し、たった一人の鍛冶職人として日々腕を磨きながら製作に励んでいます。

「470年以上の歴史ある伝統をここで閉ざす訳にはいかない。優しくゆっくり伝授するので一緒に伝統を守っていく人を広く募集したい」と、伝統の継承に意気込みながら、優しい笑顔を見せていました。

☎090(2084)7992 橋口
※希望者には販売もしております。

