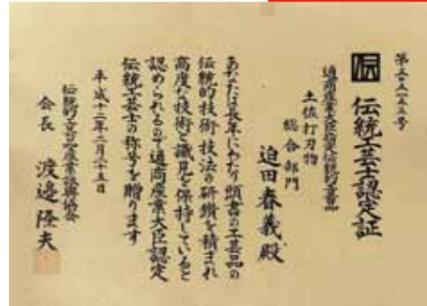


鍛造の匠 迫田 春義 略歴



- 昭和 16 年 鹿児島県に生まれる。
- 住友金属技術課に勤務、実家の鍛造業の手伝いを経て、昭和 48 年高知県須崎市にて迫田刃物店として開業する。
- 鋼や鉄の専門知識と、鍛造の専門技術を駆使し、迫田刃物独自の技法で刃物製作にあたる。
- 平成 9 年 『土佐の匠』の認定を受ける。
- 平成 12 年、通商産業大臣指定伝統的工芸品「土佐打刃物」「総合部門」の「伝統工芸士」の認定を受ける。

砥ぎを極める男 迫田 剛 略歴

- 昭和 44 年 高知県須崎市に生まれる。
- 昭和 60 年より 3 年間、越前の清水刃物（清水政治氏）にて片刃の研ぎと焼入修行。
- 平成 4 年 地元の高知利器刃物で 10 か月修行。同年、迫田刃物研ぎ場を増設。
- 平成 9 年 土佐打ち刃物連合会に入会。土佐打ち刃物二世会入会。
- 平成 10 年より 百貨店等における直接販売を始める。同年、両刃の生産を始める。
- 平成 12 年より 両刃研ぎの修行の為、江戸刃物（松村政明氏）に師事する。
- 平成 15 年より 田中砥石（田中道明氏）に師事。砥石と手研ぎの技術を習い始める。
- 平成 29 年より 三条市の吉金刃物（山本和臣氏）に助言を受け始める。
- 平成 30 年より 父親に師事、鍛造を始める。日本鍛冶学会発足と同時に入会。



包丁の種類	鋼の種類	刃渡サイズ								用途		
		3.5寸	4寸	4.5寸	5寸	5.5寸	6寸	7寸	8寸	魚用	肉用	野菜 果物
		10.5cm	12cm	13.5cm	15cm	16.5cm	18cm	21cm	24cm			
柳刃包丁 (刺身包丁)	青鋼						○	○	○	○		
	白鋼						○	○	○	○		
貝割き包丁	青鋼				○					○		
	白鋼			○	○					○		
出刃包丁	青鋼	○	○	○	○	○	○			○		
	白鋼	○	○	○	○	○	○			○		
牛刀型包丁	ステンレス墨流し						○				○	
	青紙スーパー				○		○				○	
	白鋼				○		○				○	
ペティ型包丁	ステンレス墨流し				○					○	○	
	青紙スーパー				○					○	○	
	白鋼				○					○	○	
菜切り包丁	SK材				○					○	○	
	青鋼		○			○				○	○	
船行型万能包丁	白鋼		○			○				○	○	
	SK材					○	○			○	○	
黒打ち万能型包丁	黄鋼 紫檀柄					○	○			○	○	
	青鋼		○	○	○					○	○	
黒打ちペティ型包丁	白鋼		○	○	○					○	○	
	白鋼	○								○	○	

株式会社 迫田刃物

〒785-0051 高知県須崎市神田 781 TEL & FAX 0889-43-1907
Mail : sakoda@sml.jp / https://sakodahamono.com



SAKODA-HAMONO

株式会社 迫田刃物



迫田刃物のこだわり

鍛造と砥ぎ

400年を超える土佐打刃物の伝統技法を受け継ぎ、鍛造にいそしむ和包丁専門工房「迫田刃物」は土佐は須崎の地で初代迫田春義が昭和48年創業いたしました。

土佐打刃物の特徴は自由鍛造、どんな刃物でも叩いて造る。近年、鍛造といっても利器材（鋼と地鉄が合わさった材料）を使うのが主流の中、迫田刃物は昔ながらの鉄と鋼を合わせる鍛造技法にこだわりをもっており、片刃についてはすべて自家鍛造を行っています。（両刃の和包丁は高質の利器材を使用しています）

独自に高めてきた鍛造技法は、鋼の質を損なわずより高い品質の刃物を造るため、火造り（原型作成）焼入れ、焼き戻し等の温度管理を徹底、常により良い製品造りを目指しています。

鍛造技法が優れていても砥ぎが不十分では本当に良い刃物はできません。そのため、二代目迫田剛（つよし）は20年以上に渡って断続的に複数の日本有数の鍛冶師・砥ぎ師に師事し、仕上げについても完成度を高めてきました。そして日本独自の刃物文化である「砥ぎ」を通して、道具を大切に作る心をもう一度認識していただくため、砥石での研ぎ方、手入れの仕方を広めていく努力をしています。

片刃包丁の造り方

1. 重油の炉を約 1000 度に加熱する
2. 炉で熱した鉄の上に鋼（はがね）乗せ叩き結合させる
3. 冷める前に一気に叩き伸ばす
4. 柄になる部分を造る（なかご取り）
5. 再度加熱して原型が完成（ここまでを火造りと言う）
6. 裏になる方を削る（裏漉き）
7. 表側を細かく叩く（叩き締め）
8. 包丁の型に切り形を整える
9. 加熱して水に入れ急速に冷ます（焼き入れ焼きもどし）
10. 刃の部分を薄くするため、荒砥石で砥ぐ（荒削り）
11. 荒砥ぎ（荒バフ研磨）
12. 中砥石で砥ぐ（荒仕上げ）
13. 数種類の砥石を使い手砥ぎで仕上げる
14. 柄を付けて完成



製品のご紹介



■柳刃包丁（刺身包丁）

鍛造の極みは「刀（かたな）」。その刀の切れ味を受け継ぐ柳刃包丁が包丁造りのだいで味でもあります。迫田刃物は400年以上の歴史を誇る「土佐打刃物」の伝統技法と科学的な根拠を基に独自の製法で「切れる包丁」を作り続けています。

■出刃包丁

厚みのある出刃包丁は、切れ味とともに欠けが出ないことが重要です。迫田刃物の出刃包丁は、包丁用の高品質の強靱な鋼（青紙スーパーや青紙、白紙等）を使用し、自社で鉄と合わせるところから完全手造りで、通常の使用では欠けが出ない品質を目指して作っています。



■菜切り包丁

ほぼ長方形の、中華包丁に形の似た野菜専用包丁です。野菜を上からたたき切るため、刃に反りがなく、刃の長さのほぼすべてが有効で野菜を切ることができます。

■牛刀型包丁

洋食調理用の両刃の包丁です。先が適度にとがっており、肉類や野菜を処理するのに適した形となっています。両刃ですので、魚を最初からおろす作業には向いていません。機能的には万能包丁と似ていますが、先がとがっているため、丁よりもプロ向けと言えるでしょう。



■船行型万能包丁

両刃で先があまりとがっていない包丁です。刃もそれほど反っていませんので、おろし済みの魚や肉、野菜を切るのに適していますが、魚の皮を引いたり、刺身を切ったり、固いものを切る用途には向いていません。ご家庭用として一番普及している包丁です。