

Let's Know Hiroshima Castle.

しろや！ 広島城



No.53

日本刀を研ぐ仕事

最近、日本刀の美しさに魅せられた、その名も「刀剣女子」に代表されるように、すっかり憧れの的になっている日本刀ですが、そもそも刀は、その期待に応えるべく、いつも美しく輝き続けているものなのではないでしょうか…。

いや、そんなはずはないのです。

年代物から新しい刀、さび付き傷ついた刀まで、あらゆる刀を最終的にいかに美しく見せるかは、日本刀専門の「研師」という職人さんの腕にかかっています。

■受け継がれる研師の世界■

研師には、「研ぎの技術」と「刀の目利き」が必要です。その両方をけん引する本阿弥家は、足利家、織田信長、豊臣家、徳川家と当代一の家に仕え、代々刀剣の研磨、鑑定を受け継いでいます。

「折紙付き」という言葉を聞いたことがありますか？これは、本阿弥家が保証し発行した、刀の鑑定書（折紙）に由来します。「良い品質で問題なし！」といった感じです。

現在の研師も、刀の製作された時代や特徴をつかみ、さまざまな砥石で、刀を研ぎ磨いて整形し、刀の持つ輝き、鉄の表情や刃文を最大限に引き出し、表現し続けています。

■刀のお医者さん、そして美容師さん■

刀は鉄で出来ています。そのため手入れをしない人がいなければ、すぐに錆びて最後には朽ちてしまいます。今に伝わる刀は、そのほとんどが製作された当時から、さまざまな持ち主の手を経た貴重な伝世品です。研師による研いで磨くという作業は、儂くもあり、1本の刀を研師が精魂込めて研いだとしても、その後の刀の保存状態により、再び別の研師によって研ぎ直され、それ以前の研磨は消されてしまいます。一度研いで厚み（肉）を減らしてしまった刀は、製作された当時の元の姿に戻すことは不可能なのです。そのため研師は、必要最小限の研ぎを施し、健全な状態を保つよう努めているのです。



「研ぎ」の構え（研師・森脇明彦さん）

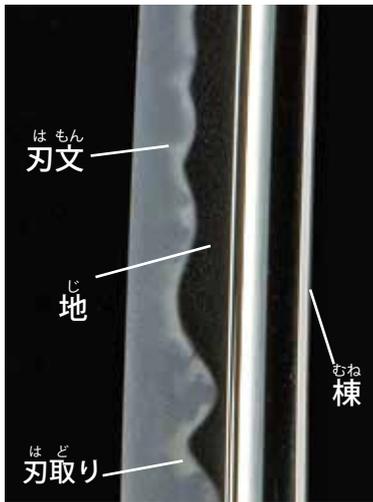
右手で刀身を握り、軽く左手を添えます。刀身を砥石の表面に当てて、上下や左右に動かして研ぎます。

素人がこの姿勢で研ぐと転倒するなど、なかなかバランスが取れません。



武器として刀が必要だった時代、全てのメンテナンスを研師が請け負ったわけではありません。広島城下には研師が多く居住したという研屋町（現広島市中区立町、紙屋町一丁目、本通）がありましたが、よほどの上級武士でない限り、手入れや簡単な修理は、持ち主自身がしていたと思われます。戦の時ならなおのことです。そのため時代劇や美術館などで見る、冴えた美しい姿の刀ではなかったのが現実でしょう。

しかし武器としての役目が終わり、刀が美術品・文化財として鑑賞の対象となった明治時代以降は、研師の高度な技法と繊細な美の感性が、より一層求められています。



■研磨(研いで磨く)■

日本刀は、刃物(包丁、ハサミ、鎌など)の切れ味重視の研磨とは違い、茎(握る部分)以外の全てを研磨し、刀の持つ表情を引き出します。目の粗い砥石から細かい砥石の順に使い分け、部分ごとにふさわしい研磨を行います。

刀の研磨工程には、大きく分けて「下地研ぎ」と「仕上げ研ぎ」があります。まず「下地研ぎ」は、徐々に目の細かい砥石に変え、前の砥石目が残らないように、研ぐ方向を少しずつ変えながら、刀身の姿形を整えます。次の「仕上げ研ぎ」は、いわゆるお化粧です。内曇砥という砥石を小さく薄く加工して、刃文の部分を磨く「刃艶」工程、砕いて薄くした鳴滝砥を使い、地鉄(鉄を折り返し鍛錬した結果、現れる地肌)を磨く「地艶」工程、地鉄を青黒く光沢を出す「拭い」工程、刃文沿いを白く磨いて刃文を際立たせる「刃取り」工程を行って、色調のコントラストを付けていきます。

刃の部分で白く見える部分は、刃文でなく、刃取りです。



「下地研ぎ」の砥石

目の粗い砥石から細かい砥石へと多くの種類を使って刀身を研ぐ。左から、備水砥→改正砥→名倉砥→細名倉砥→内曇刃砥→内曇地砥の研ぎ順。



刀のお化粧

親指の腹で薄く小さく加工した砥石を使い、白く砥ぎだして、刃文を形どり仕上げていきます。

広島在住の研師・森脇明彦さんに聞いてみたよ！



研師になるきっかけはなんですか？

私は幼少の頃(昭和19年生まれ)、広島市中区十日市町に住んでいました。小学2~3年生の頃、元安橋西詰あたり(現平和公園内)にあった刀剣店のショーウィンドウの刀を見て、その美しさに衝撃を受けました。すっかり虜になった私は、刀を扱う店があると聞けば、すぐに見に行ったものです。しかしその後は気になりつつも、刀とは無縁な職に就きました。その大阪勤務の際、再び刀剣店へ足を運ぶようになり、刀を見せてもらっては目を肥やす日々を送っていました。そんな時、店主から「研ぎ」をやってみないかと勧められ、近所の研師を紹介してもらいました。以後、仕事帰りに先生の家に通っては、少しずつ研ぎを習いました。



森脇さん

時代は好景気で活気づく昭和40年代。実業家を始めてとして骨董蒐集、刀剣ブームが到来しました。よし！このニーズなら、自分も研師一本でやっていけるぞと、確信しました。



研磨の技を披露する
平成28年度開催
「研師による日本刀研磨実演」より
森脇さん

修行時代はどんな日々でしたか？

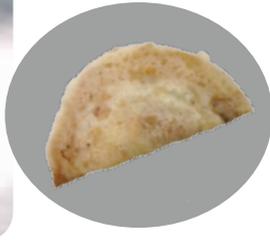
大阪で数年修業し、広島に戻り昭和47年(1972)から「御刀研処」を開業しました。しかし、まだまだ未熟で、本格的な研ぎの技術を学ぶため、神奈川県平塚市にある研師・永山光幹先生の「永山美術刀剣研磨研修所」の門をたたきました。他の弟子たちとの共同生活をしながら2年間、修行に励みました。そこで関わった刀の中で、永山先生が静岡浅間神社から請け負った奉納刀を、研いだ時の達成感、良き思い出です。

若い頃は、刀1振に約100時間、月に3振程度の研磨をしましたが、過酷な作業でした。しかし、地鉄を研いで、目が細かく青く澄んだ色になる刀は、とても嬉しくやり甲斐がありました。

広島お好み焼に似た食べ物を輝元も食べていた！？ クレ 〜フ？



広島のスウルフード
「広島お好み焼」



広島お好み焼にヒント
を与えた「一銭洋食」

広島お好み焼は、水溶き小麦粉を薄くクレープ状に焼いた生地の上に、具をのせる「重ね焼き」の食べ物です。誰が考えたのかははっきり分かる記録はないのですが、原爆投下後の廃墟の広島で「一銭洋食」という食べ物をヒントに、昭和25年(1950)頃には「お好み焼」と呼ぶ食べ物が登場していたことは確かです。

さてその一銭洋食は、大正時代から昭和10年代にかけて関西から各地へ広まった、こどもに人気のおやつです。水溶き小麦粉を直径12~15cmにのぼしてクレープ状にし、ネギ、とろろ昆布、魚粉などをのせて焼き、ウスターソースを塗って半分に折り、これを新聞紙にくるんで、手に持って食べます。実は、広島お好み焼も最初は具が少なく、二つに折っていたんです。

この二つの共通点は、水溶き小麦粉をクレープ状にのぼして焼いた粉食ということです。

クレープ生地の歴史をたどると、広島お好み焼や一銭洋食に似た、ルーツ？とも言うべき「ふのやき」というお菓子に行き当たります。

その作り方は、貞享元年(1684)、黒川道祐が、広島藩の儒医を辞めた後、京都に隠居して執筆した、山城国(京都)の地誌、『雍州府志』に詳しく紹介しています。それを分かりやすく言うと、「小麦粉を水で溶いてさじですくい、平鍋に流してまるく焼き、片面に味噌を塗って巻いて食べる」ということです。そこで筆者も作ってみました。クレープ生地に包まれた味噌はほどよい甘さで、まさにお菓子です。

その後、享保3年(1718)、『古今名物御前菓子

「ふのやき(麩の焼)(再現)生地の巻き方には、いろんな形があったと思われます。」



秘伝抄』では、「ふのやき」は「生地に、山椒味噌、刻んだくるみ、白砂糖、芥子の実を入れて巻き込む」とも記され、より上品なお菓子へと進化していったようです。

今に伝わる代表的な江戸時代のクレープ生地のお菓子も紹介しておきます。主に関東で食べられている桜餅です。これは長命寺(現東京都墨田区)の門番・山本新六が発案したもので、水溶き小麦粉をクレープ状にしてあんこを包んで半分に折り、桜葉の塩漬けを巻いたものです。



一銭洋食と激似のかたち、長命寺桜餅。ちなみに関西では、道明寺粉を使った、道明寺桜餅が多く食べられています。

さて、本題に戻ります。安土桃山時代、茶会の料理の菓子として、「ふのやき」を好んだ茶人がいました。そう、千利休です。

利休が、豊臣秀吉に切腹を命ぜられる前年の、天正18年(1590)8月から翌19年閏1月までの計88席茶会で出した料理が、『利休百会記』(著者不明)に記録されています。

それには客人として、初代広島城主・毛利輝元5回(8/18, 9/21, 22, 1/15, 閏1/11)、叔父・小早川隆景と従兄弟・吉川広家が各1回(9/21)招かれたことも記されています。

88席茶会のうち、菓子「ふのやき」が出た回数には、ダントツの68回!輝元も3回、広家も1回もてなされています。その他、焼き栗・椎茸・昆布などの菓子もありました。

製粉技術が未発達な時代の貴重な小麦粉、砂糖がまだ高級品だった頃、モチっとした食感で味噌味の「ふのやき」は、客人たちの舌をさぞかし喜ばせたことでしょう。

輝元は『利休百会記』の茶会以外にも、天正16年(1588)7月、隆景と広家を伴い、初上洛して秀吉に謁見し、聚楽第や大坂城などの最先端の城を見聞した時、天正18年、秀吉の小田原出陣での、京都留守居勤めの時に、利休だけでなく他の茶会にも招かれており、幾度か「ふのやき」を食べる機会があったと思われます。



さすがに天正17年(1589)、広島城築城の際には、上洛はしていません。上洛をして舌の肥えた輝元に、広島お好み焼を食べてもらいたかったなあ。(山縣紀子)

★お披露目！新着資料紹介★ **厳島絵馬鑑** (いつくしまえまかがみ)

『厳島絵馬鑑』 編著 ^{ちとせえんふじひこ} 千歳園藤彦 天保3年(1832)刊行



厳島神社にすきまなく掛けられていた優れた絵馬や扁額が、色あせていく様を惜しんだ千歳園藤彦が、永正12年(1515)～文政11年(1828)までの約300年間に奉納された絵馬から67面を選び、正確に模写をしてまとめた本(全5巻)です。おかげで、すでに失われた図柄や、現存する絵馬の読み難い文字などを知ることができます。それでは、気になる絵馬をご紹介します。



◆山姥の図(巻二)

原画 長澤蘆雪

寛政9年(1797)奉納

不気味な表情の山姥が、金太郎の手を引き歩く姿。絵師・長澤蘆雪の広島での滞在先の豪商らによって奉納。絵馬は現存。

◆釣鐘を負う弁慶の図(巻五)

原画 山野峻峰齋

文政9年(1826)奉納

三井寺を攻めた武蔵坊弁慶が、鐘を引きずり比叡山に持ち帰る姿。山野峻峰齋は広島藩の御用絵師。絵馬は現存。



まさか あの広島城^{さん}が…。 「25」になったワケ

「江戸時代の広島城の広さは、約900,000㎡、マツダスタジアム約25個分の広さです。」

—今夏の企画展「数字で発見！広島城」でこう紹介していました。「あれっ？ 前に見学した時には、マツダスタジアム39個分って聞いたけど…？」と思った方もいるのでは？ 以前は、確かにそう説明していました。いつの間に、江戸時代の広島城は小さくなってしまったのでしょうか？

実は、以前は広島城の広さは、竣工時のマツダスタジアムの「建築面積(22,964.48㎡)」で計算していたのですが、「グラウンド面積(12,710㎡)」を含めていませんでした。さらに、マツダスタジアム自体も、平成21年(2009)のオープン後8年のうちに増築もされ、「建築面積」も変わりました(平成29年(2017)4月現在、

24,010.29㎡)。そういうわけで、かつての広島城の広さを、マツダスタジアム(建築面積+グラウンド面積)を基準として改めて計算してみると、四捨五入して約25個分となりました。基準にしていたマツダスタジアムの広さを見直しただけで、まさか、あの広島城が小さくなったワケではありませんよ。(前野やよい)



しろや
!
広島城

編集・発行

公益財団法人広島市文化財団
広島城

〒730-0011
広島市中区基町21-1
電話：082-221-7512
FAX：082-221-7519

平成29年9月20日発行

広島城利用案内

開館時間：9：00～18：00

(12月～2月は9：00～17：00)

入館の受付は閉館の30分前まで

観覧料：大人370円(280円) 中学生以下無料

高校生相当・シニア(65歳以上)180円(100円)

()内は30名以上の団体料金

休館日：12月29日～31日(臨時休館あり)

ホームページ <http://www.rijo-castle.jp>

「しろや！広島城」のバックナンバーは、広島城のホームページ(<http://www.rijo-castle.jp>)からダウンロードできます