

土俵鍬

福岡

特別編

九州の逸品

KYUSYU NO IPPIN

FILE No.59

九州の「地域ブランド」を
ご紹介致します。

鍛冶職人 おおばとしお 大庭 利男氏

Profile・1938年、福岡市に生まれる。大庭鍛冶工場の3代目。中学を卒業後、父親に師事し鍛冶職人になって今年で66年。現在は博多包丁の製造を主に行っている。福岡県優秀技能者(2002年)、博多マイスター(2005年)など。2018年、現代の名工に選ばれた。

土俵鍬は土俵造りに 不可欠な道具の一つ

大相撲の土俵は一辺6.7m四方の大きさで、年6回開かれる本場所の前に各会場で土俵造りが3日間程度かけて行われます。その作業を担うのは取組の際に力士を呼び上げる呼出さんたちです。「土俵鍬」は土俵の法面（側面）を削ったり、土俵に施す小俵を切ったりするのに使う、土俵造りに欠かせない道具の一つです。

刃の長さは約17・5cm、幅は約13・5cmと小さめ。刃と柄は直角に交わり、持ち運びしやすいように柄が取り外せる構造です。しっかりと叩き固められた土俵を削ったりするための強度と切れ味を備えています。呼出さんたちはそれぞれに自分用の鍬を所有しています。

土俵鍬作りを手掛ける全国でただ一人の鍛冶職人である大庭利男さんに、技法についてなどさまざまな話をお聞きしました。

九州場所中に集中して 修理や新調に取り組む

鍛冶職人は、鉄を熱して、鍛えて、かたちをこしらえ、道具としての新たな命を吹き込むのが仕事です。この道に入って今年で66年になります。土俵鍬は引退を控えた鍛冶職人の先輩に後を頼まれて以来、約40年間作り続けています。呼出さんたちは大相撲の一年の締めくくりである九州場所の土俵造りが終わると鍬を修理に出して

メンテナンスし、それからまた1年間使った次の九州場所が来てまた修理に出すというサイクルです。鍬が古くなつてぼろぼろになれば新調します。

土俵鍬は切れ味を良くするため一般的な鍬より刃が薄く、1年も使うと刃先が1cmほど磨り減ってしまうんです。毎年、直しが30本以上、新調は2、3本くらい。鍬の修繕や新調は九州場所の開幕中に終えなくてはいいないので、その間は私にとつて年間が一番忙しい時期になります。

九州独特の伝統技法 「焙烙流し」を使う

土俵鍬は九州独自の伝統技法である「焙烙流し^{ほうろくなが}」を用いることが最大の特徴です。まず、地鉄（軟鉄）で作った鍬の刃の先端に、古い鋤^{すき}など「鋼^{はがね}鑄物」のかけらをのせて刃を窯（火床）に入れます。頃合いを計り



土俵鍬



つつ刃の上にわら束を置いて燃やし、鋼鑄物が溶けた時点で窯から出して、わらの燃えかすを叩きつけながら刃先を鍛えていきます。こうするとわらが燃える熱で刃の表面の温度が一気に上がり、溶けた鋼鑄物が刃先の表面に被膜のように均一に広がり、薄くても強い刃に仕上がるのです。

わら束の燃やし加減や刃先を鍛えるタイミングなど、細かいコツを掴まないと失敗してしまう。かなりの経験を積まないと身に付かない技術です。焙烙流しを終えた後は、ベルトハンマーを使って叩き締めたりかたちを整えたりして完成させていきます。

鍛冶職人の先輩から土俵鍛冶作りを託されたとき、自分の技量を認めてもらえたのだとうれしかったのですが、もちろん詳しい作り方などは教えてもらえません。手取り足取り教わるのではなく、師匠や先輩たちの仕事を見て自分で研究して

技を覚えていくのが職人ですから。刃の薄さや角度など、試行錯誤して土俵鍛冶作りに取り組んできました。毎年、使い手である呼出さんたちの要望を聞いて少しでも作業がしやすいように仕上げます。本当に人の役に立つ物を作るのが鍛冶職人の務めであり喜びです。

相撲文化を支えている やりがいと責任を感じて

今では鍛冶屋も激減して、正確には分かりませんが焙烙流しをできる職人はもうほとんどいないのではないだろうか。ちゃんとした土俵鍛冶がないとちゃんとした土俵はできません。それだけに縁の下で相撲文化を支えているという自負と責任をいつも感じています。

九州場所が近くなると、持病もあるのでもっとも増して体調に気を付けるのですが、これまで2回、ちよつどその時期に具合が悪くなり

入院をしたことが…。九州場所の会場である福岡国際センターから程近い病院だったので、ふれ太鼓の音が聞こえてきてベッドの上でじくじたる思いにかられました。

何かあったときの場合に備え、時間があるときに製作した土俵鍬を30本ほど常にストックしているの、それほどご迷惑をおかけせずに済みましたが、2度とあんな思いをすることがないようにしなくては。土俵鍬の仕事を無事に終えると、今年も一番大きな山を越えたとほっとします。

福岡で愛用されてきた 「博多包丁」を製造

祖父の代から鍛冶屋で私は3代目になります。この作業場が建ったのは大正15年。博多を襲った大空襲にかろうじて遭わずに無事でした。レンガ造りの窯は戦後築き直したものです。小学校の頃から父や

祖父の仕事を手伝い中学を卒業後、鍛冶職人を志しました。師匠の父は私に技術を教えることはなく、ただ「やってみろ」。父の仕事を見て技を盗み自分なりに改良しながら身に付けていきました。

昔は鋤や鍬など農機具を作るものが多かったのですが、そのうち「博多包丁」作りがほとんどになりました。この包丁は刃が少し反り返り刃先が三角に尖った両刀で、野菜、肉、魚と何でもござれ。切る、刻む、叩くなどさまざまな用途に



上.新品の包丁／下.20年間使い込んだ包丁

使える家庭用の万能包丁です。トマトが1mmの薄さですっぱり切れるほどです。

終わりのない世界 今後作り続けていく

博多包丁は極軟鋼に島根県安来産の鋼を挟んで鍛造し、両刃を研ぎ上げて仕上げます。刃こぼれしにくく、しっかり手入れすれば20年持ちます。地元の主婦の方に広く愛用されてきましたが、時代とともにステンレス包丁に押されて使う人は減ってきました。その一方で、日本の伝統や手作りの良さが見直されてきたり、本物志向の人も増えてきたりと、興味を持ったり注文してくれる人がいてうれしい限りです。海外の方や小学生が作業を見学に来ることもあります。

博多包丁を買ってくれた方が「研ぎ」を頼みに来られて、包丁がよく使い込まれた状態を見るたびに、

この仕事を続けてきてよかったと感じます。昨年、ありがたいことに「現代の名工」に選んでいただきましたが、いくら年を重ねようとこれ以上もう学ぶことがないというのはありません。これからも毎日が修行です。体に気を付けながら、できる限り現役を続けたいと思っています。

大庭鍛冶工場

- 住 所
福岡市中央区清川3丁目9-21
※西鉄平尾駅 徒歩10分
- 電 話
092-531-5625
※予約不可
購入・来店時要連絡

