

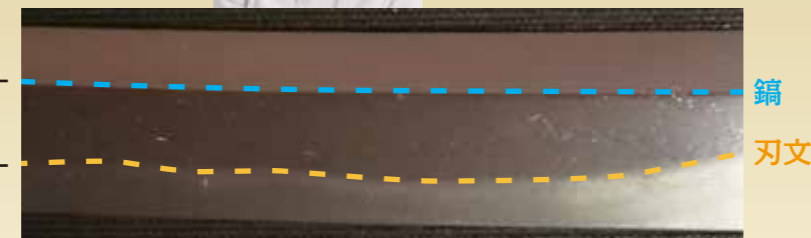
こんにちは、島谷貴子です。  
 前回に引き続き、刀の鑑賞の際の用語について語らせて頂きます。  
 前は「地鉄」についてでした。  
 今回は、地鉄の「地中の働き」について語らせて頂きます。



# 語ります 大和魂

## 「地中とは」

刃文(オレンジ線)より鑄(水色線)までの間の地鉄の中にできる細かい模様のこと。



## なぜ、細かい模様ができるのか？

玉鋼の鍛錬を何度も繰り返し、熱を与えることで細かい模様ができる。熱を与える「焼入れ」※1の前に、刀の肌と刃の部分に分ける為、刀身全体に「焼刃土」※2を塗ります。引き土と置き土の2種類がある。この全体に塗る引き土の厚さや量、素材により、細かい模様が作られるとされています。



※1) 火床で熱した刀を水中で急速に冷やす作業のこと。  
 ※2) 粘土・木炭・砥の粉を混ぜ合わせて、練ったもの。

## 細かい模様「地中の働き」

作刀の地域、流派、鉄の質、玉鋼の鍛錬方法、焼刃土の分量の配合、塗の厚み、温度、刀匠の経験の全てが合わさってでき、同じ物は作れないとされています。主な地中の働きは、「地沸」「地景」「湯走り」「映り」「飛焼」です。

<p><b>地沸</b> キラキラと黒光りする粒状のもの。</p>	
<p><b>地景</b> 黒く光る線状、模様のもの。</p>	
<p><b>湯走り</b> 刃文に近い場所で、地沸が集まり飛び散ったように、見える斑点のようなもの。</p>	
<p><b>映り</b> 刃の境と鑄の間に、光を反射させると、淡く白い影や黒澄んで見えたりするもの。 (備前伝に多い特徴で、他伝より焼入れの温度が低い為、現れやすい)</p>	
<p><b>飛焼</b> 焼き入れの温度が高いとできる、焼き刃のもの。 (相州伝に多い特徴)</p>	

細かく分けられた地鉄(肌)の中に、更に細かい模様がいくつもあることに日本人の美学を感じました。今回研修旅行で、刀が出来ていく流れを見学しました。鋼を鍛錬し、硬いものと柔らかいものに分別し、鉄を鉄で包み、強靱になった鉄を叩いて伸ばす...私はこうした幾つもの工程・人の手で出来ていく刀の美しさに、本当に感動しました。その中でも、一番は焼入れをしているところでした。真っ赤になった刀身が、水に入った瞬間に反りが生まれ、刀に命が宿ったと感じ、感動しました！そして、一人の刀匠が年に2~3本しか、納得した刀を作ることが出来ないことも知り驚きました。世の中にたくさん刀はあるけれど、希少な美術品だということを、改めて再認識されました。当時の刀匠の想いも一緒に、貴方様に届けられたらと思います...。今回は、刃文について語らせて頂きます。

今号の大和魂はいかがでしたか？ 皆様のご意見・ご感想どしどしお寄せください。お待ちしております。 件名:ニュースレター返信と入力して送信して下さい。

最新情報はホームページ <https://daimyou.com/>  
 有限会社 大名 広島県尾道市栗原町2-1 3F Eメール sengoku-54jp@hi.enjoy.ne.jp  
 TEL.0848-29-3936 FAX.0848-29-3937

# 届けますっ! 大和魂 2019年8月 Vol.30

## 大名恒例 研修旅行へ in 岡山 行ってきました~

こんにちは。中堀明美です。猛暑が続いておりますが、皆さまは体調など崩してはおられませんか？ 私たち大名一同は、暑さなんかには負けず、**学べて、食べれるっ?!楽しい研修旅行へ行ってきました!!**

### 刀剣の里 ~備前長船刀剣博物館編~

「五箇伝」のひとつ「備前伝」の中心地として知られる長船は、平安時代から数多くの刀匠を輩出しています。国宝、重要文化財の約7割が備前刀です。今回は「日本刀解体新書Ⅱ」テーマ展が開催されていました。

鋼の持つ美しさ、前号で語らせていただいた観賞ポイントの「地鉄」・「刃文」について分かりやすく展示されていました。



〒701-4271 岡山県瀬戸内市長船町長船966 備前おさふね刀剣の里 備前長船刀剣博物館

### ~刀身ができるまで~

**たんせつ 鍛接**  
玉鋼を焼き、表面に薬灰と泥を付けて槌で叩き、まとめ上げます

**おりかえしきたえ 折り返し鍛え**  
切れ目を入れて何度も折り返します。

**ひょうしき 拍子木づくり**  
短冊状に切り分け、拍子木状にして積んでいきます。

**しあげきたえ 仕上げ鍛え**  
槌を打ち合い(相づちしながら)、鍛錬(鍛錬)します。相づちをするのに、大槌を持った弟子が槌を振り下ろします。師匠が合いの手のように、小さな槌をリズムに合わせて鳴らします。この音の強弱で大槌の強さ、速度など指示します。この事から「相づちをうつ」の語源にもなっています。

**すのべ 素延べ**  
焼いて長く伸ばしていきます。このとき、切先も打ち出します。そのあと日本刀としての形に火造し、センという鉋(かんな)の形に火造し、センという鉋(かんな)のような道具とヤスリで形を整えます。

**やきいれ 焼入れ**  
刀身を一樣に加熱し、水槽に投じて急冷します。刃の反りもこのときに自然につきます。

現代は日本刀はネットで簡単に手に入れられる時代。だからこそ、刀匠さん達がこんなふうにも何度も玉鋼を鍛えている大変さと、難しい技術があってこそこの日本刀なんだっていう事を、しっかりと発信していく会社にしていかんといけんね。



うん...、1人だけで鍛えとる訳じゃないんじゃね!! 皆で何度も何度も鍛え、魂込めて造っとるんじゃね~

刀身の造りを学んだ後、展示室へ...



他にも色んな展示物が...  
肌の実現を木を置いて展示してあるので、とても  
分かり易かったです。写真では分かりにくいですが...



**菊水刃**  
(きくすいは)

菊の花の下半分を隠し、水に浮かんでいる姿、菊  
水を焼いた刃文です。この刃紋を見つけた時、思わ  
ず見惚れてしまいました。紙面の都合上、記載出来  
ませんでした。まだまだ沢山面白い、刃文や肌の  
刀がありました。魅了され過ぎて、あっという間に  
時間が経ちました。

**ひときわ目立つ刃文の、  
刀を発見しました。**

やまどりげ  
～山鳥毛～

(通称:さんちようもう)

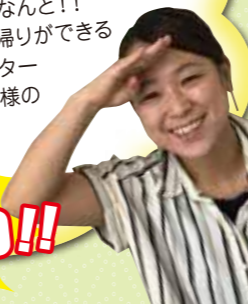
文化財登録名は「太刀 無銘一文字 山鳥毛」。昭和27年3月29日に国宝に  
指定されました。「山鳥毛」の由来は、その変化にとんだ激しい刃文が、「山鳥  
の羽毛のようだから」とも「山野が燃えるようだから」とも言われています。展  
示されているのは写しになりますが、素晴らしい刃文でした。作風から鎌倉時  
代中期に福岡地区(現在の瀬戸内市長船町)でつくられ福岡一文字派\*の作と  
考えられています。(※刀工の一派。鎌倉時代、銘に「一」の字を切る一文字派  
が誕生しました。それぞれの住地によって、福岡一文字、吉岡一文字、片山一  
文字、岩戸一文字など分類されて呼ばれています。)

**山鳥毛**  
里帰りプロジェクト

現在では個人蔵され、岡山県立博物館に預けられています。瀬戸内市が生まれ故郷  
で「備前長船」の地に里帰りさせたいとの想いで、プロジェクトが開始されています。  
で「備前長船」の地に里帰りさせたいとの想いで、プロジェクトが開始されています。  
戦国武将・上杉謙信の愛刀だったそう...。その価値は、なななんと!!  
5億円にもなるそうです!! (ひえ〜) 沢山の寄付が集まり、里帰りができる  
事を祈っております!! 寄付はインター  
ネットからもできるみたいなので皆様  
のご協力をお願い致します。

山鳥毛  
里帰りプロジェクト  
現在の寄付金額合計  
¥353,609,285

**購入予定金額  
¥500,000,000!!**



～備前長船鍛刀場・刀剣工房編～

ここで、日本刀を実際に作刀するそうです。  
日本刀が出来るまでの工程は...

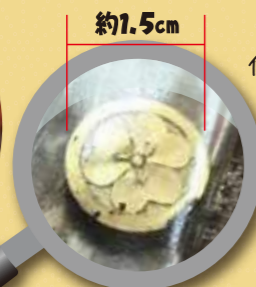
- 1 とうしよう 刀匠**  
(鍛造する)
- 2 とぎし 研師**  
(刀身を研ぐ)
- 3 しろがねし 白銀師**  
(はばきをにつくる)
- 4 さやし 鞘師**  
(刀身に合わせて造る)
- 5 めりし 塗師**  
(鞘に漆などを塗っていく)
- 6 柄巻師**  
(柄や紋章を張り、ひも  
などで巻いていく)

鍛刀場

残念ながら休憩時間だったようで、鍛えている所は  
見れませんでした。  
拝見してみたかったです(泣)



彫金師さんが、目貫を彫っておられました。  
約1.5cmほどの金具に小さな道具を使って、彫っていく...  
気の遠くなるような、繊細な技術です。



仕上がりがこんな感じになるそうです!  
写真では分かりにくいですが、花びら一つ一つに小さな彫の細工がしてあり、  
家紋の目貫に仕上がっていました。  
実際に、造っている所なんて見た事がなかったので、感動しました!!  
この伝統ある技術がいつまでも、受け継がれていって欲しい...。  
そして世界中の人々に知って欲しいと思いました。  
ここでは素晴らしい技術を伝承されている匠達に出会えます。

工房

**館長さんかご親切に、  
工房内を案内してくださいました。**

鞘師にとって、  
湿度と温度調節が  
とっても大事  
なんです。



つばごう 鑄工  
(刀に合う鍔を造る)

そしていよいよ、楽しみに  
していた**昼食**へ...

昼食担当の島谷が  
この日だの為に、  
きっちり調べ上げた  
お店がこちら→

**備前一文字うどんさん☆**



こだわりの  
「しらさぎ小麦」を  
使用したうどん!  
麺が薄っすら茶色  
でした!



**んまいっ!**



出汁の旨味もじゃけど  
麺がウマーッ!

うどん大好き島谷...  
余裕の**2杯目**スタートです!!



セルフうどん、自分でゆでて、お好み  
の硬さで食べる事も出来ます!!



**3杯目!!**  
はご想像に  
お任せします!!

箸が止まらな〜い!

うどん **?杯** をペろりと食べ、さらに「ちらし寿司」まで!大満足で、次の目的地岡山山城へ...



昼食を終え、移動中の車中で...ゴソゴソしている島谷...  
「バレた!?!」と言いながら、うどんだけでは足りない...  
お店名物、郷土料理のちらし寿司「どどめせ」をお持ち帰りして、  
美味しく食べています。黒田、宇喜多などの戦国武将との  
縁も深く、ちらし寿司の元祖とも言われています。  
島谷の胃袋を虜にしたお店、是非一度、足を運んでみてください☆

※「どどめせ」: ちらし寿司なんですけど、作り方がすごく独特で、ダシと、どぶろくを入れて  
炊いた炊き込みごはん、あとから合わせ酢を混ぜて作るそうです。



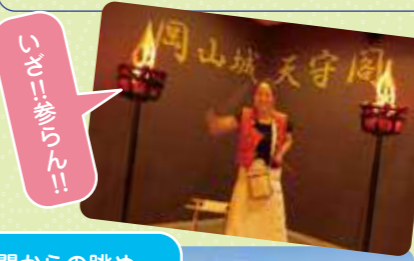
「備前一文字うどん」  
〒701-4265 岡山県瀬戸内市長船町福岡1588-1 電話:0869-26-2039

～岡山山城編～



天下人となった豊臣秀吉に、家族同様に可愛がられ、大大名となった宇喜多秀家。五大老\*  
に最年少で就任した。※(豊臣政権の政務にあたった徳川家康・毛利輝元・上杉景勝・前田  
利家・宇喜多秀家の五大名を指す。)秀吉の指導を受けて築城し、  
8年の歳月を費やして、建造され慶長2年(1597年)に完成した  
岡山城。後に秀吉の親戚だった小早川秀秋(1577年)、池田家が  
城主となりました。外観が黒くカラスに似ている為、別名は烏城、  
築城当時は屋根瓦に金箔が押してあった為ことから、金烏城とも  
呼ばれています。

天守閣の手前があるのが「不明門」(あかすのもん)。  
この門の奥は、かつては藩主が日常生活を営んでいたということで、  
入ることができたのはごく限られた身分の人だけだったそうです。  
常に固く閉ざされた門であることから、「不明門」と呼ばれていたそ  
うです。今ではこんなに開放されています。



5分間の2!!

ちよつと城下町まで  
行ってきます!!

そして  
天守閣の中へ...

天守閣からの眺め  
遠くまで見渡せます!

甲冑などの展示物が沢山あったのですが、撮影禁止だったので残念ながら写真をお見せすることができません。  
今回、時間の都合上出来ませんでした。備前焼体験や、  
お殿様・お姫様の衣装を身にまとう体験もできます。  
学べて、食べて、楽しい!!岡山には素晴らしい歴史が沢山あります!!  
皆様も機会があれば、足を運んでみてくださいね!



今号でのご意見・ご感想を  
頂きました3名様に、お土産を  
プレゼントさせていただきます。  
沢山のご応募お待ちしております!!  
(中身は見てのお楽しみ!)

