

日本の伝統・文化を継承する若者たち

明日への扉

Door to Tomorrow



Michiaki Tamaki

1984年愛媛県生まれ。高校卒業後に広島県庄原市の「善博日本刀鍛錬道場」に入門。5年にわたる厳しい修業の末、2008年秋に、晴れて刀匠の資格を取得した。現在は岡山県に自らの鍛錬道場を構え、刀づくりにいそむ。



日本刀 (にほんとう)

砂鉄を原料に、日本独自の製鋼法から生まれる純度の高い鉄「玉鋼」を使用し、伝統的な製法でつくられる日本刀は、硬く強靱で、なおかつしなやかという特徴を併せ持つ。その神秘的な美しさに魅了される者は多く、芸術品として世界的にも高い評価を得ている。

刀かたな 鍛か 冶じ

玉木道明氏

美しさと強さを求めて、
炎との真剣勝負に挑む。

わが国が世界に誇る芸術、日本刀。神秘的な輝きで見る者を魅了する刀には、千年以上も前から受け継がれてきた、日本固有の手業が息づく。その、伝統の技を駆使して刀づくりに取り組む職人を、「刀鍛冶」と呼ぶ。

玉木道明さんは、優れた刀鍛冶を目指す若き職人だ。高校卒業と同時に、日本有数の刀鍛冶である久保善博氏に弟子入り。以来、中国山地の山あいなたたずむ「善博日本刀鍛錬道場」で修業を積んできた。

この道に入ったきっかけは？

玉木「子どもの頃から時代劇が大好きで、おもちゃの刀が一番の遊び道具でした。初めて本物を見たのは高校2年生のときです。それまでは強さの象徴というイメージだったのに、実際にはとてもきれいで、自分もこんな刀をつくりたいと思ったんです」

刀づくりは、拳ほどの「玉鋼」から始まる。燃え盛る火床で何度も真っ赤に熱しては、たたく。槌を打ったび浴びる火の粉は玉鋼に含まれる不純物。火と正面からぶつかることで得た良質の鉄を、再び熱しては打ち鍛え、頭に思い描いた刀の形に整えていく。

作刀を進める中で一番の勝負の時は「焼き入れ」である。刀の美しさを左右する刃紋を入れ、さらに反りと強靱さをもたらす最も重要な工程だ。1000度にも及ぶ火床に向き合い、焼けた刀身の色、肌に伝わる熱を頼りに軸で風を送り炎を操る。そして、一瞬のタイミングで刀を抜き、一気に冷やす。

時として、刀が割れることもある焼き入れには、百戦錬磨の師匠さえ緊張を覚えるという。周囲の雑音を避けるため、何よりも刀に魂を宿すため、焼き入れは日が落ちるのを待つて行う。

一番楽しいのは？

玉木「やはり、刀をつくられているときです。趣味でやっている古武道も楽しいですね。どこまで技を高められるか、こちらにも挑戦の連続です」

仕事、プライベートを問わず、日々自己研鑽にいそしむ玉木さんに大きな節目が訪れた。晴れて、師匠の下から独り立ちすることになったのだ。師匠や両親を招いて執り行った初打ち式では、さまざまな思いが去来し、涙が止めどなく流れた。

炎との真剣勝負を重ね、伝統の技を心と体に刻んだ若き刀鍛冶。明日への扉を開け、また一歩、夢に近づく。

※2009年5月取材。掲載内容は取材当時のものです。

MOVIE MORE!!
伝統の日本刀づくりに全力で挑む姿を動画で詳しくご紹介しています。ぜひご覧ください。

日本の伝統・文化を継承する若者たちを紹介する映像ドキュメンタリー「明日への扉」をぜひご覧ください。

MOVIE
WebやTVなどでお楽しみいただけます。

Web版
パソコンやタブレットでご覧になれます。

アットホーム明日への扉

検索

TV番組

ディスカバリーチャンネル(CS)
冠番組



「アットホーム presents 明日への扉」放映中
毎週金曜日 22:53~23:00

NEW!!

最新号のご案内 好評公開中

No.045 / 宮大工 藤原 弘揮 氏