

梅干しと日本刀



金属労協(JCM)事務局長
浅沼弘一

8月のはじめに、中国からの訪問団とともに、日本製鋼所室蘭製作所を訪問させていただきました。訪問団の皆さんからの、日本のものづくりの現場を直接見てみたいという、たっの希望があったからです。

まずは、そのサイズ感に驚かされました。棒付きアイスのような形をした鉄のかたまりの棒のところを機械で持って、アイスの部分をたたいて伸ばしているのですが、その真っ赤に焼けたアイス(鉄のかたまり)のサイズが、小型トラックぐらいの大きさ。鉄をたたきに地響きがし、大きさの感覚が麻痺します。また、円筒型の材料が台に載せられてぐるぐると回り、刃物で削るという、旋盤と機構的には変わらない機械が動いていたのですが、このサイズも想像の域を超えていて、ぐるぐる回る円筒形の材料の直径は人の背丈をはるかに超えていて、削られて出てくる切りくずは、ひとの腕ほどもあります。

驚きを覚えた日本刀の作業場

そして、それにも増して驚きを覚えたのは、日常的に日本刀の製作をしている作業場があることです。

日本古来のたたら製鉄で作られた玉鋼たまがねのかたまりから、美しい日本刀に仕上げる過程は見応えのある作業です。鞆ふいこで空気を十分に送られた炭の中で玉鋼は真っ赤になり、機械で動くハンマーでたまかな形に整えられます。ここから先は純粋な手作業。同じように炭の中で真っ赤になった鉄のかたま

りは、刀鍛冶つちが一人で槌を使って伸ばして行きます。一振りの日本刀を作るのに約1カ月はかかるそうで、たった一時間程度の見学では、その過程をすべて見るわけにはいかないのですが、打たれた鉄からとびちる火花や、ほんの少しではあるものの、徐々に形を変えていく姿を見るだけで、その美しさと端正さに、皆立ち尽くしてしまいました。このように日常的に日本刀を製作されている現場は、ほとんど無いのではないかと思います。日本製鋼所のみなさんのものづくりの伝統を守ることへの情熱や、愚直に、ものづくりに向き合う姿勢を感じることができました。

副題「日本人の知恵と独創の歴史」

もう40年ぐらい前になりますが、「梅干しと日本刀」(樋口清之・著)という本が発刊されました。副題は「日本人の知恵と独創の歴史」。発刊されたころは、欧米文化礼賛のような風潮があったように思いますが、この著書の中で筆者は、自然を凌駕しようとする欧米文化もすばらしいが、自然の懐に入り込み、自然と融合しようとする日本の技術や文化だってすばらしいということを訴えようとしています。具体的な例としてあげているひとつは、日の丸弁当こそ日本の生んだ合理的な食品であり、中でも梅干しはクエン酸を含み疲労からの回復という面で優れているということ。もうひとつは、日本刀について、その刃物としての堅さと、武器として重要な簡単には折れない粘り強さを併せ持つというすばらしさについて書いています。

刀鍛冶の方にうかがいましたが、粘りのある鋼と堅い鋼をいくつか組み合わせて鍛えることによって、二つの特性を併せ持つ日本刀ができあがるそうです。また、焼入れで生み出される真珠のように輝く曲線は、刃紋と呼ばれ日本

刀の工芸品としての芸術性を高めているということでした。

この鋼を扱う古くからの技術が、冒頭の超大型棒付きアイスのような鉄の塊を鍛造する技術につながっているにちがいありません。いわゆる「ものづくりの現場力」が息づいているということだと思います。

新しい流れと「ものづくり現場力」の連携を

日本のものづくりの現場の多くは東南アジアをはじめとする日本国外にその拠点を移していますが、日本国内にも、高い技術やノウハウの必要な高付加価値製品の製造現場や、海外での生産を支援するためのマザー工場としての製造現場も多くあり、「ものづくりの現場力」が支えています。先日の大会でも触れましたが、IoTやIoT、ビッグデータ、人口知能などを基盤として、これまでのものづくりの発展の流れから、不連続に発展するIndustrie4.0やIndustrial Internetなどの新しい流れが訪れるということも言われています。この新しい流れと「ものづくりの現場力」をどう連携させて行くのか。日本流の解をみつけていくことが、将来の日本のものづくり産業の行く末に大きく影響するはずですが、残念ながら、いまのところはっきりとした解はありませんが、現場をあずかる皆さんと議論しながら、見つけ出していかなければならないと考えています。



日本刀を鍛える刃鍛冶