

キラリ★ぎの座

まだあまり知られていないけれど
宜野座村には他の地域にはないような
人や食材、ものづくり、伝統芸能などが
確かに存在する。
それらの光をつなげると
あたかも宜野座という
星座のようだった。

宜野座村発見新聞
「キラリ★ぎの座」

Spring 2014

No.01

発行：宜野座村観光推進協議会
印刷：(株)東洋企画印刷

沖縄・南国フルーツの
フルーツは宜野座村!?
ジャムでゆたかな色をつなぐ。

宜野座は野菜がキーワード。
野菜を真ん中にしたパン。

多様な鉄を叩いてつくる、
島包丁(シマホウチャー)

キラリ★ぎの座

創刊!

<http://ginozanavi.com/>

宜野座村観光推進協議会 ☎ 904-1301 沖縄県国頭郡宜野座村字松田78 ☎ 098-968-8787

キラリ光るものと
出合いに
宜野座村へ
行こう!

ありのまんま
ぎのざ

1 レモンケーキ、 宜野座で 日の目を見る。



村で小さなお菓子屋さんを開く。口にするのは簡単だけれど、できる人は稀だろう。

夫婦ともに気さくで笑顔がすてきなさくらさんと洋介さん。きのストアの名前の由来を聞くと、「はくら苗字が“まき”の“っ”っていうんです。間がスケてるんです」などと笑って言うが、それぞれに多くの経験を重ねてきた二人だ。たどり着いた地が、たまたま宜野座村だった。

沖縄で育った人なら誰でも知っているレモンケーキは、旧盆や清明(シーミー)などのお供え菓子に用いられる。でも移住者から見ればなんだか不思議な存在。さくらさんは、ふつうの人の何十倍もレモンケーキのことが気になった。「仏壇に供えるものじゃなくて、もっと日の目を見せてあげたかったんです」

きのストアのレモンケーキが話題になってからというもの、沖縄でのレモンケーキの立ち位置が少し変化し、今までになかった味やパッケージのものが増えてきたような気がする。

レモンケーキを筆頭に「ちょっと横かしくて、ちょっと新しい」お菓子が、この村でひとつずつ生まれている。



kino store (きのストア)

☎ 宜野座村字宜野座443

☎ 098-968-6036

☎ 10:00~17:00

休 月・火・水・日曜日



宜野座村では阪神タイガースの春季キャンプが行われる。訪れるファンに地元の食材を食べてもらおうという観光推進協議会の発案のもと、村内の店舗やホテルの料理人たちがつくった「宜野座バーガー」。

村内で育つ紅豚のハンバーグ、志良堂農園のベビーリーフなどを挟んだ炭焼家てんぶすの「紅豚バーガー」、カフェアジュール(ぎのざジャム工房)のお肉を用いない「フーチバーガー」(フーチバーは沖縄の言葉でヨモギ)の他、カンナリゾートヴィラ、豚我(「未来ぎのざ」内)で、宜野座オリジナルのバーガーが味わえる。

ゆっくり歩いてわかる
宜野座の奥行き

ぎのざ百景



宜野座村ではなぜかイノシシやイノブタ、ブタなどを飼っている人が多い。観光推進協議会の池原輝当さんによれば「沖縄の人がヤギを飼う感覚です」。

宜野座に出かけたら、散歩も忘れずに。こんな光景に出合えるかも!



沖縄で、マンホールや外灯が集落ごとに異なる市町村は、宜野座以外にあるのだろうか。絵模様や形は、チョンダラー(京太郎)、獅子舞、綱引き、野菜…など。村の伝統芸能文化や自然の奥行きがこんなところからも感じられる。

2 農林漁家民宿 おかあさん100選 認定の宿。

3

宜野座村にホテルがなかったという理由から、人にすすめられて、築80年の民家を宿にした。宿主である仲間澄子さんは、歳を重ねることが愉快だ。なぜなら、自分の家族以外にも家族のような存在がどんどん増えるから。

「いろんな人からパワーもらって。楽しみながら。辞められんよ」

農林漁家民宿おかあさん100選にも認定された、宜野座の名物おかあさんだ。



農家民宿 田元(タムトゥー)

☎ 宜野座村字宜野座122

☎ 098-968-3992



惣慶集落(1)
松田集落(→)

シーサーのルーツではないかといわれている石獅子は、昔、災いに襲われませんようにという願いから村落の入口などに置かれたもの。あらゆる材料で精巧なシーサーがつくられるようになった現代、かえてこの素朴さが深い味わいを醸し出す。

たくさんの宜野座村のみなさまにご協力を頂いてようやく発行できました。ありがとうございます。これからありのままの宜野座の奥深い魅力を発信していく予定です。お楽しみに。

福本里恵
(ディレクター)

編集後記
ヘンシュウ
コウキ

今回の取材、個人的にカニマンさんの海人包丁が気に入りましました。力強さに溢れる外観に、いつかオーダーしたいなと。料理からさしですが…。

島袋常貴
(カメラマン)

定年退職後、道具を集めて鍛冶屋になるような人がいる! 宜野座の魅力を聞かれたら力強く答えられます。また、2号目に向けて宜野座情報募集。

黒川祐子
(アイデアにんべん)

物静かだけど、話し出したら止まらない…。熱い思いを秘めていてパワフルな方が、宜野座村にはいっぱいいた。これからの出会いに期待もふくらみます。

オクマタモツ
(デザイナー)



宜野座村の自然の中、起伏に富んだコースでお楽しみください。

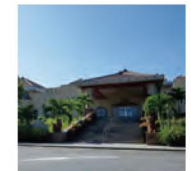
かなんパークゴルフ場

☎ 宜野座村字漢那1650-10

☎ 098-983-2831

☎ 9:00~18:00(4月~9月)

☎ 9:00~16:30(10月~3月)



アジア最大級のタラソリゾート

海洋型健康増進施設

(旧かなんタラソ沖縄)

☎ 宜野座村字漢那1817

☎ 098-983-2323



宜野座村 特産品加工直売センター

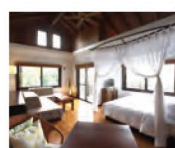
未来ぎのざ

☎ 宜野座村字漢那1633

☎ 098-968-4520

☎ 9:00~19:00

<http://www.miraiginoza.co.jp>



味わってほしいのは、何もしい贅沢。

アムスリゾートカンナリゾートヴィラ

☎ 宜野座村字漢那397-1

☎ 098-968-7011

<http://www.cannaresort.co.jp>



ロケーションの素晴らしいに隠されたゴルフの醍醐味

宜野座カントリークラブ

☎ 宜野座村字松田2824-264

☎ 098-983-2200

☎ 098-983-2266(予約専用)

<http://www.ginozacc.co.jp>



やんばる自然洞本格たんけん

松田地区
体験交流センター

☎ 宜野座村字松田78

☎ 098-968-8787

(宜野座村観光推進協議会)

☎ 9:00~18:00

おいしい野菜を探したら
宜野座にたどりついた



カクタスイトリップ、ブラウマンズランチャー、
カレーといえば、沖縄でパンが好きなら知らず
いる2店だろう。河本美紀さんはその両方の立ち上
げやパンづくりに関わった後、今、宜野座村でガリ
ヴァントベーカリーを開いている。
「お客さんにもよく聞かれるんですよ。なんで宜野座
なんですか。私が聞きたい(笑)」
こんなところでパン屋ができたらなあと思った瞬
間から、とんとん拍子に話が進み、「気がついたら始
まっていた」という。

でも、「ここで『貸』看板に出合ったのには、もちろん
きっかけがある。」
トマトだ。

ある時、浦添市でパン屋を営む友人が、宜野座でイ
チゴを育てている菅野里志さんから仕入れをした
日、美紀さんの家に寄ってくれた。

イチゴはジャム用にと考えていたわけだが、「イチ
ゴはもちろんだけど、トマトもね！」と持ってきてく
れたそのおいしさに衝撃を受けた。

「子どもの頃からトマトジュースで育ったと言っ
てもいいけど、今でもカゴメに就職したいくらい(笑)
トマトは好きです。青い時に収穫して追熟させるト
マトと違って、完熟してから収穫されるんですが、菅
野さんはさらにそれをぎゅっと小さく育てるので、
ちよつと発酵させている感じなんです。トマト
ソースが実のなかでできかけているような」
当時、北中城村で暮らしていた美紀さんは、休日な
ると宜野座の畑に通うようになった。大きな台風
が来た時など、トマトが心配のあまり、ビニールハウ
スに泊まったほどの惚れこみようだった。

次に出会ったのが、美紀さんが第2のお父さん。
と呼ぶ志良堂貢さんのベビリーフだ。

色合いの淡さは余分な肥料を与えられていない証
し。飽食がすこやかな身体をむしろは人間も野
菜も同じで、過剰な肥料はむしろ、それを消化するの
に野菜自らがもっている糖やミネラルなどの成分を
使ってしまうのだそう。肥料や水は最小限にして、作
物が自分の力で育ち、それぞれの性格が出るように
するのがいちばんおいしいし、体力のある野菜にな
ると志良堂さんは言う。

季節や状況によっては在来種のクモやカエルを
虫とりの助っ人にする。クモといっても多様な種類
が存在するなかで、どんな性質のクモを採用するか
というような話を聞いていると、志良堂さんがもの
ごとをよく観ている畑人(ハルサ)だということ
がわかる。

横浜で生まれ、沖縄に来る前は鎌倉でパンを焼い
ていた美紀さん。その時々で出会った人に触発され
てアイデアが湧くことが多く、パンはいつもその土
地での出会いから生まれた。

「宜野座はやっぱり野菜がキーワードなので、野菜を
真ん中にしたパン。ベビリーフのこととかをいつ
も考えながらつくっているとこんな風になります」

美紀さんのパンは、手を加え過ぎないようにして
つくられる。

こねすぎない。多くのパンづくりの本に書かれて
いる「ガス抜き」をしない。ガスが強過ぎて残って
しまうということがなく、抜く必要がないし、寝か
されていたところで、私がいきなりがしがし分割
すると、生地がびっくりすると思うんです。それ
に、人間がわーっとやったぞという感じになっ
てしまうので」

その分長い時間、寝かせる。
「一所懸命こねなくても、生地はつながってくれるん
ですよ。寝てるだけで。そうしたら、そのままいくの
が自然なんだろうな」
粉と、水と、ほんの少しのイーストと、材料との相
性で使い分けるライ麦酵母やレーズン酵母と、そし
て、宜野座での出会いと。自然にできた膨らみのま
ま、生地はそっとオープンに入られる。



Gallivant bakery
(ガリヴァントベーカリー)

⑨ 宜野座村字松田35

★ 土曜日ベーカリー

☎ 9:00~15:00 (売切まで)

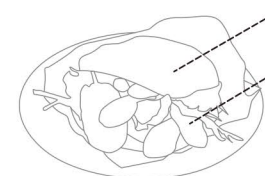
★ ポウロひとつでできるパンづくり

(野菜メインのランチ付)

日程はHPをご覧ください

<http://galliva.net>

宜野座は野菜がキーワード。 野菜を真ん中にしたパン。



ベーシックなパン
一番シンプルな配合のパン。粉の風味が味わえる。

志良堂農園のベビリーフ
塩、こしょう、オリーブオイルを少々。

クリームチーズ
ハニーマスタード



河本美紀さん

美紀さんに聞く
宜野座って
どんなところ？
宜野座は朝が気持ちいいんです
よ。空気のやわらかさがハワイみ
たい。町じゃないから、これから
出かけていくという流れの空気
があって、今から始まる。感じ。こ
こハワイか!? って時々思っています。



ぎのぞ
ストロベリーファームズ

★ イチゴ狩り (1~5月頃まで)

☎ 090-9782-0407

📄 <http://www.facebook.com/ginoza.strawberry.farms>



美紀さんが衝撃を受けたトマト。そのおいしさを
育てた菅野里志さんは、今、イチゴに向かっている。
「甘いだけのイチゴなんてイチゴじゃない」と、甘味
と酸味のバランスを見る一方で、安心して食べても
らえるよう、手数をかけて、県の「エコファーマー」認
定を受けた。

沖縄の自然に惹かれて、2001年に福島から移住し
た菅野さん。宜野座に来たのは他に類を見ない就農
のバックアップ制度があり、水がきれいだから。

イチゴ狩りに来るお客さんと話すのは得意ではな
いと言いつつも、心のある看板をつくったり、花を
植えたり。沖縄ではイチゴ畑を見るのは初めてとい
う人も多く、「おばあがものすごく感動してくれたり
するんですよ」と嬉しそうに話してくれた。

甘味と酸味の
バランスがよい
完熟イチゴ

菅野里志さん



宜野座村は有機の里

志良堂貢さん



宜野座村は本土復帰後、いち早く農地の基盤整備
に取り組み、農業において足腰の強い条件が整って
いる。だが、農業や化学肥料などによる土壌汚染の問
題が発生し、畑人と行政が話し合いを重ねてきた。

2006年、志良堂貢さんから畑人4人が「宜野座エコ
野菜研究会」を立ち上げ、無農薬・無化学肥料で葉野
菜を栽培。この動きを村として支援しながら、村全体
でエコ農産物を育てようと、2010年に「有機の里 宜
野座村」を宣言した。

また、畑人ばかりでなく、村民の家庭菜園にも行政
が目を向けている。ビニールハウス設置への補助制
度をつくったり、家庭菜園コンクールを催すことな
どで、有機の里としての村づくりを進めている。

沖縄・南国フルーツの ルーツは宜野座村?!

ジャムで

ゆたかな色をつなぐ。

「ジャムって私はふだんあんまり食べないんだけど、これはスパイスが入っていてとてもおいしい!」

ある日、そう言っ友人が教えてくれたジャムがある。

売られている店舗で見ると、ジャムという名の商品があふれているような今の時代にも、いいラインをついた手描きラベルのジャムが並んでいた。個人でつくっていうなのに、種類があまりに多い。楽しんでつくられていたことが、伝わってくる。

作り手は宜野座村にいた。

はじまりは約15年前。知名美佐子さんの父は畑人(ハルサー)で、タンカン育てていたが、80代という高齢もあって、形のいいものはもうつくりにくくなっていた。おいしいのに、市場に出すのは難しい。せっかく育てたタンカンが余っていた。

ちょうどその頃、村の商工会で物産品づくりに向けた一般募集があった。沖縄ではまだそのような動きは珍しく、

ジャムを商品化する感覚は当時ほとんどなかったという。

タンカンのジャムを応募した結果は...3位。あまり評価されなかった。

「最初はほこばこにされたんですよ。甘くないとか、ゆるいとか」

今こそ南国フルーツの王様のような存在になった高級フルーツ「マンゴー」でさえも、15年ほど前は世に出たばかりで、今のマンゴーよりも匂いに癖があり、なかなか受け入れられなかった。

宜野座には先駆けてマンゴーを栽培しはじめた畑人がいたが、話を聞いてみると、熟してからのこと以前に、形の悪いものは青い時に取ってしまわなくてはならず、「何か漬け物にでもしたら?」というところまで立ち止まっていたという。

美佐子さんは相当な料理好きで、とにかく凝る人だ。「たまたまカレー料理にはまっている時期があつて、メキシコ系の人がつくった、甘いんだけどコクがあるチャツネ

の感覚に魅了されていた。青マンゴーだったからこれだよって。でも本場のチャツネは一般の日本人の口には合わないと思うので、自分なりのものをつくってみようと思つて、スパイスを入れた青マンゴーのジャムをつくったんです」

未知の食べものに手を出す人というのはいつの時代もマイノリティであるから、今でもスパイス入りのジャムとフルーツだけのジャムをいっしょに売り場に置くと、試食や説明なしでは、スパイスが入らないものから売れていく。明るくて舌がよくまわる美佐子さんの口調を前に、にわかには信じられないが、

「沖縄の人間って自信があるわりには、ドアを叩いて、いかがですか?ってできないんですよ」と言う。

「清水の舞台から飛び降りるというより、ヒマラヤからの勢い」と勘を頼りにして、営業に飛び込んだ那覇のアジア雑貨店「おいしい!」お店に置く!」と即決してくれた店主の言葉に支えられ、15年になる。

続けてきてよかったと思うのは?

「ジャムをつくりはじめてから農家の人たちを知ったんですよ。宜野座に住んでいながら知らなかった。農家の人はシャイだけど、つくつと出てくる。すごくおもしろいです!例えばマンゴーやタンカン。木も生き物なので長い間

ぎのざジャム工房
(カフェアジュール)

☎ 宜野座村字惣慶1853-10
☎ 098-968-8376
☎ 9:00~18:00
☎ 土・日曜日/年末年始

★ ジャムは宜野座村特産加工直売センター「未来ぎのざ」(宜野座村漢那1633)などでも購入できる。



慈しんだ分、良い実をつけてくれる。それぞれの農家さんのやり方があり、それを語る時が熱いんです。そういういろんな生き方をしている人を見ると、励みになるな」

フリービブ、ブラジル、アルゼンチン、ハワイ。宜野座には戦前、海外に渡っていた人が多くいる。そのせいか、南国フルーツの種が沖縄のなかでも先んじて植えられたようだ。北部はフルーツと相性の良い酸性の土だから、パイナップルもタンカンも育つ。

さまざまな宜野座のフルーツをつなげている「ぎのざジャム工房」のジャムを豆皿に入れて並べると、あたたかも星座のようだった。

「いろんな果物の色を見ていただけで、ゆたかな気持ちになるのは確かですね」



提携農家(パイナップル他)
新里勝義さん・長子さん



こんなに陽気な畑人(ハルサー)を他に知らない。いつも歌い、全国から修学旅行で畑体験に訪れる子どもたちに指笛を教え、集落の豊年祭(綱引き)では先頭に立つ新里勝義さん。双子2組を含む6人の子のお父さんでもあり、「家族が毎日楽しく過ごさせてこそ、作物もおいしく育つ」と朗らかに話す。畑には、数種類のパイナップルやドラゴンフルーツ、島バナナ、バンシルー(グッパ)、アセロラなど。沖縄の太陽と、太陽みたいな畑人の光を受けて育つ南国果物だ。



【 Banana 】



【 バナナ入りパイナップルのジャム 】
ジャムにしたバナナの食感は栗の甘煮のよう。濃い甘さの2つの果物が口の中で広がる。



【 パイナップル&マンゴーのジャム 】

濃い甘さの2つの果物+コリアンダーの甘い香りのスパイス類。プリザードタイプなので、フォークで食べられる。



【 パイナップルコンフィチュール 】
旬の時期のパイナップルを荒切りにして、コンフィチュール仕立てに。プレーンなタイプとスパイス入りの2つがある。



【 Pineapple 】



【 マンゴー入りたんかんマーマレード 】

細切りにしたたんかんの中から荒切りのジューシーなマンゴーが顔をのぞかせる。2つの違う味が同時に味わえる。



【 Tankan 】



【 スパイス-たんかんマーマレード 】

国産生姜と多種のスパイス入り。柑橘類の皮、生姜にはからだをあたためる効能も。紅茶のお供に。お湯割りで。



【 バナナ入りマンゴージャム 】
マンゴーの荒切りに溶けかけたバナナがとろりとからみつき、口に入れた瞬間はバナナ、嚙むとマンゴーの味が楽しめる。



【 青マンゴースパイシージャム 】

青マンゴーは完熟のものとは別格で、例えるなら青りんごのよう。シナモンや生姜などのスパイスや、カaramel風味の黒糖入り。軽めのチャツネ風味は、クリームチーズと合う。



【 Spice 】



【 バンシルージャム 】

バンシルーとは沖縄の言葉でグッパのこと。ラ・フランスのようなやさしい味覚のグッパ+シークワーサー果汁。味や香りの他、健康面でも注目の組み合わせ。



【 Banshiru 】



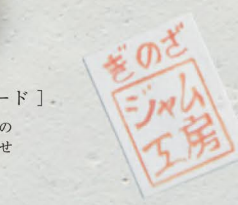
【 スパイシーマンゴージャム 】

国産生姜やオールスパイス、シナモンなど多種のスパイス入り。

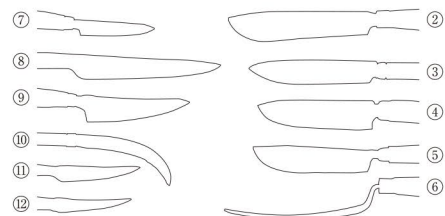


【 マンゴーコンフィチュール 】

7月から8月頃に採れる旬のマンゴーを大粒の荒切りにして、コンフィチュール仕立てに。



多様な鉄を 叩いてつくる、 島包丁（シマハウチャー）



- ① ウミボウチャー（海包丁） ¥5,000
- ② ヤマガタナ（山刀） 鋼：板バネ打直し ¥8,000
- ③ さばき包丁 鋼：板バネ打直し 柄：松 ¥4,000
- ④ 小鉈 鋼：SK材 ¥4,000
- ⑤ 鉈（ナタ） 鋼：ヤスリ打ち直し 柄：アディク ¥4,000
- ⑥ 草取り用の沖縄の鉈
- ⑦ ペティーナイフ 鋼：ステン刃物 ¥2,000
- ⑧ ナイフ包丁 鋼：SKS材 ¥10,000
- ⑨ さばき包丁（収穫用包丁） 鋼：スプリング材 柄：ユシ木 ¥4,000
- ⑩ 収穫鎌 鋼：工具鋼 柄：シカ角
- ⑪ ふくろナイフ（両刃） 鋼：SK材 ¥2,500
- ⑫ ふくろナイフ（片刃） 鋼：SK材 ¥2,000

※ さまざまな材料で一本一本手づくりされているので、
価格は目安としてご覧ください。

知名定順さんは定年退職後に鍛冶屋
になって4年という、異色の人だ。
道具をそろえるだけでも大変だった
のでは？ 鍛冶場を見せてもらって、まず
思った。
「4年くらいかかったね。退職する何年
前から準備して、あちこち探して。も
らえるものはもらってから」
機械そのものもがもう製造されていな
かったというベルトハンマーは、よう
やく兵庫で昭和36年製のものを手に入
れた。
30歳の頃から長く勤めていたところが
博物館だったから、刃物をつくる知識は
あった。技術は、同じように退職前から、

県内外の鍛冶屋を見て回った。

現在、沖繩に鍛冶屋が何軒あるかは
不明だが、叩いて包丁をつくる人は、定
順さんと石垣島の池村鍛冶屋だけかも
しれないという。なぜなら、採算が合わ
ないから。本土から、海外から、大量生
産された包丁がいくらでも入ってくる
時代である。
「日立金属がヤスキハガネというのを
開発したわけ。島根で砂鉄を材料にし
て、日本刀の鉄に近づけたもの。これを
鍛冶屋に売り出したら、切れ味がいい
もんだから、今の鍛冶屋はこれ一本だ
ね。白鋼（しろはがね）とか青鋼とか黄鋼
とかいう名前で売られてるけどね。」

これじゃないと使わんっていう人もいっ
ぱいいる。ちっこい鉄が1000円くら
いするわけよ。これで包丁をつくと1
本1万円以上になってしまふ。でもこ
らへんにある鉄も切れ味は充分負けな
いわけ。自分で調整してよく切れる刃物
をつくってる。昔はこの技術があったけ
ど、この技術が伝承されてないわけよ。
ヤスキハガネがあるもんだからみんな
つくらなくなった」
「こころへんにある鉄」とは、例えば車
のスプリングやトラクターの刃など。
畑人（ハルサー）が使わなくなったもの
を持ってきられる。これらは定順さ
んの手によってヤマガタナ（山刀）や

ヒイララなどに生まれ変わる。

「車のスプリングは衝撃に強くて、いい
刃物になるわけ。ものすごく切れるし、
切れ味も持続する。硬くて叩いてもち
とも伸びないから、今は他の鍛冶屋はや
らないけどね」
復帰前、沖繩にたくさんあった鍛冶屋
で農具をつくってもらっていた人はこ
のことをよくわかっていて、本島南部や
離島からでも定順さんに仕事を頼みに
やってくる。

鍛冶場に並んでいた刃物のいくつか
を解説してもらった。
沖繩の伝統的な万能包丁はお年寄り

が大和（本土の）包丁と区別してシマホ
ウチャー（島包丁）と呼ぶ。
ウミボウチャー（海包丁）はカツオ漁
が盛んな本部（もとぶ）町の博物館に展
示されていたものを見てつくったとい
う。油にまみれた手で持っても滑らない
よう、柄に凹凸の刻みを入れる。
ヒイラは沖繩の伝統農具。日本の農
具のほとんどが手前に「引く」道具であ
るのに対し、これは「押す」というから興
味深い。草取りに用い、一度使うと手放
せないそうだ。

暮らしの中から姿を消しつつあるヤ
マガタナも、まだ一年に数本は注文が入
る。先端が幅広い鉈で、薪をとったり、豚
を解体するのに用いる。
取手の柄には、アディク、ダシヤチャ、
松、ヤナブー（水にとても強く、カヌーの
材料にもなる）などの木材を加工して
取り付ける。
どの刃物も、ゆたかな表情をしている。

日本中に広がったというヤスキハガ
ネは、沖繩の鍛冶屋にはあまり浸透し
なかった。「多分高くて買えなかつたん
じゃないかね」と定順さんは言う。
鉄資源の採れない沖繩で、それでも
いったん暮らしに入りこんだ鉄の農具
や包丁は必要とされた。
鉄はそれぞれに変態温度など性質が
違うというから、極めてニュートラルな
対応力や高い技術が求められただろう。
「昔の沖繩の鍛冶屋はこれが上手だった
みたい。いろんな鉄を使うもんだから」
一人で鍛冶屋をはじめた定順さんに
技術を見せてくれる親方はいないので、

ちっこい時から
刃物が好きだった
我々の世代はみんなそう

4年間、毎日たくさんさんの統計をとりなが
ら、鉄の色温度を見極める自分なりの目
安をつくってきた。
繰り返し使うのだが、大量生産された鉄
板を機械でプレスしてコンピュータで
焼き入れできる時代に、だ。
「好みの鉄の硬さにすることができ
るわけ。例えばカミソリのようによく切
れる刃物にしてくれって言われたら、それ
なりの焼き入れをして、鉈をつくるから
刃をかけないようにしてって言ったら、
やわらかい粘りのある鉄にしてあげる
わけ。こういう調整をしてあげられるっ
ていうのが違いだね」

定順さんが鍛冶屋になった理由はシ
ンプルだ。「ちっこい時から刃物が好き
だった」から。
「我々の世代はみんなそう。男の子はポ
ケットにみんなこういったナイフを入
れて持ち歩いてたよ。弁当に親はお箸を
入れないもんだから、ススキを切ってき
て、隣の女の子のお箸もつくってあげ
て。また鳥籠をつくったり。男の子たち
はみんな手は傷だらけだったよ」
一日にできるのは包丁で2〜3本、
鎌なら3本くらいというペースで、め
ざすのは、さまざまな条件がそろって
やつとかなう、硬くて、しなやかで、よ
く切れる刃物。
「焼き入れは難しいわけよ。鍛冶屋は
死ぬまで満足するものができないっ
ていわれてるね」と定順さんは笑って
言った。



鍛冶場には多種多様の道具が存在する。



注文を受けた時のメモ。話を聞くと「この人はこういう刃物のことを言っているんだな」と言いたいわかんという。



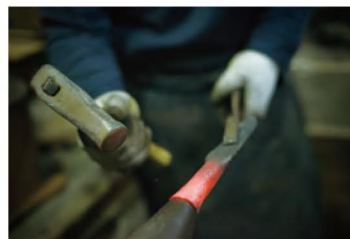
カニマン鍛冶工房

〒 宜野座村字松田2629-10
☎ 098-968-8459

★ 製品は松田販売店でも購入できる。
（宜野座村松田部落内・松田バス停向い）



柄には沖繩の森にある木などを使う。



小刀（⑪や⑫のタイプ）の柄の部分を叩きながら成形している。



炎の色を見ながら、加熱しては叩く、また加熱しては叩く、という作業を繰り返す。辺りにカーン、カーンという音が響く。