



episode.05

私が紡ぐ伝統文化、 加世田鍛冶

話し手 志耕庵鍛冶
はしぐちのりと
橋口 範人さん (昭和23年8月10日生)

聞き手 希望が丘学園 鳳凰高等学校 3年
比嘉 彩乃 藤沢 星



「受け継いだ伝統」

私は橋口範人と言います。この志耕庵で加世田鍛冶を始めて今年で13年になります。鍛冶を始めたのは定年後でした。この店の前を通ったとき、そば屋さんみたいな雰囲気に惹かれて、入ってみて、ここが鍛冶屋だと知りました。前任の阿久根さんがいたもんだから、話を聞いてみたところ、「加世田鍛冶」という文化があること、それも1550年頃という武士の時代からあること、それが今でも継承されているということを知ったんです。しかし今では、継承しているのが、阿久根さんただ1人ということも知りました。このままでは伝統が途絶えてしまうと聞いて、「私にも加世田鍛冶を教えてくださいませんか」と、阿久根さんに頼み込んだんです。

「なぜ加世田で鍛冶？」

1550年頃は、薩摩藩には武家が多くて、貧しい下級武士に内職として推奨したのが鍛冶屋とか大工、染物とかだったんですね。鍛冶屋は、加世田に当時は300～400軒あったらしいです。昔からこの辺は、刀の材料が揃っていて、砂鉄は穎娃の海岸線で取れるし、製鉄は内山田の鉄山や津貫の方で作っていたらしいです。炭も鉄山、長屋とかホキノ山で作っていたみたいで、今でも鉄山や長屋で炭は作っていますよね。

炭は、普通はカシの木とかでしょうけど、焼き入れという作業の時は、松炭がいいですね。松炭は鉄を打つための火の微妙な調整が効くんですよ。私は台風で倒れた松を貰い使っていますが、なかなか手に入りませんねえ。



「加世田鍛冶の魅力」

加世田鍛冶は、昭和63年から鹿児島県の伝統工芸品に指定されているんですよ。加世田鍛冶の包丁・鎌というのは、「両刃」といって真ん中に鋼が入った材料を使っています。だいたい包丁・鎌は「片刃」といって、鋼が片方しか入っていない材料を使うものですから、右利き用・左利き用で分かっているけど、加世田鍛冶はどちらも使えるのが特徴ですね。それから焼き入れの時に、泥を使って急冷するのも特徴です。

あと魅力は、私なんかは13年やってますけど、まだ自分が満足できる包丁、鎌を作ったことがないこと。同じ形の包丁はなかなか作れない。10本作って10本同じものが出来る人は、相当な経験を積んでる人くらい。今でも私は失敗を結構しますね。だけど、それが鍛冶の魅力ですし、続けたいと思う一番の理由ですかね。

「自分の使命」

大変だと思うのは、なかなか後継者が育たないことですね。加世田鍛冶と言うのは、470年ずっと繋いできた、南さつま市の文化なんですよ。これだけ繋いできた伝統を自分の代で終わらせてしまうのかと考えると、眠れない夜もありますね。

私はね、商売のためじゃなく、加世田鍛冶の伝統を伝えることがメインですね。毎年、地元の小学生10人くらいに来てもらって、鍛冶を教えたりしてね。定期的に体験を企画して、鍛冶に触れてもらう機会を作っていますよ。色んな人に来てもらって、その中から100人に1人でもいいから後継者が出来ないかなあって、いつも望みを持ってやっています。阿久根さんから引き継いだ加世田鍛冶の文化を残していくのが、自分の使命だと思っていますね。

