

ひだかの魅力 再・発・見

今回の「ひだかの魅力再発見」は、日本に数少ない、日本刀の研ぎ師として活躍している村木昭雄さんをご紹介します。

刀剣研師



村木 昭雄さん(高萩)

日本刀は日本だけでなく、海外でも興味を持つ人が多くなっています。きっかけはさまざまですが、私が最初に刀に興味を持ったのは、小学生の時に手伝いで出刃包丁を研いでいたことです。そして、中学3年生の時に博物館に展示されていた日本刀を見て、「何でこんなに上手に研ぐことができるんだろう」と、その研ぎ方に引かれました。職人として刀を研げるようになるには、10年以上かかります。研ぐ時には、約8種類の砥石を順番に使って、一振り当たり完成まで約2週間を要します。私も刀を研ぎ続けて60年以上にな

刀を通じて見えてくる世界があります
伝統を守ることを大切に、職人として
技術を継承していきたいです



▲日本刀を研いでいる様子

りますが、刀身を見ながら「刀鍛冶はどのような気持ちで作ったのだろう」「この刀はどう生きてきたのだろう」「よく今の時代に残ってきたな」と考えることができて、とても楽しいです。研ぐときに意識しているのは、さびた刀を元に戻してあげるということです。二度と同じものはできないからこそ、大切にしたいと思っています。刀は鞘や鐔など、多くの部品が組み合わさっていて、それぞれに専門の職人がいます。技術を身に付けるのにも時間を要しますが、職人が減少し続けているのが課題です。ぜひ本物に触れ、職人の姿を見て、多くの人に興味を持ってもらいたいです。

「ちびっこパティシエコンテスト」入賞で大喜び☆



町田 清葉ちゃん 5歳7か月
彩葉ちゃん 3歳 (高萩)



「かえるのお友達とご機嫌！」

秋葉 葵ちゃん

5か月 (高萩)

お子さんの写真を掲載しませんか？市ホームページ「便利なサービス」にある「電子申請」から投稿できます。プリントした写真を提出する場合は、お子さんの氏名・生年月日、保護者の方の住所・氏名・電話番号、一言コメントを市政情報課市政情報担当へ郵送または直接お寄せください。

投稿はこちら➡



わが家の
愛撮る

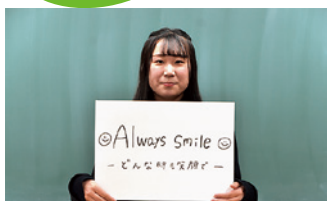
編集室

だんだんと春の陽気が感じられる時期になりました。広報ひだかの編集に1年間携わり、四季折々のイベントの様子を写真に収めることができました。多くの皆さんにご協力いただき、ありがとうございました。取材に出かける度に、いくつになっても好きなものがある人、その姿を温かく見守っている人など一人一人が輝いて見えました。またどこへ取材に行っても新しい発見ばかり！微細に語られる経験談から知見を得ることができました。今後も、日高市と市民の皆さんの魅力を十分に伝えていけるように努めていきます。

(橋本)

高校生に聞きました！

卒業に向けて！



佐藤 星香さん (高萩)



島村 陸さん (高萩)