

## 堺刃物フェア・イン・ニューヨーク 2010

堺市は、刃物伝統工芸産業振興の一環として、ニューヨークにおいて平成22年11月8日(月)～10日(水)の3日間、堺打刃物に関する3つのイベントを開催しました。主催者側の構成は、堺市、財団法人堺市産業振興センター、特定非営利活動法人堺国際交流協会、堺刃物商工業協同組合連合会と五絆財団の5団体です。

### (1) ジャパン・ソサエティーでの和包丁の講演会

平成22年11月9日(火)、ジャパン・ソサエティーとの共催で、マイケル・ロマーノ氏(ユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループの共同経営者兼料理部門の責任者)による和包丁の講演会を開催しました。(参加約200名)

ロマーノ氏は、130本に上るご自身の包丁コレクションの中でも特に思い入れのある十数本について使い方や入手時のエピソードなどを披露。また、優れた切れ味と扱いの良さで外国製に優る日本製包丁と、その中でも、職人の手による堺の包丁が、性能面、品質面でどれほど特別なものであるかについて、シェフとしてのご自身の経験や堺での刃物職人との交流のエピソードなどを交えながら熱く語りました。

続くレセプションでは、堺打刃物伝統工芸士の野村祥太郎氏と平川康弘氏の2名が研ぎの実演を行い、本場堺の匠の技を披露しました。参加者からは、「ロマーノ氏が30年以上も前から日本の包丁を使用し、堺の包丁もたくさん持っておられることに驚いた」、「素晴らしいイベントであり、日本の包丁について多くを学んだ」という声が寄せられました。



### (2) ニューヨークの有名フランス料理学校での「堺打刃物」の講習会

平成22年11月10日(水)、ソーホーにある有名フランス料理学校「フレンチ・カリナリー・インスティテュート(FCDI)」にて、同料理学校の生徒などを対象に、堺打刃物伝統工芸士の野村祥太郎氏と平川康弘氏による堺打刃物の説明と研ぎの実演、ニューヨークの日本食レストラン「すし膳」の鈴木俊雄氏による和包丁の扱い方の説明と



魚のさばき方・野菜の飾り切りの実演、堺打刃物の展示を内容とする講習会を開催しました。(参加約70名)

参加者からは、「講習内容の構成が素晴らしい」、「普段から和包丁を使っているが、今日の講習は全てがとても参考になった」などの声が寄せられました。

### (3) KORIN (包丁と和食器の専門店) での和包丁の研ぎの実演と「堺打刃物」の販売

平成22年11月8日(月)、ロウアーマンハッタンの包丁専門店「コーリン」店内にて、顧客であるレストランシェフや一般の包丁愛好家などを対象に、堺打刃物伝統工芸士の野村祥太郎氏と平川康弘氏による和包丁の研ぎの実演、堺打刃物の展示販売を内容とするレセプションを開催しました。(参加約100名)

なお、同店では、引き続き12月末まで堺打刃物の展示販売を行う予定です。



#### 最後に

堺市が海外で堺打刃物の販路開拓を試みる根本には、「伝統産業の維持存続」という目的があります。大量生産品に圧される今日、伝統産業が生き残る道として一つの指針になる事を目指しています。もちろん行政が最初から最後までできる事ではありません。こういった行政の事業を展開すると同時に、海外事業展開に対して積極的な姿勢を持つ伝統産業関係企業を増やしていく必要があると感じました。

全行程に随行する中で、伝統工芸士の貴重な意見を多く聞く事ができたことも有意義でした。市場調査の際に、マンハッタンにあるウィリアム・ソノマ店内の和包丁の値札を目にした伝統工芸士が「自分達(作り手)の手元での値段の10倍の価格だ。ここまで違うとは」と口にしたのが特に印象的でした。伝統工芸士の減少に歯止めをかけるためには、工芸士の収入を確保する必要があり、それを実現できる持続可能な流通形態をとらねばならないと感じました。

(石橋所長補佐・堺市派遣)