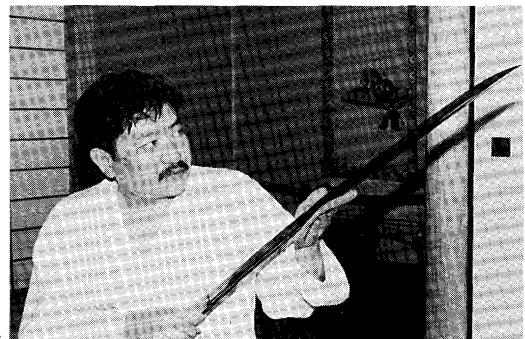


鉄に魅せられた人

鉄の美しさを引き出す 料理人

関の刀匠 藤原兼房さん



藤原兼房さん

岐阜県関市。「刃物の町」で知られる関市は、数々の名刀を生み出した刀匠の里でもある。その関市西新田に鍛錬場を持つ若き刀匠がいる。25代目藤原兼房 加藤賀津雄さんがその人である。修行を終えた2年後、早くも新作名刀展で優秀賞を受賞。またボストン美術館の東洋館オープニングセレモニーにも参加した経験を持ち、その腕は名実ともに日本を代表する刀匠である。

「俺が継ぐ」の一言が人生を変えた

名鉄新岐阜駅から美濃町線で約一時間。路面電車に揺られていると普段の忙しさも忘れ、どこかのどかな気分にさせられる。「よくいらっしゃいました」と出迎えてくれた加藤さんは、鉄焼けのせいいか少し浅黒く、髭を生やし、体格もいい。頬には火傷の跡がある。

「私は次男だから、跡取りという感覚は少しもなかったんですよ。たまたま兄貴が別の道に進んだ関係上、親父から頼まれて『よし、俺が継いでやる』って言ってしまったおかげで、この道に入ることになったんです」と加藤さん。歯科医になるという夢を持っていた一少年の運命の分かれ道、高校一年生のころであった。また加藤さんを刀鍛冶にさせたのは、その昔横綱双葉山が土俵入りに使う太刀を打ったこともある、23代目の祖父の影響が強い。「親父とお袋が会社で忙しくしているときに僕を面倒見てくれたのが祖父なんですよ。祖父のことが大好きで、祖父が刀を打っているところをそばでよく見てました。祖父がいなかったら親父に継げと言われても継がなかったですね」と亡き祖父を語る加藤さんの表情は優しさで一杯だった。

掃除、炭割りから始まった修行時代

高校を卒業と同時に、父親の知り合いでもあった奈良に住



む人間国宝月山貞一師の門下に入る。一番始めにやらされたのが掃除。くる日もくる日も掃除と炭割り。頭で分かっていてもできないことには評価はされない世界、例え間違っていることでも師匠が言うことであればそれを受け入れなければならない、それを兄弟子から叩き込まれるのだ。

「親父は月山師匠から『自分が一から教えるから何も教えるな』と言われ、自分には何一つ教えてはくれませんでした。そのおかげで、父親が刀匠なのになぜおまえは何もできないのかと、兄弟子たちによくしごかれました」。加藤さんはそんな兄弟子に、カナヅチを投げつけたくなるほど怒りが爆発したこともあったと笑いながら語る。俗世界と離れた世界で生きていかなければならぬその苦しみは、その門に入った者にしか分からない。修行中一番うれしかったことは?と尋ねると、「刀鍛冶になる許可を得るために、最初から最後まで一人で造らせてもらえたこと。特に焼き入れは刀に魂を入れるようなものだから失敗は許されませんからね」。こうして8年間にわたる修行の末、加藤さんは一本の短刀を造りあげた。

鉄を「美しい」と思ったことありますか

「打つところを見ますか?」と加藤さんに連れられ鍛錬場へ。『パーン!』と鍋から不純物が飛び出る音。その耳を貫くような音とともに火花が飛び散り、『トンテンカン、トンテンカン』と歯切れのいいリズムに合わせ、加藤さんがひっくり返してお弟子さんが打つ。打って、延ばして、折り重ねる、この作業を何十回と繰り返すのである。「鍛錬にのめり込まなければいい刀はできません。少しでも気を抜くと、それはすべて表に出ます。満足のいくものなんてできません」と加藤さんは言う。素材である砂鉄の良さを活かし、悪さを補いながら造り上げていく。「砂鉄の良さを一番引き出せるのが刀だと思うんですよ。鉄でもこんなに美しくなるんですよ」と、よく見ると青白く光る刃の中に、鍋と鍋が何重にも折り重り、まるで積乱雲のような刃紋(模様)が浮かび上がっていた。鉄というイメージはない。まさしく芸術作品である。「鉄はそれぞれ個性を持っています。その個性に合った打ち方をしなければいけません。鉄の良さ、美しさを引き出すのが私たち刀鍛冶の役目ですね」と刀を見詰める加藤さんの目は厳しくも、また愛情が感じられた。

藤原兼房 (ふじわらかねふさ: 本名 加藤賀津雄)

1957年、刀匠24代目藤原兼房の次男として生まれる。高校卒業後、人間国宝月山貞一師の門下に入り、1984年に25代目藤原兼房を襲名。現在、全日本刀匠会東海支部副支部長、日本刀剣美術保存協会会員、関伝日本刀鍛錬技術保存会員。