

包丁修理・研ぎ

平野操

料理店が軒を連ねる銀座に隣接し、食のまちとして賑わう築地。この地で長年、人々の胃袋を支えてきた陰の立役者を訪ねた。



ひらの みさお ●
1945年生まれ。
(株) 築地正本 2代目。
東京都中央区築地 4-9-9



丸砥を用いて荒砥を行う。築地に魚市場があった時代、丸砥の刃は毎月のように取り換えるほど忙しかったという

道具への愛が、プロの誇り

上/事務所に飾られている包丁は、鍛冶職人でもあった初代・秀吉さんの作。「父は仕事も遊びも、地域の町おこしにも一生懸命で、多才な人でした」 下/現在、店は二人の息子が受け継ぎ、「築地場外本店」と「豊洲市場内店」の両店を切り盛りしている



砥石に当たった瞬間に包丁の状態がわかる

近年、国内外の観光客で賑わう築地場外市場。その一角に、店頭で職人が包丁を研ぐ姿が見られる包丁専門店「築地正本」がある。店内には名産地から取り寄せた包丁がずらり。なかでも凛とした佇まいの和包丁は日本刀を思わせるとあって、外国人客にも人気だ。

包丁の魅力に引き寄せられる人々を、穏やかなまなざしで見つめるのは二代目の平野操さん。現在は第一線を離れているが、「身体も頭も動かさないと鈍っちゃうからね」と笑い、今も週に数度は店に顔を出す。エレベーターのない五階建てのビルの階段を軽やかに上り下りするその姿は、八〇歳とは思え

ないほど若々しい。

築地正本は昭和二六年(一九五二)、初代・平野秀吉さんによって設立された。源流は江戸時代末期に創業した「正本総本店」に遡る。埼玉県越谷市の農家に生まれた平野操さんは、昭和三五年(一九六〇)、秀吉さんが遠縁にあたる縁で築地正本に十五歳で入社した。「昔は、見て覚えろの世界で、誰も手取り足取りは教えてくれません。とにかく仕事を覚えよう」と必死でした」と平野さん。魚河岸の朝は早く、午前五時から夕方五時近くまで働き、時には新宿や中野まで自転車で配達に向かったという。料理店の店主たちからは時に厳しく、時に温かく声をかけられながら、「本当に育ててもらいました」と振り返る。やがてその働きぶりが認められ、二五歳で秀吉さんの養子となり、の



先輩から口を酸っぱくして言われていたのは、「砥石はいつも平らにしておけ。砥石には格別のこだわりを持つ

ちに二代目として店を継いだ。

築地正本で重きを置いているのが、研ぎと修理だ。「仕入れた包丁を箱から出さずに売る店もありますが、自分の目で確かめて、良好な状態にしてからお客様にお渡ししなければいけません」。包丁の善し悪しは、砥石に少し当てただけでも感じ取れるという。「包丁の出来も大切ですが、砥石も同じくらい重要。道具も見極め、使いこなしてこそ、職人です。砥石メーカーには「少し硬いから焼成温度を調整してほしい」など細かく伝えていますが、そんなことを言うのはうちの店くら

いかもしれませんね」と話す。

研ぎの工程では、天然の丸砥石を用いた電動機により「荒砥」で全体の形状と刃を修正。その後、「荒砥」「中砥」「仕上げ砥」を用い、手作業で仕上げている。「機械は勝手に回る分、思い通りにいかなくて意外と難しい」と平野さん。「この仕事で大切なことは？」と尋ねると、「集中力」や「手先の器用さ」という答えを予想したが、返ってきたのは「感謝の気持ちを忘れず、腰を低く」という言葉だった。「研ぎでは職人々かもしれないませんが、良いものを良い状態でお渡しし、お客様に信頼していただく。商人々でもあるのです」とニコリ。職人であり商人でもあるというその誇りが、技を磨き続ける原動力になってきたのだろう。