



職人の手技が生み出す抜群の切れ味

# 純銅おろし金

湿気を含んでいた風が、軽やかな秋風になると、秋刀魚が旬をむかえる。脂のつた秋刀

魚には、白い大根おろしが欠かせない。日本は世界の大根消費国であり、また、野菜を「おろす」という調理法も他国ではあまりみられない、日本独特のものであった。

天ぷらに、焼き魚に、鍋に、大活躍の大根おろしだが、家庭で作ってみると水分が出すぎてなかなか美味しく作るの難しい。料亭で味わう雪のようなおろしはどついたらでできるのだろうか。料亭の板前がこそって愛用する銅製のおろし金がある。なかには修理をしながら半世紀以上使用している板前もいるという。この銅のおろし金を手づくりで仕上げている職人のもとを訪ねてみた。

息を飲む手技。整然と並ぶ目

大矢製作所は、日本で数少ない純銅おろし金を専門とする製作所で、師匠の大矢さんと弟子の岩瀬さんが中心となっておろし金を製作している。

大矢さんは、先代がはじめた銅壺屋を継ぎ、年間数万枚に及ぶ純銅おろし金を製作しているが、現在、注文に対し出荷が追いつかない状態だという。銅のおろし金はどのようにつくられるのだろうか。まず、定尺銅板を型に合わせて切り、切りとられた原板は、叩いて硬度が高められる。そして縁取りをし、錫めつきが施される。ここからがおろし金の命ともいえるべき、板に細かい目(突起)を立てる「目立て」作業が行われる。

目は、鑿と金鋸の二つの道具だけで作られる。鑿を、板面に対し四五度の角度で打ち込み、目を立てる。リズムカ化して「ディ」。岩瀬さんは感覚だけで、まず目を立てていく。まるで精密な機械のように、正確に、すばやく、手が舞う。

でき上がったおろし金を拡大鏡でのぞくと、息を飲む。等間隔に一定の密度で、目がそり立っている。人間の手からできたものと思えない緻密さである。岩瀬さんは「良い目は、目の中がツヤツヤしている。鑿

の状態が良い時、それにリズムスピードが揃うと、本当にきれいな目ができると言っている。手仕事に最適な銅が、シャープな目をつくりだす。

規則的に見える目だが、実は手づくりのため、わずかに不揃いとなっている。機械でつくられたおろし金は、目が均一であるためおろしているうちに野菜に筋ができてしまい、回しながらおろさなくてはならないが、このおろし金は、おろす度に素材が目にかかり、手がえが変換することがない。そしてこのおろし金は、なんとしても切れ味の良さが特長である。切れ味の悪い目である

の状態で良い時、それにリズムスピードが揃うと、本当にきれいな目ができると言っている。



銅板  
切り取った銅板(左)が、叩かれて硬度が高められ(中)、錫めつきが施される(右)



目立て  
規則的なリズムで鑿が打ち込まれ、瞬く間に目が立っていき

目の拡大  
目は職人に定められた方向へ、整然と、勢いよく飛び上がっている



道具  
良い目を立てるには、鑿の精度が要求される。多い時にはおろし金一枚つくることに、鑿が削ずられる



師匠の大矢 昭夫さん



弟子の岩瀬 辰夫さん

すと、野菜の繊維と水分が分離し味を損なってしまうが、このおろし金は、硬質な純銅(リン脱酸銅)をさらに叩き硬化させて目を立てるので鋭い切れ味をもつ。この抜群の切れ味が、素材をすりつぶすことなく、繊維を細かく切り、旨味のあるおろしを作り上げるのだ。

「これがアルミウムだと柔らかすぎてシャープな目が起きず、また鉄だと硬すぎて手仕事にむかない。銅は手仕事をする最適な硬度を持ち合わせている」と大矢さんは語る。

歴史とともに、技は極められる

銅のおろし金の歴史は古く、江戸時

代前期の正徳二年(十七二年)の百科事典「和漢三才図説」には、銅のおろし金について「かたは小さなちり取りのようで爪刺目が起こしてある。わさび、しょうが、甘藷などをする。」という説明とともに、今とほとんど同じ形状の銅のおろし金が図示されている。銅のおろし金は、江戸時代から使用されていたのである。

銅のおろし金は、長期間の使用で目がすり減ってくるが、目立て直しを行うことで半世紀以上も持つ。大矢さんの手も中には、十数年前に自分が手がけたおろし金が修理で戻ってくる。その目をみると、目の違いに気づくという。目の立ちやすい角度、方法を日々、体で会得して行くので、腕は知らないうちに上達している。十年後二十年後、今よりもきつといい目ができていると思えますよ」と大矢さんは語る。

目立て直しを行う際には、前よりすぐれた目が立てられる。刻まれた銅おろし金の歴史の分だけ、目は鋭さを増し、おろし味の味は美味になる。こだわりの板前が長く愛用する理由がわかったような気がした。