

三回目となった日本橋ブリッジにいがた展

2月20～22日の三日間、東京のど真ん中で三度目の開催となった「鍛冶職人・刃物の世界展」。大雪に見舞われた直後の東京で、陽射しを待っていたかのように出足は上々、総入場者数2500人を記録しました。



体験コーナーに笑顔！笑顔！

今回の体験イベントは、鉋削りに木彫り実演、小刀で鉛筆削り、そして鯉節削り体験＆与板産豆腐で冷奴の試食体験...と多彩なメニューをそろえました。



そうそう、その調子！そのまま一気に引いて。初挑戦の女性は削りくずを大事にお持ち帰り。

熱心な男の子はお父さんをおどろかせるほど。何度も何度もチャレンジ。将来は大工さんかな？



伝統のモノづくりの素晴らしさを伝えたい

やはり包丁類が売れ筋です。鍛造製品の良さをわかってもらうには、試し切りが一番。柔らかいトマトやピーマンなどを切った感触に驚きの声があがりました。

一方、専門家の使う鉋や多種多様なノミなど、なじみは薄いものの、興味深そうに見入る人の姿が印象的でした。塾の講師をしているという年配の女性は、「いいものを見ることができて良かった。頭でっかちの教育でなく、日本人の手仕事のすごさを今の子供や親たちにこそ教えたい。」と熱く感想を語っておられました。

売上額もだいじですが、職人としての「誇り」と「責任」をあらためて取り戻した三日間でした。来年もまた良い仕事をお見せできるようがんばりましょう！



かつお節をかけた豆腐の味は？

お～ベリーグッド！ね

なつかしいな～、こうやって削ったんだよ。うまいもんでしょ。と言いながらけっこう夢中になる中高年。大事に鉛筆をお持ちりに。

