

hamamatsu monodukuri

meister

浜松ものづくりマイスター

平成24年度 浜松ものづくりマイスター認定者

株式会社タケモト

専務取締役 たけ もと きょう じ 竹本 京司 氏

専門相談対応分野

刃物等の特殊工具の試作製作と包丁研ぎ師

ピアノやギター、バイオリンなどの木製の楽器には、微妙な曲線があります。その複雑な曲面を持つところは手作業でしか加工することができません。楽器の形状に合わせたノミやカンナなどの特殊工具の試作・製作を行っています。また社寺の工事を手掛ける宮大工などの特殊な大工道具を製作しています。さらに、刃物の産地として有名な新潟県三条市や岐阜県関市などとのネットワークを持ち、量産対応できない少量多品種の特殊工具の開発を依頼されています。しかも、切れなくなった包丁やカツオ節削り器などを料理人や大工さんから依頼を受けて、研ぎ直して再び切れるように道具を再生しています。

マイスター Profile ~資格・実績・受賞等~

大正8年 1月 創業者竹本寛治が大工道具、刃物店を浜松市中区砂山町にカンナ屋の屋号で営業を始める

1963年 浜松市木戸町へ移転

1980年 浜松市領家(現在地)へ移転法人組織に改組
機械工具の分野へ業務を拡げる

刃物市 / 11月8日は刃物の記念日(いいはの日)として1週間の期間だけ包丁やハサミの特別販売や包丁研ぎのサービスを毎年開催し続けています。

出張講座 / 料理教室において包丁の研ぎ方を教えています。



大工道具専門店カンナヤとして大正8年に創業



カスタムナイフとカツオ包丁



数々の包丁が並ぶ店内



いろいろな形のカンナとカツオ節削り器



株式会社タケモト 専務取締役 竹本 京司 氏

所在地 浜松市中区領家1-2-7

HP <http://takemotohamono.com>BLOG <http://www.newingmk.jp/takemoto/>

- ◎1951年
9月6日生まれ
- ◎1969年
興誠高等学校卒業
- ◎1981年
株式会社タケモト入社

●創業大正8年の歴史、カンナの台まで直せるのは、タケモトだけです

創業した当時はカンナ屋という屋号で営業していました。当時は、新城の山奥からカンナの台に使う木材を仕入れて、家で小さく切り分けた台に刃を据えていました。微妙にびっちりに入れなければいけないので、この作業には10年ほどの熟練が必要ですが、今では職人がいなくなっていました。このカンナの台までを直すことができるのは、日本でも4人くらいといわれています。浜松市内では、タケモトだけです。

包丁研ぎをタウンページで探してもタケモトだけしかありません。実際に知る限りでは、浜松市内にまだ3軒くらい研いでくれるところがあります。

しごとの相棒

プロの料理人は、平均3万円の包丁を毎日研ぎます。一方、主婦の方は数千円の包丁を1年間に1回研がない方が70%といわれています。包丁にきちんと刃をつける研ぎ方をするには技術が必要です。



店の一角の作業場所 ここで毎日曜に庖丁を研ぐ



店の一角の作業場で手になじんだ工具の数々



カンナ台の狂いを確かめる、竹本氏

点検ハンマー：JR東海の点検ハンマーは、持ち手を堅い檜の木にするなど、一日振っていても疲れない握り具合で、バランスの良さを工夫しています。
カツオ包丁：焼津港のカツオ身欠き包丁を納品しています。

仕事の手応え／喜び／やりがい

普通に切れる、削れるは当たり前です。ワンランク上のすごく切れる削れるを心がけています。「すごくよく切れる」「切れすぎて怖い」という評価をいただくことができるとやりがいを感じています。

プロフェッショナルの視点

よく宮大工さんの最後のひと削りに手カンナをかけているのといないのでは、社寺の柱のつやがはっきりと違うことがわかります。刃物が切れるだけでは当たり前です。よく切れてしかも使い勝手がいいという点を目指しています。楽器・鉄道車両・包丁などの多種分野で使用する刃物・工具類の角度などの調子を手掛けることにより一層切れたり使いやすい道具になります。

プロになる方法

使う人の立場になって基本を大事に、手抜きをせず、少しずつでも向上していくように心がけています。機械化が進んでいますが、最後の仕上げの部分は熟練した職人の技が必要とされますので、日々の仕事の積み重ねが大切だと思います。