



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

AR動画が  
見られます



とこしえ  
鍛え抜かれた輝きを永久に伝える 研ぎ師 今川泰靖さん (三日月町) いまがわ ひろやす

作業場にシュッシュッと刀を研ぐ音が響きわたり、本来の鋭い輝きを取り戻していく日本刀。さびた刀を磨き抜き、白い刃文の美しさを浮き出させていく研ぎ師は全国でも数少なく、今川さんの元には各地から修復の依頼が届きます。

以前は会社員をしていた今川さんですが、20代前半の頃にさびた刀を譲り受け、自分で研いでみたことから研ぎの世界に夢中になり、腕を磨いていきました。

作業の工程は大まかには姿・形を整える「下地研ぎ」と「仕上げ」の2つがあり、1本あたり1週間から15日かかります。

「一番難しいのは修復のイメージを固めることです。時代によって刀の特徴が異なるので、その刀を持った人たちがどのように見て楽しんでいたのかを考えながら刀本来の持ち味を十分に引き出していきます。技術だけでなく知識や感性、想像力が必要な仕事です」と今川さん。その高い技術が評価され佐賀県立博物館、唐津城、長崎歴史文化博物館などに保管されている刀の研ぎと手入れにも携わってきました。とりわけ、文化庁から県立博物館へ配付された赤羽刀あかばねとうの修復には思い入れがあるそうです。

「修行時代、国立博物館に日本の貴重な刀や赤羽刀がさびて山積みになっている姿を見て、いつか修復しなければと使命感を持っていました。刀は研いで、きちんと手入れをすれば100年～200年、あるいはそれ以上持つと言われていました。今後は手入れと保存ができる後継の管理者を育て、大切に後世に残していきたいです」と語ります。

名工たちが作り上げた大事な日本の伝統を守るため、後継者育成にも力が入ります。



▲さびた刀(上)と、輝きを取り戻した刀(下)



旬の食材  
de  
お手軽  
レシピ

今月の料理  
「揚げないきのこの和風コロッケ」

材料(4人分) 1人分→168kcal

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| ● じゃがいも …………… 200g | ● 油 …………… 小さじ2    |
| ● しいたけ …………… 60g   | ● しょうゆ …… 小さじ4    |
| ● えのき茸 …………… 40g   | ● みりん …… 小さじ4     |
| ● しめじ …………… 40g    | ● 酒 …………… 小さじ4    |
| ● 長ねぎ …………… 60g    | ● パン粉(乾燥) …… 小さじ6 |
| ● 鶏ひき肉 …………… 80g   | ● 油 …………… 小さじ2    |

揚げたコロッケより  
約40kcal エネルギーを  
抑えることができます。



(写真は2人分です)

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき、ラップで包み、耐熱皿にのせ、600Wで5分加熱する。
- 2 しいたけは5mm角、えのき茸・しめじは1cmほどの長さに切る。長ねぎは5mm幅の輪切りにする。
- 3 フライパンを熱し、油をひいて弱火で鶏ひき肉を炒め、色が変わったらしいたけ、えのき茸、しめじ、長ねぎを入れて炒め、Aを加える。水気が飛ぶまで煮詰める。

- 4 1をボウルに入れ、熱いうちにフォークでつぶす。
- 3を加え混ぜ、4等分にして俵型に成形する。
- 5 フライパンにパン粉、油の順に入れ、パン粉に油をなじませてから、弱火でパン粉がこがね色になるまで炒める。
- 6 4に5の衣をつけ、皿に盛る。

AR動画が  
見られます



問 健康増進課 ☎37・6106



小城市広報「さくら」次号の12月号は11月20日発行です。



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。