



産業観光
きりゅう銀行(124)

桐生唯一の刀匠

『職業＝刀鍛冶』のプロフェッショナル

将成鍛刀場

梅田町の静かな住宅地に桐生でただ一人の刀鍛冶がいる。2005年に埼玉県から桐生に移住し、将成鍛刀場を構えた刀匠・工藤将成さんだ。工藤さんが打つのは観賞用や武道用の日本刀。現在、国内には約100人の刀鍛冶がいるとされるが、イベントなどで技を披露する兼業も多いなか、工藤さんは刀づくりを生業とする専業の鍛冶職人だ。

刀の原料となるのは玉鋼（たまはがね）と呼ばれる鉄の塊。玉鋼を火床（ほど＝炉）で熱し、槌で叩いて練る工程を繰り返して刀として鍛えていく。将成鍛刀場では、室町時代から変わらない鞴（ふいご）で火床に風を送る。最高1300℃にもなる火床で熱せられた玉鋼は、次に電動のスプリングハンマーと槌で叩かれ、火花を散らしながら平たく伸ばされていく。基本的には受注生産がほとんどのなか、客先のニーズに合わせて自らの技を如何に表現するかが刀鍛冶としての勝負。伝統と効率、相反する道具を駆使するのも、ニーズとイメージを両立するための工藤さんのスタイルだ。

近年、アニメやゲームなどの影響で若い世代、特に女性にもファン層が広がった日本刀。また、日本独自の文化として海外からも注目を集めるが、コアな日本刀趣味層の高齢化による減少のため、今後さらなる市場の不安定化が懸念されている。そんな状況を開拓しようと、日本刀の技術を活かしたナイフの製作を始めている。キッチンナイフやアウトドアナイフなどを展開し、武道用の刀で追及してきた鋭い切れ味を日用品でも実現する。海外展開も視野に入れ、一般消費者に刀鍛冶の技術と日本刀の魅力を届けていく。

移住から15年以上が経ち、工業系の若手経営者で組織する、「わたらせ工業青年会（村田剛会長）」の「鞴祭」では世話役を務めるなど、地域とも関係を深める。ものづくりまち・桐生のクラフト文化を、工藤さんの鍛刀技術がさらに多様にしている。



写真：武耕平 撮影

【将成鍛刀場】

●住所／桐生市梅田町2-244-5 ●電話／0277-32-3845 ●Mail／massan_910@yahoo.co.jp

@masashigekudo

@masashige910