

## 包丁作り 始めませんか

多趣味でお元気なOB諸氏も、多いと思います。  
 そこで、今回は珍しい「鍛造包丁作り」をお勧めします。  
 ここは、鍛冶屋さんの組合で、若手も大勢います。

福井県武生市 「タケフナイフビレッジ」

0778-27-7120



鍛造



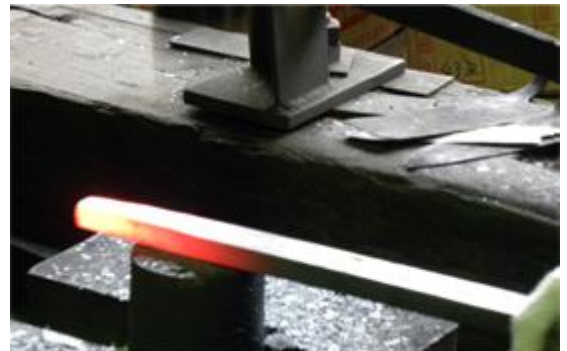
H25年4月27・28日(1泊2日)

教室:25000円

懇親会:3000円

ホテル:7000円

まだ、間に合います。



費用はかなりお高いですが、

初級コースは三徳包丁(菜切り)1本、

柳刃or出刃包丁1本の 2本を製作。

抽選でもう1本(本職製作の包丁とか)、おまけで貰えます。



製作途中の柳刃と出刃

赤めて電動ハンマーで薄くして形  
つくる

(片刃はハガネと軟鉄の2層構造  
菜切りは3層構造の材料)



被膜を剥がす(仕上りが違う)



電動ハンマーで平らにならし  
すべすべな横面をつくる



ケガいた後、グラインダーで背と刃の形を  
作る(軟らかいから削れる)



ベルトサンダーでよりきれいに形づくる。  
ここでオリジナルデザインが生きる。  
この出刃包丁は、刃渡りを短く、身幅を広くしてます。

本職の鍛冶屋さんが、  
生徒2人につき1人が付きっきりで指導？  
(失敗するとすぐ修正してくれる)



泥を塗って乾かして

ハシで掴んで



焼き入れは  
早すぎると焼きが甘く、  
遅いとハガネが割れます



焼入れ



加熱槽(溶けた鉛・灰で中が見えない)で5分温め、一気に**焼き入れ**。  
左のボヤけた赤いのが、  
水に入れる赤めた刃物  
危ないので、鍛冶屋さんが付きっきりで  
教えてくれます

## 刃付け

刃物の温度を上げないように、  
回転水砥石で刃付けする

指を切らないように注意



ハガネが出てくると、  
砥石から火花が飛び散る。

最近では女性も5～6人、  
外人も2～3人参加ありま  
す。



タガネで銘を刻む。

自作の価値が一気にアップ

(廃材で練習して)



仕上げは砥石で根気よく  
砥ぎも覚える

## オリジナル包丁 & ナイフ

何度参加しても、  
納得できない仕上がりです。



中級 ナイフ



左右のシノギが揃わない



初級 三徳包丁 & 柳葉包丁(6寸)



上級 ナイフ(皮ケースも製作)



初級 ナイフ



ナイフ型包丁(鹿角ハンドル)

ぜひ、自作のマイ包丁製作  
年2回、教室を行っています。  
30人程が参加しますが、5~8人は初参加です  
0778-27-7120へ電話すれば、申込書を送ってきます。HPもあります。