

伝産男子。伝産女子。 Vol.2

～堺打刃物～

なぜ外国人が伝統産業を守るのか？それは日本人がやっていないから。日本人の若い人にもっと携わってほしい。なぜなら、ここは日本だから。



公益財団法人堺市産業振興センター
海外需要開拓コーディネーター
エリック・シュヴァリエさん 31歳
Eric Chevallier

1989年フランス・パリ生まれ。子供の頃から日本に興味があり、日本語を学ぶため、パリソルボンヌ大学のINALCO日本語学科へ入学。日本の古墳に関心を持ち、日本文化を深く知るため、2012年に初来日。様々な縁で堺打刃物に出会い、恋に落ちる。堺市の鋏鍛冶『佐助』での修行を経て現在の仕事に就く。刃物以外もPRできるような日々知識習得に励んでいる。母国語のフランス語だけでなく、日本語と英語を用いて、まると堺を世界中にPRしている。

海外へ堺の魅力発信を行っています

どんな仕事をしていますか？

外国人が堺に関心を持ち、訪れてもらうため、ブログやSNSで情報発信をしています。来館してくれた方々への商品説明や問い合わせメール対応はもちろん、観光プロモーションや海外展開事業のお手伝いもしています。



家庭用の三徳包丁が外国人に人気

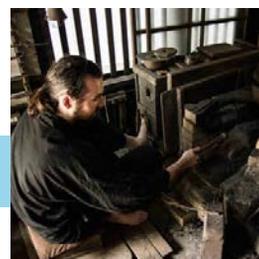
古墳の勉強をするために来日しました

来日理由は刃物の修行をするためですか？

いいえ。パリのパリソルボンヌ大学のINALCO日本語学科で古墳の事を勉強し、初めて堺の事を知りました。さらに古墳の事を勉強するために日本へ行こうと考え、2012年に初来日しました。あるきっかけで堺打刃物の伝統工芸士である平川さん(鋏鍛冶「佐助」)と出会い、修行をさせてもらうことになりました。職人になったきっかけは、元々は刃物に興味があったわけではなく、古墳がある堺に佐助さんがあったからです(笑)



鋏鍛冶「佐助」で修行中のエリックさん



修行時代のエリックさんと当時の作品



世界で一人だけの特別な体験をさせていただきました

修行時代はいかがでしたか？

佐助の建物は、大正時代からのもので雰囲気が良く、まるで現代から中世の時代にタイムスリップしたように感じる事もありました。外国人(フランス人)で鍛冶の修行させてもらったのは世界で一人で、特別な経験(ユニークチャンス)だと思ったので、苦しいとかって言うことは恥ずかしいし、失礼だと思います。刃物のこと以外にも日本の伝統文化などたくさん勉強できて、ラッキーです！



伝産男子。伝産女子。 Vol. 2

～堺打刃物～

エリックさんのおかげで売上がアップしたと言われたこと

仕事のやりがいやうれしかたことは？

仲の良い職人さんから、「仕事が少なく苦しい時期もあったけど、エリックさんのおかげで外国人が来るようになって、収入が増えて助かっている」と涙を流して言われたのは本当にうれしかったです。そんな話を聞くともっと頑張ろうと思います。私が勤める堺伝統産業会館での包丁の売上も、私が就任してから倍増したと聞いています。



堺伝統産業会館の外観

エリックさんは、外国からの関心の高いお客さんには2～3時間かけて丁寧に説明し、またSNS配信を見て海外のお客様が興味をもってきてくださいます。そういった取組が会館の売上につながっていると思っています。

(堺市産業振興センター 販路開拓課 主査 山本さん)



本当に完璧。しかし錆びます

堺打刃物の魅力って？

「長く使える」「手に優しい」「切れ味がいい」「食材に優しい」本当に完璧な包丁です。ただ錆びます。それは人間も年とって老いるのと同じことです。50年間使える包丁が2万円で手に入るのはいいと思います。手入れが必要だけど、いいものは何でも手入れが必要です。堺打刃物は「鍛造」「刃付け（研ぎ）」「柄付け」に分かれた分業制な点も特徴です。詳しくは[当会館HP](#)もしくは[伝産協会HP](#)で紹介しているので、ぜひご覧ください。



伝産協会内
堺打刃物紹介ページ

伝産品が人生を楽しく豊かにしてくれます

伝統産業の魅力はどこなところですか？

私は歴史が好きですが、“伝統産業”と“歴史”は同じ意味にまとめられると思います。美しいものを作るために、みんな頑張っていて、美しいものを使う時に人生も楽しくなるんでしょうね。良い包丁を使ったら、良い料理が作れる。なにより自分が楽しむし、相手も楽しんでもらえる。同じ伝統的工芸品に漆のお椀がありますが、無ければプラスチックばかりでつまらない世界になってしまいます。伝統産業が人生を豊かにしてくれます。



堺伝統産業会館(運営：公益財団法人 堺市産業振興センター)

【住所】 大阪府堺市堺区材木町西一丁1-30

【TEL】 072-227-1001 【FAX】 072-227-5006

【開館時間】 10:00～17:00 【入館料】 無料 【会館ホームページ】<https://www.sakaidensan.jp/>

【会館概要】

堺の伝統産業を一堂に集めた施設。従来の刃物だけでなく線香、注染和晒、緞通、昆布、自転車、和菓子などの体験・学習・展示コーナーや、各業界の逸品、堺ゆかりの名産品を販売するショップ。さまざまな珍しい刃物やプロ用刃物を展示・販売する堺刃物ミュージアムがある。

プロの料理人の約9割が使用しているといわれる伝統の堺打刃物をはじめ、線香、注染和晒、緞通、昆布、自転車、和菓子などの堺のさまざまな伝統産業に触れることができ、1階には体験展示コーナー「匠のひろば」、堺の逸品、名産品を販売するショップ「堺いち」、2階には刃物工程見本や刃物種類見本、堺刃物、堺打刃物を展示する「堺刃物ミュージアム」がある。

