

# 2025 堺刃物まつり

4月12日(土) 13日(日) 10時～16時

会場

堺市産業振興センター  
(堺市北区長曾根町一八三丁五)

入場無料

堺産農産物  
「堺のめぐみ」で  
かんたん料理ショー  
両日12時～



堺刃物の  
展示・即売

刃物のクリニク

〔包丁研ぎ直し〕

受付締切 12日…午後2時まで  
13日…正午まで

おひとり二丁以内 一丁1,200円

古式鍛錬  
(火づくり)

〔ハサミ研ぎ直し〕

受付 両日共先着50名

おひとり一丁限定 一丁1,200円

1回目 10時30分～  
2回目 13時30分～

堺ハレの日マルシェ

お弁当・お惣菜  
パン・スイーツ・ドリンクなど販売

ご覧になった方には  
**実演レシピ**  
をプレゼント!!

当り付

堺東にんにん  
総料理長 **中辻利宏**  
先生



事前申込イベント ※各イベントQRコードより事前に参加予約を申し込んでください。

## 魚のサバキ方教室

4月12日(土)

①10:30～/②13:30～

- 申込締切: 3月14日
- 定員数: 16名(中学生以上対象)
- 参加費: 1,000円  
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)

申し込みはこちら!



## 包丁大学 包丁の知識/研ぎの講習

4月13日(日)

13:30～15:00

- 申込締切: 3月14日
- 定員数: 15名(中学生以上対象)
- 参加費: 無料  
(募集数が多い場合は抽選させていただきます)

申し込みはこちら!



その他イベント ※イベント内容は変更する場合がございます。

- 刃物製造工程の紹介
- 包丁の柄の付け替え [1丁500円～]
- 包丁の銘切(名入れ)実演
- 使用済刃物の回収(後日刃物供養)
- リンゴ皮むき大会
- 鉛筆削り大会
- クイズラリー
- こどもの広場
- 葉っぱでバッタ
- 立体切紙Kirittai～紙に魂を宿す～(有料)
- 似顔絵コーナー(有料)
- そば打ちコーナー
- 月州中学校プラスバンド  
4月12日(土) 10:15～
- 堺御陵太鼓  
4月13日(日) 10:15～
- ダンスパフォーマンス  
<POROX DANCE STUDIO>  
4月12日(土)・13日(日) 11:10～
- 大阪府堺工科高等学校の生徒の鍛造作品の展示(全日制・定時制)
- 堺市立堺高等学校の生徒の鍛造作品の展示
- 大阪伝統的工芸品体験
- 堺などの特産品即売コーナー  
「大阪府生菓子協同組合堺支部」、「大阪府生菓子協同組合堺南支部」  
「堺線香工業協同組合」、「堺昆布加工工業協同組合」、「堺注染和晒興業会」
- 堺産農産物「堺のめぐみ」等販売コーナー ※売切れ次第終了



駐車台数に限りがあり、駐車場及び周辺道路が混雑しますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

申し込み  
問い合わせ先

### 堺刃物商工業協同組合連合会

〒590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30 堺伝匠館内  
TEL.072-233-0118 URL http://www.sakaihamono.or.jp/

主催 堺刃物まつり実行委員会

[構成: 堺刃物商工業協同組合連合会(公財) 堺市産業振興センター]

後援

近畿経済産業局 / 大阪府 / 堺市 / 堺商工会議所 / (一財) 伝統的工芸品産業振興協会  
(公社) 堺観光コンベンション協会 / (公財) 堺市文化振興財団

# 堺刃物の歴史は、遙か古代に遡り、江戸時代のタバコ包丁によって名声を高めた。

## タバコ包丁と堺刃物

堺市には百舌鳥古墳群に代表されるように、数多くの御陵・古墳があり、五世紀には、この古墳群をつくるための道具を製造する人々が集団をつくり、鍛冶技術が発展する基礎ができていたといわれています。

特に、一六世紀にポルトガルよりタバコが伝わり、国内でタバコの葉が栽培されるようになる。タバコの葉を刻む「タバコ包丁」が大量に必要になり、堺で初めて、タバコ包丁がつくられるようになりました。

この堺製のタバコ包丁は、輸入品のタバコ包丁より優れていたため、江戸時代には、幕府がこれを専売品として「堺極」という極印を入れて、全国に販売しました。このように、堺刃物のルーツは「タバコ包丁」であり、産業としての発展の基礎もこの時期に確立しました。

なお、昭和五七年（一九八二年）三月には、昔からの優れた伝統技術を受け継ぐ「堺打刃物」が、通商産業大臣（現経済産業大臣）より「伝統的工芸品」に指定され、また、平成十九年（二〇〇七年）十月には、「堺刃物」と「堺打刃物」が地域団体商標に登録されました。今では、職人用の包丁のほとんどが堺製といわれています。

## 包丁の種類



■菜切包丁（薄刃包丁）  
刃が鋭角で、幅が広く、野菜が切りやすいように工夫されています。



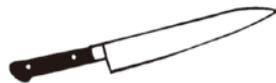
■出刃包丁  
厚さと重さがあり、魚をぶつ切りにしたり、おろしたり、鶏肉などを切ったりするのに使います。骨をたたく時には刃元のところを使います。



■刺身包丁（柳刃包丁）  
「さしみ」用の包丁。刃は最も鋭角ですから、骨などの硬いものには使えません。



■文化包丁  
軽量で魚・肉・野菜など全てに使える万能タイプで取り扱いやすさが特徴です。



■牛刀  
魚・肉・野菜の薄切りに最適で、刃先を使って飾り切りも楽しめます。



■ベティナイフ  
果物の皮むきなど、細工に使います。

## 包丁のおもな名称



■刃金(鋼)着け  
加熱した地鉄の上に、硼酸等を混合した粉末をつけた刃金(鋼)を重ねて、約900℃に熱を加えて鍛接します。



■整形  
打ち延ばした本体を、さらに600℃～700℃に加熱して、打ち延ばし、包丁としての形に整えます。

■なまし  
刃金(鋼)を柔らかくし、内部ひずみを除くために700℃～800℃に加熱した後、自然に冷めます。

■荒たたき  
熱間鍛造の際に生じた鏽跡とベト穴を埋めて平らにするために、さらに常温で鍛錬します。

## 包丁の できるまで



■刃付け(研ぎ)  
荒研ぎ～本研ぎ～中研ぎ～ぼかし～仕上げ研ぎの工程で包丁の刃付けを行います。



■焼入れ・焼戻し  
刃金(鋼)の硬度を高めるために、750℃～800℃に加熱した後、水の中に入れ急冷します。さらに刃金(鋼)にねばりと強さを持たせるために、180℃～200℃に加熱した後、自然に冷めます。

■泥塗り  
焼入れの時に早く平均に冷却するために、包丁に泥を塗り、炉の後部の余熱でよく乾燥させます。



■裁ち廻し  
仕上げならした包丁を、形に合せて、余分な部分を切り落とします。

■磨り廻し  
裁ち廻しの際に生じたかえりと不要な部分をグラインダーで削り落とし、さらにヤスリで磨り整形します。

## 刃物の組合

堺刃物商工業協同組合連合会  
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30  
堺伝匠館内  
TEL.(072)233-0118

## 見学できる施設

堺伝匠館  
590-0941 堺市堺区材木町西1丁1-30  
(072)227-1001  
・刃物製造技術の紹介や研ぎの実演など。  
・いろいろな包丁、はさみなどの展示即売。  
・その他、堺の伝統産業の展示や販売。  
■開館時間 午前10時～午後5時  
■休館日 第3火曜日(祝日の場合は翌日)  
年末年始(12月29日～1月3日)

## 包丁研ぎ直しのご案内

堺伝匠館では包丁の研ぎ直しを受け付けています。料金は1丁1,400円～土・日曜日は、当日渡しも可能です。(午前11時～午後3時に受け付けたいもの)  
また、包丁の柄の修理やハサミの研ぎ直しもいたします。  
こちらは現物を拝見してからのお預かりになります。  
■お問い合わせ先  
堺刃物商工業協同組合連合会  
TEL.(072)233-0118

