

各方面の現場でイキイキと輝く活躍する女性にその醍醐味や将来の目標などを伺いました。

文／編集部 写真／松浦幸之介

女性の力、現場を変える

拝啓・現場小町

Vol. (19)



(Profile)

村下
(たたら製鉄職人)

平田鍛刀場

平田のどかさん

NODOKA HIRATA

岡山県出身。幼い頃から着物などの伝統文化に興味を持ち、2019年よりたたら製鉄に従事。世界唯一の女性村下（むらげ）として、刃物の原料となる玉鋼（たまはがね）の製作に取り組んでいる。



製鉄を行うのは主に冬。週に1度のペースで玉鋼を製造している。



1. 製鉄時は約1100℃に熱した炉に砂鉄と炭を交互に入れていく。2. 完成した玉鋼を取り出す様子。一度にできる玉鋼は文化包丁10本分程度（約10kg）。3. 加工しやすい大きさに裁断された玉鋼。断面に空洞がなく、なめらかなほど高品質といわれる。

失敗も成功も鉄が全て教えてくれる

東京都青梅市にある平田鍛刀場は、「玉鋼」を自家製鉄して刃物を製作する数少ない工房。玉鋼とは日本古来の製鉄法「たたら製鉄」のみで製造できる純度の高い鋼のことで、日本刀などの刃物を作るうえで欠かせない材料だ。代表を務める平田のどかさんは、たたら製鉄を取り仕切る「村下」として玉鋼の製造に力を注いでいる。

刀剣業界は古くから女人禁制とされてきたが、近年では掟がやわらぎ女性の参入も歓迎されつつある。世の刀剣ブームも追い風となり刀工の数は増えているが、製鉄に興味を持つ人はごくわずか。工程も非常に手間がかかるため、自家製鋼を行う工房は同工房を除くと3カ所ほどしかないという。

のどかさんがたたら製鉄を始めたのは約2年前。近世まで一子相伝といわれてきた技術は、刀工であるご主人の祐平さんから学んだものだ。「1人で製鉄と鍛刀（刃物の製作）を行う主人の力になりたいと思ったことが、この道を選んだきっかけ。最初は盛大に失敗しましたが、そのことが逆にやる気に火をつけました。私、負けず嫌いなので（笑）」（のどかさん）。

のどかさんが祐平さんと出会ったのは、名刀・備前長船の産地である岡山県瀬戸内市。名匠のもとで自家製鋼と鍛刀技術の修業をしていた祐平さんとの結婚を機に、祐平さんの地元である東京へ移住。2019年春に平田鍛刀場

を創業した。現在のはのどかさんが製鉄した玉鋼で祐平さんが鍛刀を行い、夫婦二人三脚で工房を切り盛りしている。

現代製鉄との一番の違いは炉の温度。前者は約2000℃で行うが、たたら製鉄は約1100℃。低温で鉄と不純物をしっかり分離させることが、高品質の玉鋼を生み出す秘訣だという。1回の製鉄の準備にかかる時間は約1週間。たたら操業時は7～8時間休みなく炉を燃やし、全集中で鉄と向き合い続ける。「操業中は炉内が見えないので、火の色や炉から出る風の音が頼り。小さなヒントをもとに鉄の様子を想定し、炉に加える砂鉄の量や炭の大きさ、作業のタイミングを判断していきます」

同じ砂鉄や炭を使い続ける場合でも鉄の状態や仕上がりはその都度変わるため、気を抜く暇はない。だが「製鉄の段階からどういった鋼を作るかを細部まで調整できるのも手作業ならではのメリットであり、たたら製鉄の醍醐味でもあるんです」とのどかさんは楽しそうに語る。

職人として腕を磨くだけではなく、たたら製鉄や刃物の鍛錬にまつわる文化を多くの人に伝えていくことも、同工房の役割と考えているという。「人類は常に鉄と共存しながら生きてきました。工房の見学や体験会で刀や玉鋼に興味を持ってもらい、ご当地ごとの製鉄法や歴史にも目を向けていただけたら嬉しいです」

平田さんの
3カ条

(1)

鉄と向き合う

(2)

たたら炉から出る
ヒントを見逃さない

(3)

玉鋼を使う職人さんの
ことを考えて製鉄する

失敗したときは
己の行動や判断を
振り返ります



(Off-time)

平田さんのオフタイム



縄文文化を
ひたすら調べる

着物、刀、和菓子などの日本文化を愛する一方で、歴女としての一面も持つのどかさん。特に好きなのは縄文時代。仕事と3人のお子さんを育てる合間に本やネットの記事を読み込んだり、YouTubeで考古学者の方の論文を聞いたりしてワクワクするのが、最近の癒やしだそう。

平田鍛刀場
刀工
平田祐平さん

僕が教えた製鉄法に自分なりのアイデアを加えて、より良い玉鋼の製鉄をめざす創意工夫にあふれた人。ホームページの作成やSNSでのPR活動を行うなど経営面でも支えてくれる心強い存在です。

