

手打ちの技術を守ってきたから工場は生き残った

出だしの2～3回は助走の如く小さく慎重に、そこからスイッチON：もちろん機械ではない。姫野寿一さんは「コン・コン・コン」と一定のリズムで鍋の表面を作だが、鍋肌には判を押したようなきれいな槌目が連なっている。区切りがついたところで、姫野さんは「ふつ」と息を整えた。軽やかに見えていたが、実は2kg以上もある金槌を使うといい、なるほど槌音が思いのほか大きかったわけだ。「これは模様をつけているのであります（笑）。アルミや銅は叩くことで金属の粒子が締まり、硬く丈夫になるんです。金槌の出番は仕上げでもあるので、叩く回数は一度きり。その一発で決めないといけないので、同じ箇所の二度打ちや鋭角に当たった凹みは失敗。リズムよくきれいに叩けるまで10年はかかりますね」

かつて、姫野さんのように鍋を手づくりする打ち出し職人は各地に存在したが、今では全国で10人に満たない。「昔のまち・大阪は本格的な飲食店が多く、黒門市場周辺の島之内や上汐町は荒物などの道具の産地として栄えました。鍋をつくる工場は器物屋と呼ばれ、うちの先代が開いた上汐町でも20軒以上の器物屋があつたそうです。ところが、いざなぎ景気（1965～1970年の高度経済成長期）の頃、器物屋にも時代の波が押し寄せました。それまでの手づくりではなく、金型をつくってプレス機で型を押し、一瞬で鍋を成形するオートメーションがもてはやされたんですね。銀行や組合の勧めもあり、ほとんどの器物屋さんがその話に乗ったそうです。量産体制になると、今までの単価が下がっていきます。その後景気が悪くなり、国産よりも安価の中国製品が台頭し、価格競争に負け

打ち出し鍋職人 姫野寿一さん



使い手と一生付き合えるモノづくりをめざす

丈夫で長持ちすると評判の姫野さんの鍋。手打ち鍋の製造工程を見せてもらった。材料は純度の高い厚手（約3mm）アルミの四角い板。コンパスで円を二重に描き、金属バサミで四角から八角に切り落とし、円の外周に合わせてカットする。内側に描いた円を鍋底の縁として、胴になる部分を木槌で何周も叩き、底から見て80度の角度になるまで立ち上げていく。「木槌の段階では同じところを何度も叩いてもいいんですが、少しづつ金属が締まっていくので、最後のほうは渾身の力を込めます。真冬でも汗だくになるので体力がいります。形ができたら金槌で表面を叩き、それによって木槌の傷が消え、さらに硬く締めていきます。特に胴と底の境目、カーブ部分の約1cm幅は4周かけて細かい槌目で丁寧に叩きます。ここは丈夫にしつかなかん、4段やれよと師匠と仰ぐ先輩のおっちゃんから教わりました。量販店のものはたいてい、この部分を叩いていません」

平らなアルミの板が姫野さんの手にかかると、プロ

ひとつの鍋で400～500回叩いて仕上げる。叩いた瞬間に金属の微粒子が光に反射して見え、強い力で締まっていくのがわかる。「1日に2～3万回。多いときで4万回叩く計算になるので、集中していてもこれだけの回数なので打ち損じは避けられません。毎日95点以上の出来かな。今日こそ100点をとるぞという意気込みでやっているので飽きることがないんです」。姫野さんが製作しているのは一番人気の雪平鍋。ちなみに段付鍋は段がついていることで吹きこぼれを防ぎ、せいろのせれば蒸し器にもなる日本独特の鍋。「これと雪平鍋があれば和食の8割以上、調理できます。家庭ならこの2種類で十分だと思います」

人の手による技術を生かし、金属と向き合う モノづくりの可能性は思いのほか大きい



ひとつの鍋で400～500回叩いて仕上げる。叩いた瞬間に金属の微粒子が光に反射して見え、強い力で締まっていくのがわかる。「1日に2～3万回。多いときで4万回叩く計算になるので、集中していてもこれだけの回数なので打ち損じは避けられません。毎日95点以上の出来かな。今日こそ100点をとるぞという意気込みでやっているので飽きることがないんです」。姫野さんが製作しているのは一番人気の雪平鍋。ちなみに段付鍋は段がついていることで吹きこぼれを防ぎ、せいろのせれば蒸し器にもなる日本独特の鍋。「これと雪平鍋があれば和食の8割以上、調理できます。家庭ならこの2種類で十分だと思います」



写真左上／製品には「姫野作」の刻印が打ち込まれる。写真上右／紋様のような美しい槌目。写真右／手前から時計回りにベンケース、段付鍋、雪平鍋（銅・アルミ）。どれも注文してから1～2ヶ月待ちという人気です。



写真左から。アルミ板にコンパスで円を描く。金属バサミでカットするが、勢いよく操作すると曲がるので微妙な力加減が必要。丸太を台にして木槌でアルミを叩く。「祖父が始めた頃からの丸太なので約100年使っています」。胴部分が立ち上がり、みると丸い鍋の形ができる。「昔は流れ作業的に円盤に切る、底・胴を叩く、柄をつける職人がいました。今は僕が全部やります」



姫野作。
大阪府八尾市太田1-11
TEL 072-949-5174
<http://himenosaku.net>

1960（昭和35年）生まれ。会社員を10年経験したのち、大正13年創業の家業に従事。3代目として受け継いだ技術を生かし、厨房機器や調理器具だけでなく、オブジェなどの加工品にも積極的に取り組む。有名テーマパークから依頼の製作品は毎年お目見えという。「この技術を次に残したい」というのが切実な願いです。これから10年は人づくりにも力を注ぎたいですね」

た日本の鍋工場は衰退してしまいました。うちも家族会議で機械化について話し合ったようですが、親戚一同反対でした。親父も大きな借金をして機械を買うことが怖かったのかもしれません。結果的に地道に手打ちの技術を守ってきたからこの工場は生き残ったんだと思いますが、決して言いなりではなく、共同作業だと思っています。もちろん鍛えられもしますが、こんなのが欲しかったと言われたとき、大きな喜びとやりがいを感じますね」

の激務に耐える丈夫で美しい鍋に仕上がっていく。アルミや銅は軟らかいので成形しやすいだけでなく、熱伝導にすぐれているので火の通りが早い。「水の入った量販店の鍋をコンロで温めると、火の当たつているところしか蒸気の泡が立たないです。が、うちの鍋は厚みがあるので最初から全体にブクブクと泡が立ちます。テレビ番組の企画で水だけでジャガイモを炊いたら、うちの鍋のほうは芯まで煮えてうまかった。鍋をつくる僕も驚きました。銅はアルミよりも熱伝導がいいので、胴の側からも泡が立ってきます。鍋を持ってみると、底のほうは芯まで煮えてうまかった。鍋をつくるだけでも安定感の違いがわかると思います。肉厚というか、手にしつしりくるでしょ」

鍋の深さや注ぎ口の位置を変えるのはお手のものだが、JR西日本の臨時寝台特急「トワイライトエクスプレス瑞風」のダイニング車両で使う、揺れない鍋のオーダーが来たときは驚いたという。沿線の多彩な食材を使つた料理を提供というコンセプトのもと、鍋料理をお出しするのに汁がこぼれない鍋、しかも特急列車の速度を落とすことなく、という難しい注文をいたしました。まずやつてみたのが軽トラックに水の入ったバケツを載せて揺らす実験でした。揺れても汁が返るよう、深さや角度を変えた試作を繰り返し、2年かけてようやく理想の鍋が完成しました。手づくりだからできたことだと思います。うちは業務用が主体ですが、口コミで一般の方からの問い合わせが増えています。量販店で買えば千円もしない鍋がうちではその8～10倍もするので、このハードルは高いですが、使っていたらわかると思います。大事に使うので長持ちしますね。母親が嫁に来て、父親からこれ使えよ、ともうつた鍋は60年になります。ちょっと薄くなりましたが、まだまだ現役です。使い手と一生付き合える製品が目標なので、愛着を持って使つていただけるモノづくりにこれからも励みたいですね」