

資料プリント 北陸地方の工業①「三条市・燕市の工業」

(1) 三条鍛冶の歴史

① 三条鍛冶のはじまり

三条では、江戸時代から何度も河川の氾濫に苦しめられていました。そこで、寛永二年(1625)から三条に在城した代官所奉行の大谷清兵衛が、江戸から職人を招き、農家の副業として和釘の生産を奨励しました。和釘作りは、江戸の大火などで需要が急増し、三条地域、燕地域では和釘作りが盛んになりました。

② 和釘からの枝分かれ

江戸時代に三条で生産が始まった和釘作りは、さまざまな金属製品に枝分かれしていきます。三条では、寛文元年(1661)に会津からのこぎりや鉈の製造が伝わることで、金物、刃物類の生産が盛んになりました。江戸時代の中期には、仙台の職人が金鋸(かなづち)でたたいて成型する「鋸起銅器(ついきどうき)」の技を燕に伝承し、多様な金物が作られるようになりました。明治時代になると、和釘の需要は低下しましたが、三条では和釘で培った鍛冶の技術で、より高品質な大工道具や刃物を作るようになりました。また、燕では和釘や鋸起銅器で培った技術で、キセルや洋食器を作るようになりました。

(2) 現在の三条市・燕市の工業

現在、三条市は「鍛冶の町」として知られています。三条市では、ドライバーやペンチなどの作業工具をはじめとして、キッチン用品、大工道具、アウトドア用品など、金属加工を中心とした様々な製品を作っています。また、三条の鍛冶技術を後世に伝えるため、和釘作りの体験ができる「三条鍛冶道場」という体験施設もあります。燕市では、スプーンやフライパンなどの洋食器が盛んに作られています。特に、食卓用のナイフやフォーク、スプーンは、ノーベル賞授賞式後の晩餐会で使用されるなど、世界から高い評価を得ています。

尚、これらの写真資料データは、すべて、「日本金属洋食器工業組合」のホームページからの引用である。



写真：だれでも和釘を作る体験のできる「三条鍛冶道場」



写真：ノーベル賞授賞式の晩餐会で使われる燕の洋食器

写真：三条市・燕市で作られている金属製品



神社などに使用される和釘



切れ味の落ちない包丁

一枚の銅板から作る鋸起銅器



用語解説

代官奉行：将軍・領主などの命を受けて仕事をする役職。

鍛冶：金属を熱して打つことで、製品を作ること。「かじ」と読む。

和釘：寺院などの建築に使用する釘。

キセル：江戸時代中期から使われた刻みたばこを吸う道具。