

|||||
近況・随筆
|||||

ゾーリングゲンの刃物

内 藤 博 夫

だいぶ前のことになるが、自宅からほど近いレストランで家族とステーキを食べたことがある。カウンターをはさんでコックとよもやま話をしていううちに、包丁の腕さばきが見事なので、その包丁はどこで作られたものかと尋ねてみた。するとドイツのゾーリングゲン製だと教えてくれた。国産のものよりも切れ味が違うのだという。ゾーリングゲンが刃物や洋食器の産地であることは知っていたが、製品の実物を見たのはその時が初めてだった。そのためかゾーリングゲンという、まだ訪ねたことのない都市が身近かに感じられたものである。1972年の3月から翌年の3月まで、教室の式 正英先生は文部省在外研究員としてヨーロッパとアメリカに出張された。その出張のお土産として式先生から頂いたものがゾーリングゲン製の鉋だった。確かによく切れる。その手ざわりと切れ味の心地よさのため、日常的に使用することがはばかれて、実際はたまにしか使っていない。したがって今でも新品同様の状態で保存されている。ステーキ・レストランのコックの言葉が納得できた感じである。

1986年6月、文部省在外研究員としてイギリスに滞在していた時期に、イギリス中部の都市シェフィールドを訪ねる機会があった。地名辞典によれば、シェフィールドは鉄鋼製品工業の中心地で、刃物の製造は古い伝統をもつとある。つまり製品の種類ではドイツのゾーリングゲンとやや似た性格をもつ工業都市ということになる。シェフィールドを訪ねた直接の理由は、シェフィールド大学の同学の研究者と意見を交わすことにあったが、スプーン・フォークなどの洋食器も特産品として製造しているかもしれないので、それをお土産として買ってくることを考えていた。シェフィールドに向けて出発する前に、イギリス滞在中にお世話になったロンドン大学のハミルトン博士に旅行計画を話したところ、洋食器を求める件については怪訝な顔付きをされた上で、もしかするとそれは日本製かもしれないと言われた。これには面食らったが、とにかくシェフィールド製の

洋食器に一抹の期待を抱いてでかけることにした。シェフィールドには2泊3日滞在した。その間にシェフィールド大学に滞在している日本人の友人の案内で市内および郊外を見学し、有意義に時を過ごすことができた。とりわけ飛び込みで入った職業安定所の中の、職を求める人々でごったがえしている光景は、イギリスが当面している経済的困難の実態を肌で感じることでできて有益だった。しかし買い物はというと、洋食器を扱っている店を2、3軒訪ねてみたが、いずれも月並の品物を置いているにすぎず、シェフィールド特産の洋食器に出会うことはなかった。要するに、シェフィールドはイギリスのゾーリングゲンに当たる都市ではないかという予想は的中しなかったのである。もちろん、短時間での探索であったから結論をだすのは早いかもしれない。よくよく調査してみれば、刃物工業で培われた技術を生かした洋食器生産が行われているかもしれない。機会があれば調べてみる価値はあると思う。

ところで、ゾーリングゲンは人口17万7千人（1972年）の小都市であるのに対し、シェフィールドは56万6千人（1973年）の人口もつ、ヨーロッパの都市としては大都市の部類に入る都市である。同じ金属製品工業を中心とする工業都市であっても、詳しくみれば工業の性格がおのずから異なっていて当然であろう。ゾーリングゲンの場合、刃物や洋食器は多くの中小企業によって製造されているという。日本語では、中小企業が伝統的技術を生かしながら特定の業種に特化して集積している地域を産地と呼んでいる。ゾーリングゲンはまさにこの産地に相当する小都市である。ゾーリングゲンに対比すべきはシェフィールドよりも、燕（新潟県、洋食器）、関（岐阜県、刃物）、三木（兵庫県、刃物）などの日本の小都市だったのである。ともあれ、いつの日かゾーリングゲンを訪ねて、日本の刃物・洋食器産地と比較しながら、すぐれた製品が生み出される理由を探ってみたいものである。