

# 薙乃仲だより

二〇二六年二月十八日発行

## 大宮図書館

ゲームやマンガで身近だけど、  
なんだか遠い刀の世界。  
今回は、大宮区の刀剣店・あさひ刀剣さんに  
刀について教えていただきました。

お店の上の階で、講習会をやっているとお聞きしました。くわしく  
教えてください。

刀剣店に初心者の方がいきなり来ても、どんなのがいいのか分かりませんよね。ですので、いずれ自分の好みに合った刀を買っていただけるように、講習会を開いています。  
講習会はどなたでも参加でき、手入れ方法や扱い方をはじめ、鑑賞法や考え方も学ぶことができます。

購入にあたって、なにか必要な資格はありますか？

ありません！！先程お見せした銃砲刀剣類登録証がある刀であれば、どなたでも購入できます！  
あくまで武器ではなく美術品なので、鍵付きケースもありません。

本当に誰でも買えるんですね！ご購入されるお客さんには、どんな方がいらっしゃいますか？

男女問わず、幅広い年齢の方にご購入いただいています。  
ゲームの影響か、女性からの人気も高まっていて、新規でいらっしゃるお客様の7割は女性です。一番ご高齢の方だと95歳。一番お若い方だと小学生のお客さんもいらしています。



刀剣ファンは小学生にも！



店主の久津間俊平さん



お店のショーケースに刀がずらり！



店内は桐の香りでいっぱい

刀剣店ということで質問です。  
ズバリ刀剣とはなんでしょう？

感覚的には昔、武士などが使っていた実用品ですが、法的には銃砲刀剣類登録証という証明書がついているものが、刀剣にあたります。  
その証明書がこちらです。



銃砲刀剣類登録証

証明書は初めて見ました！

1951年(昭和26年)3月に、刀剣は1本1本登録して所持しようという法律ができたんです。

太平洋戦争後の日本では、敗戦による武装解除が起こりました。刀剣は武器なんだから、全て没収して折るべきという話も出たのですが、室町時代から続く美術品。折るのはもったいない！ということで、美術品・文化財として保護することになりました。

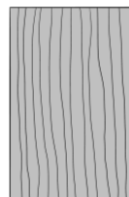
登録された刀剣には色々な種類があって、長さによって名称が異なります。それが、脇差(わきざし)や短刀(たんと)という区分ですね。他にも槍や薙刀、特殊なものだと剣と呼ばれるものもあります。

形も両刃のもの、包丁みたいなもの、十文字型の槍など……とにかく様々です。

2つ目は「地肌」です。刀の表面をよく見ると、模様が見えることがあります。刀の元となる鉄の鍛え方の違いで、地肌に変化が生まれるんです。模様には木目のような板目肌(いためはだ)や柾目肌(まさめはだ)などがあります。地肌、つまり鍛え方を見れば、刀工の流派や特徴が見え、どこで作られたのか分かります。



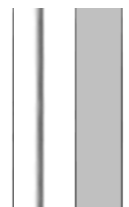
板目肌



柾目肌

3つ目は「刃文」です。まっすぐな直刃(すくは)なのか、乱刃(みだれば)なのか。どちらが優れているというわけではないですが、刃文の線が一定の太さの場合は、出来のいい刀です。

この刃文で、どの時代のどんな刀工が作ったのかが分かります。



まっすぐな直刃



波打つ乱刃

経験を重ねていくと、自分の好みが出てきます。  
鑑賞は自己発見にもつながっていきます。

お店の成り立ちについて教えてください。

もともと、父が趣味で刀を集めていましたが、自分は全く興味がなかったんです。アルバイトしながら音楽をやっていたところに、父から「刀屋やるから手伝って！」と連絡があり、この世界に入りました。  
ちなみに、音楽は今もやっています。

最初から刀がお好きだったわけではないんですね。

はい。大学の専攻は化学で、ゴリゴリの理系です。

父がお店を開いたのは2017年。ぼくはまずは手入れを学び、父の紹介で知り合った中原先生という師匠に教わりながら、知識を深めていきました。ただ、父は2018年に亡くなってしまったので、すぐに店を引き継ぐことになりました。

実のところ、ぼくは始めは刀にオカルトっぽいイメージがあったんです。妖刀とか、よく聞くじゃないですか。でも、中原先生の勉強会で、理路整然とした体系の美術品であること知って、そこから面白さに気づき、今も刀屋を続けています。

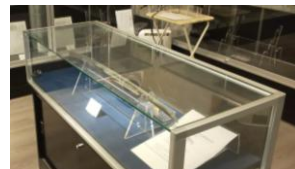


だから講習会が大切なんですね！久津間さんはどんな刀がお好きですか？

難しい質問ですね。個人的に一番すごい！と思うのは、備前長船(びぜんおさふね)の刀。岡山県にいた、一流の刀工集団の刀です。土地にも経済的にも恵まれていたので、特にいい刀が作れたんですよ。ぼくは戦国時代の備前長船物が大好きです。  
でもそれと同じくらい、佐賀県の肥前刀(ひぜんとう)も好きです。肥前刀は長船と違い、環境には恵まれずとも、頑張って上質な刀を作った努力家です。

やっぱり、好きな刀は決められません……でも強いて言うなら、憧れは戦国時代の備前長船、

びぜんのおくじゅうおさふねようざえものじょうすけさだ  
備前国住長船与三左衛門尉祐定！



お店で販売中の備前国住長船与三左衛門尉祐定



肥前刀は幕末の人斬り・岡田以蔵が愛用した刀。実用性はバツグン……。

# 各時代ごとの刀の特徴

# 刀の手入れの仕方

## 鎌倉時代

戦は馬に乗り、個人で戦うのが基本。敵に届くよう刀身が長く、衝撃をいならせるよう反りが大きな刀が多い。

## 南北朝時代

頑丈な鎧が発明され、刀の役目が変わる。まず敵を馬から叩き落とせるよう、切っ先に重点を置いたバツのような刀ができる。



## 室町時代

「昔の刀って、最近の刀よりかっこいい！」鎌倉時代のものに似せたデザインが大ブームに。



## 戦国時代

戦は集団戦が基本。誰でも使いやすい、歩兵が片手で持てるよう、小回りの利く短い刀が生まれる。秀吉の天下では、南北朝時代風の刀が流行った。

## 江戸時代初期～前期

三代将軍家光のころは、まだ内戦があり戦国時代の刀が主流。その後、政治が安定した前期には、武芸を想定した刀が流行り、抜きやすく反りも浅く、切っ先の小さな刀が流行った。

## 江戸時代中期

元禄時代には大金で自分好みの大きな刀を作る武士が登場。しかし、八代将軍吉宗の享保の改革で米の値段が下がり、武士が困窮。注文が減り、ほとんどの刀鍛冶が廃業してしまう。



## 江戸時代後期

享保の改革から100年後、新々刀の刀工・水心子正秀(すいしんしまさひで)など、新たな刀鍛冶が登場。反りが浅く切っ先の大さき、実用性の高い刀が台頭していく。

そして時代は現代へ……

①鞘から刀身を抜く  
※刀身を抜いたら目釘(固定具)も抜く。

②刀身についている古い油を拭き取る

③打粉を振り、拭き取る  
※打粉は細かい砥石の粉。

④紙に油をにじませ、刀身に塗りこむ

⑤鞘に戻しておわり

ちょっと気になることも久津間さんにお聞きしました！

手入れの頻度はどのくらいですか？

およそ1年に1度です。

手入れの時、注意することはありますか？

刀工の名前が彫られているなかご(持ち手部分)には油を塗らないようにしましょう。錆をつけるため、むしろなかごは良く触るようにします。



油をふき取り……



打粉をぼんぼん！



光にあてて確認



最後は目釘を入れる

## 店主さんおすすめの本

### 『日本刀の掟と特徴』

本阿弥光遜／著  
美術倶楽部 1999年

### 『刀の鑑賞規範』

中原信夫／著・発行  
2019年

### 『日本刀要覧』

藤代義雄／著  
藤代商店 1940年

どれも刀の専門書です！

## 大宮図書館おすすめの本

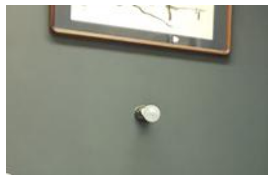


『めざせ、刀剣マスター！  
—おはなし日本文化 刀剣』  
石崎洋司／著  
かわい ちひろ／絵  
東京 講談社 2025年



『知識ゼロからの日本刀入門』  
土子民夫／著  
東京 幻冬舎 2022年

## お店にはこんなものも！



壁に設置された電球。  
鑑賞時に刀を照らすためのもの



たくさんの刀装具。  
つばや目貫(めぬき)が勢ぞろい！



刀剣の表面を見るための顕微鏡



模造刀体験コーナー  
(持ち上げて重さを感じられます)

## 久津間さんよりみなさんへ

中高生の皆さんは、勉強して問題を解き、答えを教わるが多いと思います。けれど、ぼくが刀屋をやっている、長年生きてきて思うのは、「答えがない」ことの方が多いということです。

答えはAでもありBでもある。確率論として正しいかもしれないけれど、正しくないこともある。それが刀の世界であり、人生だったりします。

刀が出来る過程には、科学や物理が関係します。でも、売るのは歴史を学び、文章を読み、政治や経済も学ばなくてはなりません。

勉強することは多いですが、ぼくは刀を好きになったおかげで、勉強がとてもしやすいです。どの教科も関係なく、勉強は全部楽しい。皆さんにもぜひ、こんな風に思ってもらえたらと思います。

刀に興味がある中高生の方は、ぜひ保護者の方と一緒にお店にお越しください。大学生以上の大人の方は、お気軽におこしください！

1人でも多くの方に、刀を好きになってほしいです。

久津間さん、ありがとうございました！

# あさひ刀剣

〒330-0802  
埼玉県さいたま市大宮区宮町2-43-1  
TEL：048-643-8210

営業時間：土・日・祝10：00-18：00  
月・火・金13：00-18：00

休業日：水・木(祝日の場合は営業)

アクセス：電車/大宮駅東口から徒歩約5分

お車/首都高速埼玉新都心線  
与野ICから約10分  
(専用駐車場はありません。近隣の有料駐車場をご利用ください。)