

切れ味の追求の大切さ

－最上作と最上大業物との関連－

伊藤 三平

はじめに

HP「日本刀・刀装具の研究」(<http://www.mane-ana.co.jp/katana/>) 上において、「往古の人の刀剣の利鈍に対する強い関心」(2012年2月5日)、「摂州(大坂)ものは折れやすいか」(2012年2月8日)と、日本刀の切れ味に関する文章を掲載し、切れ味という視点からの再考を求めた。この後、『古今鍛冶備考』(山田浅右衛門吉睦 著 福永酔剣 著)を拝読して関心を深めている。

2012年4月に、ズブ焼きという手法で特色のある刀を製作していた杉田善昭刀匠が自裁されるという知らせが入った。個性溢れる現代刀を造りだしていたのに残念である。

ここにおいて、現代刀匠の個性発揮＝優れた作刀の出現を願って、切れ味追求の原点(「折れず、曲がらず、良く切れる」)の大切さを訴えてみたい。

現代において、日本刀の切れ味にこだわるのはアナクロニズム(時代錯誤)と言われるかもしれない。「まだ、そんなことを言っているから日本刀が誤解されるのだ」と現代に生きる刀剣関係者からお叱りを受けるだろう。

だけど、考えていただきたい。切れ味を追求し、「最上大業物」とされている鍛冶が、美術的視点での「最上作」に選定されていることが多いことを。

1. 新刀の「最上作」と「最上大業物」

以下の表は、新刀に限定しているが、刀の美術的価値で最上位と評価されている「最上作」と、山田浅右衛門とその門下が『古今鍛冶備考』で選定した切れ味のランクの「最上大業物」をリンクさせたものである。

(「最上作」のランク付けは、識者によっては異なると思うが、私は『日本刀工辞典(新刀篇)』(藤代義雄著)によった。昔の『新刀弁疑』のランクに比べると限定されているが大差はない。いつの時代、誰が観ても、いいものはいいのである)

最上作の刀工	切れ味ランク	備考
埋忠明寿	—	
虎徹	最上大業物	
堀川國広	大業物	
二代助広(角津田)	大業物	時期で切れ味を分けており、こだわりを感じる
二代助広(丸津田)	業物	
繁慶	良業物	
南紀重国	良業物	
初代忠吉	最上大業物	
井上真改	(業物)	古今鍛冶備考には記載がないが、懐宝剣尺は業物
初代国包	最上大業物	

すなわち「最上作」の9工の内、「最上大業物」が3工である。

明寿は作品が少なく十振り以上の試しができなかったから無格付けなのだと思う。ただし、地鉄・鍛錬などは弟子の最上大業物・初代忠吉等が関与していることに留意したい。

業物の丸津田と真改は共に二代目で、初代は最上大業物・そぼろ助広、大業物・親国貞であり、地鉄、鍛錬の基盤はできていたと考えたい。

2. 新刀の「最上大業物」の美術的ランク

視点を変えて、新刀の「最上大業物」8工が、美術的ランクではどこに指定されているかを見てみた。

切れ味ランク	刀工名	美術的ランク
最上大業物	虎徹	最上作
〃	初代忠吉	最上作
〃	初代国包	最上作
〃	多々良長幸	上々作
〃	長曾祢興正	上々作
〃	三代忠吉	上々作
〃	ソボロ助広	上々作
〃	三善長道	上作

「最上大業物」8工の内、3工が最上作。
4工が上々作である。すなわち三善長道を除く87.5%が上々作以上である。

3. 考察

私は、切れ味に留意して作刀した刀工が、美術的にも高く評価されていると考える。

脇差は武士以外も持てたが、刀は武士が顧客となる。武士は主君に仕え、代々にわたり禄をもらっているのは、「いざ鎌倉」の時に戦う為である。集団戦闘における主戦武器は槍、鉄砲になるが、常在の武器は刀である。戦う為の刀としては最大の関心事は「折れず、曲がらず、よく切れる」ことであろう。

当然、刀鍛冶の追求する目的も「折れず、曲がらず、よく切れる」ことである。

これを山田浅右衛門や、その門下は試し斬りの場で確認し、”切れ味”だけの視点で「最上大業物」「大業物」以下とランク付けをした。

一方、今、刀を拝見する我々は、切れ味などは無関心で、刀の”美しさ、魅力”を観る。その結果として、先人の定めた「最上作」「上々作」～「中作」「下作」の鍛冶もあったのだが”歴史の選別”を受けて、銘鑑には残っていない)のランクがある。「なるほど」という説得力があり、普遍性はある。(「最上作」でも出来が悪く、あるいは保存状態が悪いものもあり、このような名前だけの刀より、実質が素晴らしい三流工の傑作を買うべきだが、古来、「最上作」とされているものには自分は観たことがないが、素晴らしいものが存在すると謙虚に考えておいた方が間違いがない)

”切れ味”の視点と”美しさ”の視点という別個の視点で選定した結果が、ほぼ同様になっている点に注目していただきたい。”切れ味”を追求し、地鉄・鍛錬に工夫を重ねていけば”美術的”にも素晴らしい刀が生まれるはずだ。

現代刀匠が、現代なりの方法で「折れず、曲がらず、よく切れる」を追求して、歴史に残る名刀を造ることを期待したい。窯変天目茶碗だって復活できたのだ。