

## 宇出津の鍛冶職人・干場さん

# 包丁研ぎの技 伝承へ新提案

明治創業で奥能登唯一の鍛冶店の看板を守っている干場健太郎さん(40)＝能登町宇出津＝が、年間5千億円規模とされる包丁研ぎの新たなビジネスモデルを考案した。データ化した職人の技を基に機械を開発し、仕上げを職人が担う。大量受注と後継者育成を可能にするアイデアは、全国規模の経営コンテストで最終選考に残るなど注目を集めている。

干場さんは1908(明治41) 疎化や後継者不足が進む奥能登で年創業のふくべ鍛冶の4代目。過 の経営は簡単ではない。年間54

## 全国コンテストで高評価



コンテストに向けて準備を進める干場さん  
＝能登町宇出津

## 作業自動化、仕上げは職人

CC億円規模とされる包丁研ぎの需要をいかに取り入れるか。考えた末、全国から受注に対応できる体制構築にたどり着き、全自動包丁研ぎ機を軸とした計画を練った。

計画案は、地域起業家を育成支援するジャパンチャレンジャープロジェクト(神奈川県鎌倉市)が初めて実施した「いざ鎌倉! 地方創生の祭典ジャパンチャレンジャーアワード」に応募。約50件の応募があり、干場さんは6日の最終選考に進む7人に選ばれた。

### 後継者育成後押し

新開発の機械は、包丁研ぎの9割をこなすように設計する。経験や技が物を言う仕上げは職人が担当することで、全工程手作業と同じ品質を維持。全国から受注を取り、売上げを拡大しながら、鍛冶店の存続、さらには職人の育成を後押しできる。

コンテストで入賞すれば、企業や金融機関から資金援助やパートナー企業紹介などの支援が受けられる。

最終選考で「古くて新しいかじやの窓口」と題してプレゼンテーションを行う干場さんは「能登で培った物作りの技を生かし、伝統を守るとともに雇用を生み出すことにもつながる計画。時間は掛かると思うが、ぜひ実現させたい」と意欲を示している。