

北 ^{く に}地域づくり・未来づくり ^{ゆ め}

Monthly Hokkaido Magazine

月刊
イズム

ISM

領土返還運動のこれから
人手不足の余波、各方面に

11



シリーズ表現者たち 工藤寛汰さん
(8ページをご覧ください)

世界初のダイヤモンド半導体社会実装目指す

大熊ダイヤモンドデバイス(株)

対談

想えば遠くへ来たもんだ

むかわ町長 道議会議員
竹中喜之さん × 鶴羽芳代子さん

2023
November
定価570円

職人の技が光る逸品

「札幌刃物」が伝える北海道

工藤刃物鍛造所 工藤寛汰さん



工藤寛汰さんが2021年4月に開設した。「自由鍛造」と

呼ばれる技術で、熱した鉄と鋼を槌で打って形状を作る。

目的の刃物の形を自由に製作する技術で、叩くことにより

鉄・鋼の組織が圧縮され、より硬く、曲がりにくい刃物を作る。職人技が光る製法だ。

木工に興味があつて、中学生のころから自宅で家具を作

っていた。お小遣いを貯めホームセンターで工具や材料を

買って作っていた。木を切ったり削ったりするうち、「素

手ではできないことが、刃物があればできる」ことに気が

つき、刃物について調べ始めた。趣味で刃物を作っている

人がいると知り、自分でも作り始めた。

「初めて作ったのは五寸釘を叩いて延ばしたペーパーナ

イフ。鉄板を削ってナイフを作ったりしていました」

と工藤さん。高校生になるころにはいずれ刃物の仕事をしたいと思うようになってい

た。札幌の美術専門学校に進み、ジュエリーや鍛金の勉強

をした後、刃物職人の道を歩み始めた。

打ち刃物の本場・福井をはじめ各地の工房を回った。

「土佐打刃物を選んだのは、叩きから研ぎ、仕上げまでの

全工程を一人の職人が行うという昔ながらのやり方だった

からです。私もいずれ自分の工房を持つて独立したいと思

っていましたので、叩きだけ、研ぎだけを学んでもダメだと

考えました。ほかの産地では分業制を布いているところが

多いのですが、土佐では一つの工場で鉄の塊から包丁がで

きるんです。販売や展示会への出展も自社で行っていたの

でとても勉強になりました」

修業時代は昼食の支度など雑用もこなしながら技術を学

んだ。

25歳で修行を終えて札幌に戻り、1年間の準備期間を経て26歳で工藤刃物鍛造所を設

の高い刃物を作っていた。料理人からの包丁の注文が多い

が、そのほかにも狩猟用・シカ解体用のナイフ、漁師が使

うヤン衆マキリ、牛の削蹄刀、林業用の鉋など。プラモデル

のバリを削るナイフや蟹割り包丁なども作った。工藤さん

は『北海道の鍛冶屋と言えは工藤さん』と言われるように、

いろんな刃物に関する要望に応えられる職人になりたいと話す。

そんな工藤さんが今年6月に立ち上げたのが「札幌刃物」ブランドだ。

「福井や大阪、高知といった鍛造刃物の産地では、お土産

品、伝統工芸品として売って

炉の中で真っ赤に熱せられた鉄のプレートをヤットコでつかみ、金床の上でハンマーで叩くと、たくさんの火花が飛び散る。ここは札幌・東区丘珠にある工藤刃物鍛造所。土佐打刃物で知られる高知県須崎市の工房で修業を積んだ

います。北海道にはまだありません。包丁を通じて北海道の魅力を伝えたいと思って立ち上げたのが『札幌刃物』です」

包丁の素材として使われる鋼には様々な種類があり、含まれる成分の違いで、硬さや

しなやかさが異なる。比較的安価な「黄紙」、家庭用として多く使われている「白紙」、プロの料理人が使用する「青紙」などがあるが、「札幌刃物」ブランドの一つ「然」は、より硬い「青紙スーパード」を使い、さらにモリブデンやバナジウム

などステンレス鋼にも使われる成分を添加して耐摩耗性を高めている。「硬くて粘り気がある鋼なので切れ味を長く維持できます。その分、加工や熱処理が難しいのですが、やり甲斐もあります」

と工藤さん。野菜の芯を取ったり繰り抜いたりしやすい切っ先、ジャガイモの芽を取りやすく押し切りするときに食材に最後まで当たりやすいあご先、作業スペース内での取り回しのしやすさを考慮した長さ、刃と柄の重心やバランスを考慮し、力が伝わりやすく疲れにくい細身のデザインとなっている。また、刀剣のような光沢のある鏡面仕上げで「北海道の青空を映す」。食材の繊維を崩さずに切れるほか、水分や汚れが残りにくいので錆びにくい。柄は日高産ミズナラを札幌刃物専用乾燥、製材、加工したもので、女性でも持ちやすい八角形を採用している。

「然」は刃渡り18cmの文化包丁と13cmのペティナイフの2種類で、価格は文化包丁が3万7400円、ペティナイフが2万8600円（いずれも税込）。「札幌刃物」立ち上げに際し、クラウドファンディングで注文を受け付けたところ、「予想外にたくさんのご注文をいただき、その製作に追われています」という。SNSを通じてのネット販売のほか、東京の販売店に卸す予定だ。

さらに今後は青紙スーパードを使った「然」に続き、ステンレス鋼の「V金10号」を使った錆びにくい包丁をラインナップに加える。

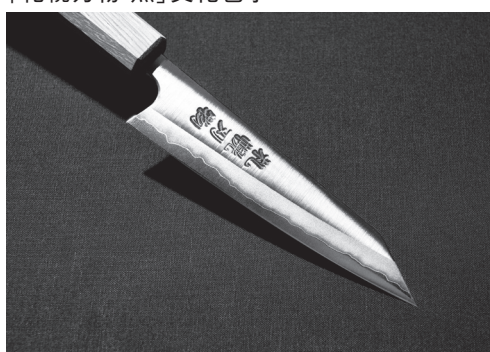
「特に外国の方は錆びない包丁を要望されますので、それに応えたいと思います」

「工藤刃物」「札幌刃物」は工藤さんが一本一本丁寧に「鍛造」「焼入れ」「研ぎ」までを一貫して行う。プレスや型抜き、鍛造などの工場生産品とは一線を画し、切れ味も美しさにおいても高いポテンシャルを持つ逸品だ。

（堀武雄）



「札幌刃物・然」文化包丁



「札幌刃物・然」ペティナイフ



「工藤刃物」スライサー包丁(30cm)



「工藤刃物」トラッカーナイフ

「然」は刃渡り18cmの文化包丁と13cmのペティナイフの2種類で、価格は文化包丁が3万7400円、ペティナイフが2万8600円（いずれも税込）。「札幌刃物」立ち上げに際し、クラウドファンディングで注文を受け付けたところ、「予想外にたくさんのご注文をいただき、その製作に追われています」という。SNSを通じてのネット販売のほか、東京の販売店に卸す予定だ。



●工藤刃物鍛造所
札幌市東区丘珠町510番地
TEL 090・5984・7572
HP <https://kudo-hamono.com/>
MAIL <https://twitter.com/kudo_hamono>
<k2hiro4ta8@isofthank.jp>

大学農学園 研究 探訪

vol.38

消費者の選好を調査・分析



食料経済分析学研究室（佐藤和夫教授）では、消費者の食品に対する意識や行動を分析している。なぜ消費者は国産農産物を好むのか、新しい農産物が消費者にどう評価されるか、農福連携で生産された農産物を好むのはどのような消費者か、などのテーマについて、社会調査や統計分析の手法を用いて研究している。

佐藤教授は「経済学などの学問を通じて、自分なりの『社会を見る目』を養うことを目標としています」と語る。

食料経済分析学研究室について佐藤教授は「農業経済学系の研究室の中で、データ分析をメインに研究している研究室です。主にアンケート調査の結果を基に、消費者の反応や行動を分析しています」と説明する。

アンケートでは、表明選好法という調査手法が用いられる。仮想状況を設定して人々の財やサービスに対する選好

を測定するための質問調査法で、仮想評価法、離散選択実験、ベスト・ワースト尺度法という3つの手法があり、様々な分野で活用されている。データ分析には「R」と呼ばれるフリー・ソフトウェアを提供するプラットフォームを活用する。佐藤教授は「Rを利用した表明選好法の教育・研究基盤の開発」をテーマとする共同研究に参画し、2016年の日本行動計量学会第44回大会で発表している。

食料経済分析学研究室の近年の研究の一例として「消費者の『新顔野菜』の受容に関する分析」がある。新顔野菜とは、外食産業や一般市場に新しく流通するようになった野菜の総称で、新品種や外国原産のほか、伝統野菜も含む。日本各地で「新顔野菜の特産品化」により他の地域や生産者

との差別化を図ろうという動きがあるが、現状では入手手段が限定的で、知名度も低い。そうした背景を踏まえ、どのような消費者が「新顔野菜」を購入するのかを調査した。

調査方法としては、インターネットリサーチによるアンケート調査を実施。首都圏在住の20代〜60代の男女420名を対象に、新顔野菜12種を提示し、それぞれについて質問した。提示した新顔野菜は、アレッタ、ロマネスコ、スティックカリフラワー、コールラビなど。アレッタの場合、特徴Ⅱプロッコリーとケールを掛け合わせた品種。つぼみや茎だけでなく葉も食べられる。カロテンが豊富で甘みがある。食べ方Ⅱおひたし、炒め物、和え物、スムージーなどと提示し、「とても食べたい」「絶対に食べたくない」の

7段階の選択肢から食べたさの程度（WTE）を選ばせた。また、12種の食経験を訊ねた。WTEでは、ほぼすべての新顔野菜で積極的な回答（とても食べたい・食べたい・少し食べたい）が半数以上を占めた。また、食経験では、全般に食べたことがある人は少なく、9種類では「まったく知らなかった」が半数以上あった。

この調査結果からの考察としては、「フード・ネオフォビア」（ネオフォビアは「新しい物への恐怖」）は、新顔野菜の受容にも負の影響を与えているが、「新顔野菜を食べたい」という回答者は、食への興味が高く、健康意識が高め、「新顔野菜を実際に食べている」回答者は、意識的・経済的・時間的にやや余裕がある層が浮かび上がった。この両者に共通しているのは、「インタ



インターネットで食品を買うことが多い」という点。このことから購買チャネルの不足が示唆された。結論としては、現状では新顔野菜の食経験を有する消費者は少ないが、大量に流通することが望ましいわけではなく、珍しさも魅力の一要素であること、消費者の側には追加的な需要の余地があり、情報提供と購入機会の増加が望まれることをあげた。

「ホームタウンエフェクト（地元効果）」と呼んでいます。が、仮想評価法を用いて自分の出身地の農産物が好まれる傾向があることを共同研究で発見しました。日本の消費者は日本産のものが一番安全だと思っていますが、どこの国でも同じ傾向があります。興味深いことに、原産地統制呼称の発祥地であるヨーロッパでは産地の重視を当然と考えますが、アメリカの研究者は『産地と質を結び付けることは一種の偏見である』と考えています。日本の農業にとつ

て国産重視の姿勢は望ましいことなので、これをいかに保てるかという視点で研究をしています」
 という。今後は、「国産」の概念を細かく分解し、国内で生産された原料、国内の工場で作られたもの、国内の企業が作ったもの、日本の労働者がつくったもの、のうち消費者にとつて何が大事か、という研究がある。

「まだ学会報告のみですが、労働者はあまり関係がないことがわかっています。また、日本産の原料を使い日本の企業が日本の工場で日本の労働者により作ったものが圧倒的に支持率が高い。しかし個別に見ると原料重視がやや高いものの、大きな差はありません。おそらく消費者の層の違いで分かれると思いますが、その辺を詰めていきたいと思っています」
 このほか同研究室では、昆虫食における伝統の影響、福祉法人が生産する農産物への消費者評価などの研究実績がある。

（堀武雄）

生きるを学ぶ。学びが生きる。 **酪農学園大学**

〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地
 入試広報センター 入試広報課直通
 TEL: 011-388-4158 FAX: 011-388-4157 MAIL: koho@rakuno.ac.jp
<https://nyushi.rakuno.ac.jp/>
フリーダイヤル 0120-771-663

受験生サイト



農食環境
学群

循環農学類
食と健康学類
環境共生学類

獣医学群

獣医学類
獣医保健看護学類



人手不足の余波 働き方構造改革が不可避 各方面に

未来づくり
表現者たち

職人の技が光る逸品 工藤刃物鍛造所 工藤 寛汰 さん

「札幌刃物」が伝える北海道

異見 異言
ISM流

■ 国際ルール順守の思考がない“狂言国家”ロシア

■ 戦勝国による戦争犯罪を看過 人類の禍根はここにある

■ 根室半島・納沙布岬から辿る「クナシリ・メナシの戦い」

対談

大分県から北海道へ
想えば遠くへ来たもんだ

政治の道を決断した「理由」

むかわ町長 竹中 喜之 さん × 北海道議会議員 鶴羽 芳代子 さん

対談

鶴居村、ワインづくりへの挑戦

北海道大学農学研究院教授 曾根 輝雄 さん × 鶴居村長 大石 正行 さん

対談

外国人就労の未来は地方から

キャリアバンク(株)代表取締役 佐藤 良雄 さん × 学校法人北工学園 企画コーディネーター 松岡 市郎 さん

石上車輛、美幌町と
協定調印

自動車リサイクルの森に累計9万5千本植樹

飛躍する北海道企業

悲劇から生まれた技術が人類の未来を牽引する

世界初ダイヤモンド半導体社会実装目指す
大熊ダイヤモンドデバイス(株)

3人の「いいね」求めて

誰も取り残さない“地方創生企業”
(株)イトイグループホールディングス

地域おこし協力隊で特産品守る 上富良野町 斉藤 繁 町長 ... 34

目標は信頼回復と地域活性化 南富良野町 高橋 秀樹 町長 ... 35

酪農学園大学研究室探訪 —vol.38 農食環境学群循環農学類食料経済分析学研究室 佐藤 和夫 教授

消費者の選好を調査・分析

人気上昇中、幌加内そばの魅力

ジャーナリスト
黒田 伸

北方領土:返還運動のこれから

対談 1世の想いを受け継ぐ ... 42

公益社団法人 千島歯舞諸島居住者連盟副理事長 野瀬 龍彦 さん × 鈴木 日出男 さん

声を上げることを止めない 2023年度根室JC理事長 ... 45

今こそ国内向けの啓発を 北海道議会議員(根室市選出) ... 46

国民の意識低下を懸念 北海道議会議員(根室管内選出) ... 47

経済情報
ニュースクリップ

～風化する戦争史跡～

砲兵第七聯隊營門哨舎

●コープさっぽろと「環」玉ねぎ発売
温暖化・環境対策にも貢献-ホクレン

●ENEOSとサントリー、国内での廃食
油調達に向けて協業行方-サントリー ... 49

●セイコーマートオリジナル「ボージョ
レ・ヌーボー2023」予約受付中!-セコマ