令和６年度　枚方トピックス17号

1月 21日　　大阪の伝統産業【技術編】(社会科)

小学４年生の社会では、大阪の伝統産業について学習しています。
大阪の堺刃物ミュージアムや包丁をつくる鍛冶職人さんの動画を見ました。堺刃物ミュージアムでは、包丁でできたシャンデリア（右上写真）に、子どもたちも、「きれいだけど、怖すぎて、この下は歩けないなぁ。」「地震がきたら、嫌やなぁ。」のコメント。

堺の包丁は、「タバコ」の葉を刻む「タバコ包丁」に始まり、のちに海に面した堺では、魚をさばく出刃包丁がつくられて、いろんな包丁が誕生します。

魚包丁では、３ｍもあるまぐろ包丁、かつおやシャケ、クジラ、フグ、うなぎを切る包丁、他に、そばや野菜、寿司、スイカ、カステラ包丁、左利きの人専用包丁やおしゃれ包丁まで、形も大きさも様々。「よくもこれだけたくさんの（専用）包丁を考えたな。」と感心の子どもたち。「こんなに包丁いるかな？」「いやいや、普通の家ではいらないけど、魚屋さんや寿司屋さんは、絶対いるでしょ。左利き専用とかも便利やで。でもきっと、（値段は）高いよね。」という話になりました。

後半は、包丁をつくる鍛冶屋さんの仕事風景。刃物である包丁と火を扱う仕事は、強烈な暑さの中で、ケガもやけどもある、たいへんな仕事。「（自分は）やりたいとは思わない。」との感想も。**でも世界にひとつだけの包丁、そして包丁に作った人の刻印（名前）が入ることは、その包丁に対する職人の責任と自信の表れであり、「職人としての誇り」をもって仕事をされていることを学ぶことができました。**地域校に提出する課題では、包丁の種類の多さと形状の違いにびっくりしたこと、包丁職人さんの仕事の大変さや技術の高さを感想に挙げて記入していました。

「大阪と言えば、たこ焼きが有名だけど、堺の包丁も覚えといてね。」の教員の言葉に、「うん、わかった。」の返事で、授業は終わりました。