



園芸農業、機械刃物、包丁など切れ味が良く、使いやすい刃物に定評がある「吉田刃物」の製品。

中でも、「鋼付ねじり鎌」は、草の根から土ごと削り取れると好評で、日本や海外でもロングセラーの商品です。

元刀鍛冶の創業者、吉田清司よしだ せいしさんが、柔らかい鉄と硬い鉄を合わせた「鋼付」の鎌の量産化に成功し、丈夫で折れにくく、切れ味が長持ちすると評判になりました。

家業として営まれることが多かった鍛冶屋としては珍しく、昭和51年に大型機械の導入のため多久市に工場を新設。販路が全国に広がり「鋼付ねじり鎌」国内シェア日本一の座を獲得しました。

さらに、平成元年には多久市の姉妹都市である曲阜市（中国山東省西南部）の紹介を受けて、佐賀県で初めて中国に合弁会社を設立。

「当時は、成長途上の中国をものづくりに応援したかった。価値観の違いなどで戸惑う事も多々ありましたが、この経験のおかげで輸出入のノウハウを培うことができ、国際社会で生き抜く足掛かりになりました。」と話す吉田社長。

現在、農業の機械化や少子化に伴い、既存商品が伸び悩む中、新商品開発に力を入れているのが、高級包丁の分野です。

2013年に日本食がユネスコ無形文化財に登録されたことがきっかけで、日本食やメイドインジャパンの製品が世界で高く評価されるようになり、海外から包丁の問い合わせが増えていきました。

ニーズに対応した新商品の包丁は、世

界でもトップクラスの超高硬度のステンレス鋼を使用し、職人が鋼付の技術で鍛え上げていきます。

千度を超える高温から一気に冷却し、



▲海外から訪れた卸業者（左）と高級和包丁の輸出について商談

さらにマイナス196度まで温度管理を行うことで、素材を十分に生かした高品質の包丁が出来上がります。

また、ステンレスの層を重ねてできる、独特な刃模様「ダマスカス鋼」は、日本刀にも似たその刃模様の美しさで、ヨーロッパを中心に人気が高まり、注文が増えて来ています。

職人が刃物一筋に技術を極め、常に挑戦し続ける吉田刃物だからこそできる究極の1本が世界への道を切り開きます。

「伝統の技術を若い世代に伝承し、刃物を軸にしたさまざまな製品造りに挑戦したいですね。これからもお客様にとって使いやすい道具にこだわり続けていきます」と、メイドイン多久の誇りを胸に、吉田健司社長と吉田刃物の挑戦は続きます。

▶海外からの人気が高いZDP鋼の和包丁



トピック

技術を支える職人技

世界でも高評価の日本製包丁。その技術は人の手で生まれています。勤続35年の吉田修よしだ ちかさん。「ダマスカス鋼」は何枚も素材を組み合わせた刃物を加工する難しい技術で、一本一本作り上げる包丁はまさに芸術品。見た目の美しさだけでなく、切れ味や使いやすさを大事に、常により良い商品造りを目指し技を磨いています。



取材協力

吉田刃物株式会社
代表取締役

よしだ けんじ
吉田 健司さん

お問合せ先
吉田刃物株式会社 ☎76-3868