

家庭用から職人用まで刃物の販売・研ぎ・修理を60年近く続ける田中刃物店!!



今回は、ほとんどのご家庭で毎日使われている包丁やDIYなどに使う大工道具、アウトドアやキャンプに使うナイフやナタ、庭や花壇の剪定に使うハサミ、草を刈る鎌、畑を耕す鍬など、家庭用から職人用まで幅広く品揃え（販売）、その刃物の研ぎ修理の店を、大牟田で60年近くにわたり続けている「田中刃物店」を紹介します。コロナ禍の中、「お客様に喜んでもらえるお店」を目指し、奮闘されている2代目代表の田中弘晃さんにお話を伺いました。

創業の時期や当時の状況について教えてください？

昔より父（田中輝雄）の美家が佐賀の神埼町（今の神崎市）で刃物店を営んでいたことから、父も北九州の刃物店に弟子入りし、昭和40年、大牟田市日出町（現在の場所）に「丸田屋刃物店」の名前で創業しました。当初は刃物の研ぎと修理をメインに刃物の店頭販売を始め、母との結婚後は母の営業力を生かし徒歩にて縫製、食品などの会社への出張販売や研ぎ修理の出張受付を始めています。その後、一般家庭にも幅を広げ刃物販売がメインになっていきました。好景気の時期とも重なり出張販売では需要が増え、昭和58年に店をリニューアルし、店名も「田中刃物店」に変更します。



何がきっかけで、いつ頃、後を継がれたのですか？

私が店に入ったのは22歳（平成8年）の時です。一人息子であり、子供のころから何となく後を継ぐことになると思ってはいましたが、高校卒業後、社会勉強も兼ね、市内の建材店に就職し配送や工事などの業務をしていました。父より自分の作り上げた研ぎの技術を全部教えたいとのことで建材会社を退社後、他の刃物店や研ぎ師のところに弟子には行かず、最初から店に入り父より刃物の研ぎや修理を学びました。ただ親子でも仕事中は師匠と弟子の関係から、手取り足取り教えてもらったことは一度もなく、基本的に見て盗む、どうしても解らないときは聞いたことだけを教えてもらう感じでした。平成31年4月に父が亡くなってから、私が店を引き継ぎ、現在は妻と2人で営業をしています。



刃物店ならではのご苦労や新しい取り組み、目標などは？

景気が悪くなるにつれ出張販売が出来る会社も販売数も減ったことから「刃物の研ぎ修理」に**原点回帰**し、車両での研ぎ修理の受付を始めました。現在では市内をはじめ筑後地域や荒尾、南関、玉名地区などの食品、縫製、保険などの会社や家庭への訪問の他、各イベントへの出店と幅を広げています。しかし、コロナ禍の中で研ぎ修理の依頼、包丁などの販売数も減り、売上も大幅に減少したことから、何か別な方法で刃物の研ぎ修理の依頼を受けることが出来ないか？と思い、**刃物の研ぎ修理オンライン受付「hamotto」（ハモット：「刃物を元の形に、刃物を元の切れ味に、刃物をもっと大切に、刃物をもっと身近に」がコンセプト）**を始めました。当初は問い合わせばかりでしたが、Instagramなど



SNSを利用し研ぎのビフォー・アフターの写真を掲載しだしたところ、最近は県内はもとより五島列島など離島や関東関西からの研ぎ修理依頼も多くなってきました。また、NTTのテレワークシステムを導入し、市内近郊の会社や家庭への電話受付を始め、電話頂いた所へ訪問するスタイルに変更。出先からでも研ぎ修理の問い合わせや受付ができるようになりました。店に入って約25年、今になって父の研ぎの技術の凄さが解ります。これからも研ぎの技術を極めていく中で、ベースであり**一番の目標は父の技術**です。

研ぎ、修理、販売など扱われる刃物や得意先は？

研ぎと販売は、包丁類・ハサミ類・大工道具・カマ・砥石類・チェーンソー・刈払機・電動工具・その他刃物全般です。チェーンソー・刈払機などのリース・修理。柄の交換（包丁・くわ・カマ等）もします。1か月に研ぎ修理は150件以上、販売等は30～50本程度。一般家庭への研ぎ修理の訪問受付と販売の他、市内小中学校、近郊の給食センターや高校、食品加工会社や縫製工場、さらに先程お話ししました「hamotto」オンライン受付で得意先を増やしています。



刃物店ならでは課題やこだわりなどがあったら、教えてください？

研ぎや修理に使う材料高騰、また刃物制作の技術向上による研ぎや修理の複雑化で現状価格での研ぎや修理が難しくなっています。しかし、少々値段が高くても使う方が使いやすく、切れ味が持続する、また研ぎながら長く使え、愛着がわく刃物の販売を心がけています。また、研ぎ修理は元の形、切れ味に戻すのはもちろん、刃以外もサビ落としから柄（持ち手）の部分の磨きや修理も含め刃物全体のトータルサービスに手間をかけ、昔から大事に使われているものを、これからまた使えるように可能な限り修理していくサステナビリティの精神を大切にしています。



今後の抱負



「良い包丁は切れすぎるから怖い」「切れすぎると怖いからほどほどに砥いで」と言われる方がいます。「hamotto」（ハモット）のコンセプトのとおり、切れる刃物が当たり前で、**刃物店がもっと身近に感じられるもの**になったらと思います。どなたでも気軽に入れるお店をめざし、これからも頑張って行きます。是非一度、お越しください!!

会社概要

田中刃物店
福岡県大牟田市
日出町 2-1-22 HAMOTTO4559
TEL : 0944-55-4559

