



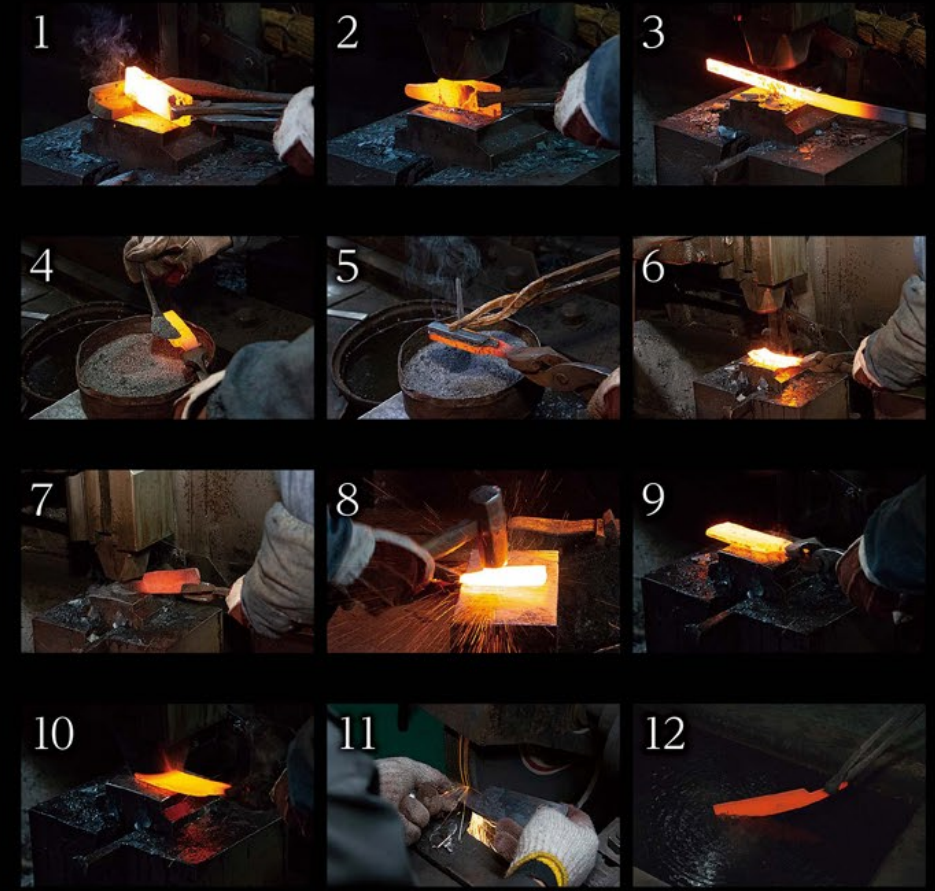
A J I G A T A Y A
味方屋作
since 1905

「味方屋作の鉈」

日野浦刃物工房 味方屋は明治後期に初代 新太郎が新潟県旧味方村で鎌鍛冶として創業。その後、三条市に構えを移し、1957年に二代目 勇次郎が日野浦刃物製作所を設立。三代目 司は独学で冶金学を学び、「よく切れ」「刃こぼれしにくく」「研ぎやすい」といった、エンドユーザーの立場にたった刃物づくりを目指している。現在、四代目 睦と親子で槌を振り、その技術と実用性、機能美の素晴らしさは高く評価されている。

鍛冶（火造り）の行程

「味方屋」の刃物は、鋼の鍛造・成形から研ぎ仕上げにいたるまで、一本一本すべて手造りで行われています。熱した鋼と地鉄を叩き鍛えて接合する火造り・鍛接の作業、焼きなまし・焼き入れ・焼き戻しと数度に渡って熱を加減して硬さや粘りなどの鋼の特性を引き出し刃物に命を吹き込む作業、そして、一本の刃物に平均で二時間以上かかる研ぎ仕上げなど、二十以上にも渡る工程が、手間と時間を惜しまない手仕事によって丹念に施されています。刃物にとって最も大切な鋼付けを行うことにより、抜群の切れ味はもちろんのこと、長期間のハードな使用においても十分に性能を発揮します。



アウトドアライフを応援する 味方屋作の鉈

キャンプ、トレッキング、溪流釣り、山菜採り、自然を愛するアウトドア派の趣味人に、すべてを手造りにこだわった越後鍛冶「日野浦刃物工房 味方屋」の鉈。

 株式会社 **ナガオカ・リコ**

<http://www.nagaoka-rikoh.co.jp/>

本社
〒955-0081 新潟県三条市東裏館2-17-15
TEL:0256-34-5121 FAX:0256-35-6020

埼玉営業所
〒355-0077 埼玉県東松山市上唐子1032-1
TEL:0493-53-6444 FAX:0493-53-6446