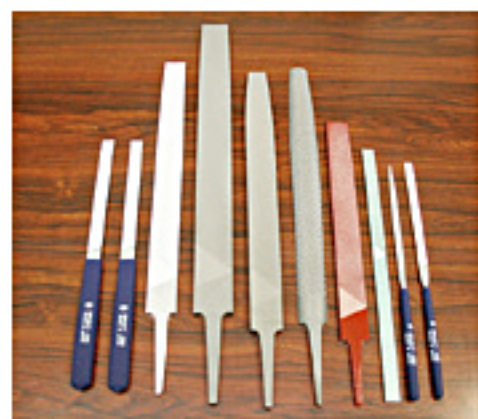




ヤスリづくりならではの味噌塗りの工程



目立て作業。機械で行うが、熟練の技が必要だ



ツボサンの様々なヤスリ製品。両端が「プライト 900」



# ヤスリの町 呉

## 全国生産の九五%を占める一大産地

**カ** タカタカタと鳴り響く機械音。そして、どこからともなく漂ってくる香ばしい匂い……。

広島県呉市の仁方地区。ここは全国のヤスリ生産の九五%を占める一大産地である。仁方のヤスリ産業の起源は江戸時代末期にさかのぼり、大阪でヤスリの製造技術を修行した職人が仁方に広めたのが始まりとされる。

ヤスリの種類は多種多様だ。代表的なのは鋼材のバリなどを取るための鉄工ヤスリ。他に機械金型などの細かな部品を仕上げる組ヤスリや鋸の目立てに使う両刃ヤスリから、ユニークなところではスキー板のエッジを削るヤスリや骨を削る医療用のヤスリまでその数は優に千を超える。

ヤスリの製造工程は刃物や鋸などと同様、鋼を叩き、焼きなまし、研磨、焼入れなどの順につくられるが、ヤスリの場合には表面の細かな「目」を機械で刻む「目立て」の作業が加わる。これがカタカタカタという小気

味良い音の正体だ。さらに、最大の特長は焼入れの前に味噌を塗ること。これは焼入れ後の水冷時に水蒸気膜が付着して、完全な焼入れができなくなるのを防ぐためだ。味噌は食用の赤味噌を使う。ヤスリに塗った後、熱で乾燥させるその時に香ばしい香りが辺りに漂う。

いち早く機械化した仁方は日本一のヤスリの生産高を誇るものの、一九六〇年代をピークに年々縮小傾向にある。最大手のツボサンの梶山重雄社長は「ニーズを拾っていくと新しいアイデアも出てくる」と語る。その一例が「プライト九〇〇」という表面をコーティング加工した同社オリジナルのヤスリ。ヤスリは長く使っていると切削粉が目詰まりするが、目の隙間のコーティングがそれを防ぎ、切れ味がほとんど落ちない画期的なヤスリに仕上がった。

モノづくりになくてはならないヤスリ。呉の職人が日本の製造業をこの先も支え続けていく。