

広報

ときめき きらめき いきいきを伝える

Seiki

せき

2017

11

No.1681

TOPICS

- SEKI いきいきフェスタ 2017…P10,11
- お知らせ…P26~35
- しあわせヘルスだより…P36~38
- 文化会館／図書館…P39

日本初!!
「包丁大使」は誰!?



日本初!!

刃物のまち関市公認

包丁大使に

いけや賢二さん任命!

市は、包丁や料理への関心を高め、包丁の利用と購買を促進するためのPR活動を行う、日本初の「包丁大使」を任命しました。

包丁大使には、子どもや主婦の間で人気急上昇しており、料理芸人としての実績と料理の知識、そして「包丁大使」と呼ぶにふさわしい包丁さばきができることから、いけや賢二さん（吉本興業所属）に任命しました。

料理をする時間がない、包丁を使わなくても料理ができる時代となり「包丁のない家庭がある」「包丁を使わなくても料理ができる」という声を耳にするようになりました。

「包丁大使」はこうした包丁離れが進む現状を好転させるべく、若者や今後を担う子どもたちをターゲットに、優れた包丁さばきを見せることで包丁や料理に対する興味、関心を高める活動を行います!

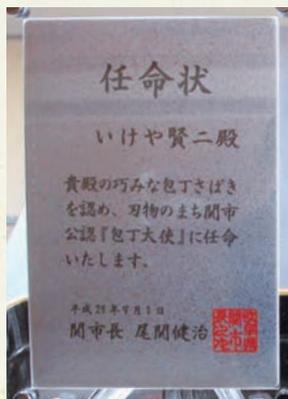


包丁大使の就任にあたり、いけや賢二さんに 記念品を贈呈しました。

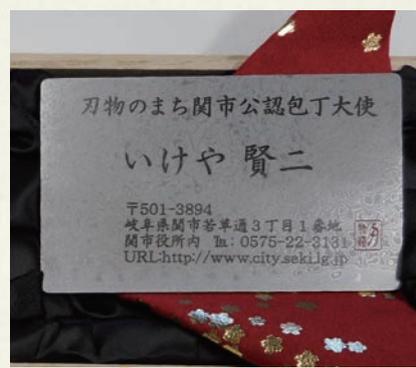


製作：服部刃物(株)

包丁大使の就任記念に特製ダマスカス鋼名入包丁を贈呈しました。刀身には、「関市包丁大使 いけや賢二」と銘が入っており、世界に一本の特製包丁です。



包丁大使就任の任命状と名刺は、包丁や刃物に広く使われているダマスカス鋼で製作した特製プレートです。



製作：(有)コバヤシヒーティング

包丁大使の初仕事、関の刃物をPRしました！



「30分1本勝負の料理披露」

マーゴッキングスタジオ

料理が得意ないけやさんが、簡単・スピード料理を披露。包丁の使い方なども参加者に分かりやすく伝えてくれました。



「刃物まつり版料理パフォーマンス」

本町通り

芸人さんだけあって、おしゃべりが上手ないけやさん。軽快なトークと包丁さばきで関の包丁の魅力をPRしました！

いけや 賢二さんプロフィール



- 1978年7月5日生まれ、静岡県駿東郡小山町出身。
- お笑いコンビ「犬の心」ボケ担当。吉本興業所属。
- 趣味特技は料理研究、料理、殺陣、野球など。
- 芸人を始めた頃から現在まで居酒屋で板前のアルバイトをしており、料理が非常に得意。
- 初の料理本「いけやの料理帖」ワニブックスから発売中。
- YouTube「犬の心いけやの再現料理人」では色々な料理の再現にチャレンジしている。
- レギュラー番組 日テレ「得する人損する人」ウル得マンとして出演、活躍中！

刃物大廉売市 ▶本町通り



『包丁大使』 いけや賢二が 第50回刃物まつりを 満喫!



満喫!

話題の刀が集合!! 関鍛冶伝承館 特別展示

▶ 関鍛冶伝承館

「スター・ウォーズ/最後のジェダイ」
公開記念 ライトセーバー

日本刀「来人勢刃」

「スター・ウォーズ/最後のジェダイ」主人公・レイが所有しているライトセーバーをモチーフに、製作された。多くの日本文化の影響を受けていると言われる「スター・ウォーズ」の象徴的なアイテムが日本文化と見事に融合。



「第72代横綱 稀勢の里 土俵入りの太刀」

第72代横綱 稀勢の里 土俵入りの際に使用されている太刀。刃文は山景色を表現し、昇り龍の図と「心技体」の文字が彫られ、稀勢の里にさらなる高みを目指してほしいという願いを込めて製作された。

幻の名刀「蛭丸」の写し

熊本県阿蘇神社に伝わり、戦後の混乱の中で失われたとされる伝説の大大刀「蛭丸」。現存する資料をもとに復元された。今年の6月に完成した日本刀が阿蘇神社に奉納され、9月には関市に寄贈された。

国際見本市ミラノ・サローネに展示された日本刀 "Honsekito"

"Honsekito" (ホンセキトウ) は、日本刀に通ずる刀匠の技と文化的価値を世界に発信するために製作された。今年の国際見本市「ミラノ・サローネ」で展示され、来場者から高い評価を受けた。

思い出の写真 & ポスター展

▶ 関商工会議所

懐かしい刃物まつりの写真やポスターが展示されていました。30年前にタイムカプセルにメッセージを入れた人が見に来てくださったというエピソードもあったそうです。



50 古式日本刀鍛錬実演

▶ 関鍛冶伝承館



とても多くの人が見学していました。
「トンテンカン」という
リズムカルな響きが印象的でした。

私も体験させていただきました。

大づちは重くて
上まであがりません!!

刀匠さんたちに
見守られながらの体験に
とても緊張しました!



「ふいご」の横に座った刀匠が
2回つちを叩いたら「打ち方止め」。
つち音の回数や強弱で刀匠たちは
合図を送っています。

包丁研ぎコーナー ▶ 刃物会館



2日間を通して**3,000本**も
持ち込まれたそうです。
包丁研ぎは奥が深い。
来年は自分の包丁を持参して
研いでもらおうと思います。

「日本刀アイス」販売

▶ 関鍛冶伝承館

高校生の発案から、
市内の若手経営者たちが

「日本刀アイスを作る会」を

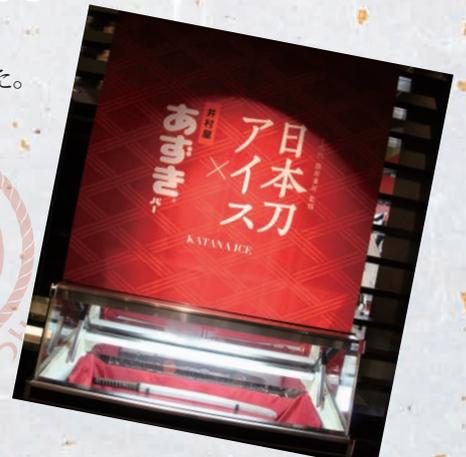
結成し、商品化に成功!
インパクトがあって、
市のPRにつながりそうな
商品ですね!



日本刀アイス 「あずきバー」展示 ▶ 関鍛冶伝承館

あずきバーでできた日本刀!?

実物と同じ大きさで
本物の刀のようでした。
多くの観客が写真を撮
影していて、
注目度の高さに
驚きました!!



第50回刃物まつり、
大盛況でした!
いろいろな場所へ行き体験し、
充実した1日になりました。
これからもテレビや
イベントなどの機会
で関の包丁や刃物について
どんどんPRしていきます。
みなさん、応援してください!

関市公認『包丁大使』
いけや 賢二

