

東京文化会館モーニングコンサートは、上野中央通り商店会の方々のご協力により、2005年より継続してまいりました。この7月にはめでたく50回を迎えます。それを記念し、Vol.44(2011年1月)より毎回1店舗を《今月のお店》として皆さまにご紹介しています。モーニングコンサートの後はぜひ、上野中央通りのお店にお立ち寄り下さい。

《今月のお店》 菊季刃物店 (きくすえはものてん:刃物専門店)

インタビューにお答え頂いたのは…

深井聡さん

菊季刃物店に勤めて13年。もの静かな印象ですが、インタビュー中にも続々と来店されるお客様に、刃物のように冴えたアドバイスで最適な一品をお薦めしていました。素人にはなかなか難しい刃物選びですが、これなら安心して購入できます。



でも3~4ヶ月は切れ味が変わりません。切れ味が悪くなくても研ぎなおせばまた甦り、手入れさえすれば20年でも使えるのです。

――最近ではどんなものが売れ筋ですか？

包丁のほかには爪切ですね。特に「KIKUSUEオリジナル黒イブシ爪切」は手になじみ易く人気です。これは在庫が残すところあと僅かですが近々新しい爪切が出来上がります。クロームメッキタイプでカバー付きです。それからうちは包丁研ぎもお受けしていて、多いときには一日に20本もの包丁をお預かりします。料金は1本1,050円、大体5日~1週間程度で仕上がります。数種類もの砥石を目の粗いほうから順番に使い手研ぎで一本一本丁寧に仕上げますので、驚くほど切れ味が甦ると好評です。

――これから刃物類を揃えようとしている方に、専門店として伝えたいことはなんですか？

ホームセンターなどで売られているものと比べると、少し値段が高いと思われるかもしれませんが、その分使い勝手が良く長く使えます。大量生産されているものには手軽さ・安さという利点がありますが、修理がきかず使い捨てになってしまうので、結局「エコ」ではないんですよ。うちでは、かつお節削り器も扱っているのですが、最近、パックで売られているかつお節より削りたてが風味もいしやっぱりおいしいと言って、買っていく人が増えています。卸し金もプラスチックやステンレス製が一般的ですが、うちの銅製の卸し金だと、繊維が壊れず水っぽくならないと好評です。良い道具を使い、手間隙をかけて作られた料理はやっぱり一味違う。ご家庭でもそんな「本物の良さ」に注目して頂ければ嬉しいです。

――お店に入ってますが、刃物の種類の多さにびっくりしました。どのくらいの種類を扱っていらっしゃるのでしょうか？

包丁、ハサミ、のこぎり、彫刻刀、カスタムナイフ、爪切などの刃物全般と、砥石、ペンチ、毛抜き、ヤスリなどの小物類も扱っています。ひとつくりにハサミと言っても、裁ちバサミ、散髪バサミ、剪定バサミ、花バサミなど沢山ありますし、包丁も大きく和包丁と洋包丁に分類でき、それからさらに材質や切るものによって種類が分かりますので、もう数え切れませんね。また、左利きの方用の包丁も各種あり、重宝されています。

――店内で特に目を引く、刃の表面に「菊季」と刻まれた包丁はとて美しいですね。菊季の品ならではの良さとはどんなところですか？

やはり切れ味の良さと寿命の長さです。菊季の包丁は、刃物専用の高品質の素材を使い職人がひとつひとつ手作業で仕上げた鍛造品(たんぞうひん=金属を火で焼き、金槌で打ち延ばし、水で冷やして鍛える作業を何度も繰り返してできる刃物)ですので、研がなく

【お店情報】 ※東京文化会館から徒歩6分



〒110-0005 東京都台東区上野4-4-5

TEL03-3831-8789

営業時間10:30-20:00 年中無休

◆◆◆お得な情報◆◆◆

オリジナルの包丁に、1回分の無料研ぎ券をお付けします(有効期限はありません)。

