



Follow up

会長の時間 25—会員インタビュー 信田圭造会員

本日は、会員インタビュー。今から8年前に第62代会長をお務め下さいました信田会員です。

庖丁・調理道具等の製造販売を行う堺刀司の7代目当主です。各業界組合の理事長や会長など公職を歴任し、黄綬褒章等の褒章も受けられています。マスメディアへの技術提供も多く、テレビの「SMAP×SMAP(ビストロ SMAP)」に庖丁・調理道具を提供、「料理の鉄人」「アイアンシェフ」「天皇の料理番」などに庖丁・鍋の提供や指導も行われています。ご著書も『庖丁 和食文化をささえる伝統の技と心』が出されています。そんな信田会員ですが、お話も大変お上手でご講演も多く、その中ではやはり刃物に纏わる意外な事実だったり、言われあるいは言葉のお話などネタの宝庫です。

今回お聞きしましたのは、例えば刃物や刀には“^{そり}反り”があり、一本一本その反りが異なっている所から「気の合わぬ事」を“反りがあわない”と言ったり、鑄（しのぎ）とは、刃物の刃身部分で、刃と峰の間の膨らみ部分をさし、それをこすり合わせるほどの激しい戦いを「鑄を削る」と言うようになったとか。他にも“相槌を打つ”“元の鞘に収まる”“切羽詰まる”など刃物に語源由来を持つ表現が多数ある事を教えて下さいました。この他にも、西洋と和の包丁の違いや、和の包丁でも西と東での違いがあり、実は食文化の異なりから来ているなどもっとたくさんお聞きしたいところです。是非、短い会員インタビューではなく、卓話フルバージョンで近々伺えるのを楽しみにしています。

おまけのほっこりするご報告。今週事務局に府大の学生さんからフェニックス通りのフェニックスについて調べておられるとかで、詳しい事情を教えてもらえないかとの問い合わせを頂きました。クラブのHPをご覧になってのお尋ねだそうで、もちろん喜んで資料をお送りしました。期初の活動計画の7番目に「ホームページこそ社会への扉とする」（自クラブ内のみならず外部にも積極的且つアップデートに堺RCを発信する）とさせて頂き、第一回の就任卓話でこの点を強調させて頂きました。HPの刷新、充実で間違いなくRCを知らなかった府大の学生さんにRCが、そして我々の活動が間違いなく伝わりました。これこそがRI言う所の“公共イメージのアップ”ではないでしょうか。

本日はこれにて、おやかましゅうございました。

2021年4月15日

第二十五例会 会長の時間にて 東野裕暢