

日本刀の鍛造

日本刀は、湾曲した片刃の刃物で、非常に強い鋼と複雑な鍛え肌・地肌や刃文で知られている。1955 年、日本刀づくりは重要無形文化財に指定された。

日本刀の特徴は、鍛錬と焼き入れの方法にある。原料は不純物の少ない砂鉄で、これを炭と混ぜて製錬し、鍛錬して玉鋼（たまはがね）と呼ばれる鋼を作る。玉鋼の塊を何度も折り曲げ、打ち延ばすことで不純物を取り除き、炭素を均一に分散させることで、高品質な多層鋼に仕上げる。刃を熱し、焼き入れする前に粘土を混ぜたものを刃先以外のすべての部分に塗ることで、全く独自の刃文をつけることができる。最後に刃を磨き上げ、なかご（柄の内側に納まる部分）に鍛冶職人の銘を刻む。

それ以前の刀も存在するが、真の日本刀の起源は平安時代（794-1185）の太刀と呼ばれる長く湾曲した刀の出現にある。15 世紀から 16 世紀にかけて、太刀はカタナと呼ばれるやや短い刀に取って代われ、主流となった。しかし、一口に「日本刀」といっても、時代のニーズやスタイルに応じて、短刀から長刀までさまざまな刀が生まれた。

17 世紀から 19 世紀にかけて、加賀藩（現・石川県・富山県）の前田藩主は、刀鍛冶や鞘・鍔などの刀装具の職人を引き寄せた。前田家の支援のもと、職人たちは技術を磨き、武士の上位階級に精巧な刀や華麗な装飾を施した刀を供給することができた。