



老舗のこだわり

左官鋺、刃物等道具小売店

西勘本店



株式会社 西勘本店

東京都中央区京橋一丁目十

番03-3328-2387

中遠共制度加入 昭和三十九年十二月



「西勘」の刻印に刻み込まれた 道具作りへのこだわりと技

「西勘」の左官鋺、刃物類といえは、プロ中のプロが認める商品。創業百四十八年を誇る老舗として、今も道具作りへの
確固たる信念を持ち続ける西勘本店のこだわりとは！

感服させられた 祖母の道具作りへの挑戦

西勘本店は創業百四十八年を誇る道具小売店。店内を覗くと左官鋺、刃物、電設工具などが所狭しと並べられています。ここに、「西勘」の刻印が入った左官鋺と刃物類は、その品質の良さでは定評があり、全国に知れ渡っています。

「うちの左官鋺や刃物類と他のものどう違うのかとよく聞かれるのですが、それは使ってみなければ分かりません。道具本来に問われるのは質の高さ。それを保持するためには職人さん一人ひとりの高度な技が必要になってきます。うちの商品が手作りの部

分をかなり占めるのは、その職人技を活かすためなのです。

こう話してくれたのは、専務の水谷典正さん(六代目)。現社長、賢二さんのご子息で、西勘本店の経営を切り盛りしています。

「西勘」の道具の素晴らしは、今に始まったことではありません。江戸時代末期の安政元年、業祖・西田屋勘藏が京橋の地に、金物屋を開いて以来、脈々と培



「西勘」の刻印が入った刃物類を展示

ってきた道具作りへのこだわりがあったからです。そして、「左官鋺を全国に広めた四代目、水谷憲太郎・トミ夫妻が「西勘」を発展させたのだ」と水谷専務は語ります。「道具の品質にこだわり続けた祖父・憲太郎もさることながら、私自身、祖母・トミ

の経営手腕には感服させられました。祖母は享年八十八歳で亡くなりましたが、年若いにも会社の切り盛りを一手に引き受け、次々と新しい事にチャレンジしました。今でも忘れられない祖母の言葉があると、水谷専務は言います。その言



葉とは「川は流れているから水がよどまないのですよ」というもの。この言葉のとおり、憲太郎・トミ夫妻は当時すでに安定収入となっていた左官鋺にこだわることなく、鋺作りの技術を新たな商品へと発展させていきます。そして、そうしたチャレンジが



笑顔で応じてくれた水谷典正専務

ら生まれた商品が刃物類なのです。

また、祖母・トミの挑戦はこれだけに止まりません。東京電燈（現在の東京電力）との取引を開拓して、ドライバー等の工具類を取めるなど、多角的な経営の礎を築いていきます。

「関電工さんとも耐電性に優れたセーフテーパー・モンキーを開発しました。こうした商品が今や業績の安定に繋がっています」と語る水谷専務。また最近では、ホームベジを開発して、情報発信の場を着々と構築。将来的には、この情報発信の場を通じて「お客さまの声」を拾い上げ、経営の参考にしていきたいという、積極的な取り組みも始めたそうです。

ひとつのものだけにこだわらず、川の流れるように、時代はどんどん流れているのだから新しいものも見ていきなさい、という憲太郎・トミ夫妻の広い視野で捕らえたやり方が、今の西勘本店の礎になったことがうかがえられます。

使命感ともいえる品質追求への執着

左官鍛の生産量は精々、一カ月に十個ほ

どだといえます。それも、買ったから向こう十年は使えるそうなんです。これでは会社の業績安定に繋がりません。しかし、「うちの左官鍛が必要とされた伊豆の長八美術館のしつこい芸術のような例もありますから、その根を絶やすわけにはいきません」と語る水谷専務。そこには道具作りへの使命感すら感じられます。

今日に至るまで、西勘本店では「品質の追求」が社是として掲げられています。そのために、今や主力商品となっている刃物ひとつをとっても、職人さんが一つひとつ丹念に作り上げていきます。包丁などは組

立て工程において多くのおいびが多く、その各工程での微妙な歪を上手く調整できると必要です。そのために、腕のいい専属の職人さんほど確保しています。また、組立て後に行なう「刃付け」にも三、四



丹念に造められる刃物の組立て作業

人ほどの研ぎ師さんを確保し、常に入念な商品作りを行なえる体制を整えているのです。

また、西勘本店で売られている他社メーカーの刃物にも、「本刃仕上げ」といわれる加工が施されています。三種類ほどの研ぎ石を使い、研ぎ師さんが一時間ほどかけて刃付けを施す難作業です。

「例え輸入ものの刃物にしても、西勘として誇れる形で売る。それがうちの方針です。例えば、左官鍛にしても職人に任せておくだけだと、左官職人さんが本場に欲しいものはできてきません。当然のごとく工場生産するには鋳型というものがありますからね。ところが、この鋳型にはないオーダーメイドの鍛を必要とする左官職人さんもある。ですから、そういうことにも対応できる職人さんとお付き合いするようにしているわけです」

まさに、「こうしたことは「品質の追求」を社是に掲げる西勘本店の真骨頂といえるのではないのでしょうか。

伝統を守り続ける人と精神風土

左官鍛を仕上げる技は刀鍛冶の技に通じるそうです。だからこそ、左官鍛の技術が刃物に活かされ、「西勘」印の包丁が生まれたのです。道具にこだわる伝統とは、このように本物の技を脈々と活かしていくことなのだと思います。そして、この考え方は今も変わりません。



「研ぎ」は従業員全員ができる！

西勘本店では、従業員全員が「研ぎ」ができるようにしているといえます。これは代々から言い渡された慣行なのです。今も店内の片隅には研ぎの場所があり、そこで従業員の人たちが黙々と研ぎの作業をしている姿は実に印象的でした。

また、従業員には、なるべく良い道具を見せるように教育しているそうです。そうすることで、物を見る目を養い、品質の良し悪しを分るようになる。こうした企業風土があるからこそ、伝統を守り続けられるのだと思います。

「お客様を大事にし、後は信用を大事にすること。そして、従業員は縁があつてうちに来てくれたのだから、何があつても守りなさい」——これは中興の祖・憲太郎・トミ夫妻の言葉です。中退共への加入も、同夫妻が昭和三十九年に実行したことでした。「近代的な会社として退職金制度がなければ、従業員も安心して働けません。その意味では大変に助かっています」と語る水谷専務。近代的な経営感覚と伝統を守り続けることのバランスは難しいといえます。西勘本店はそのバランスの良さをもの見事に体現していると感じました。

16ページのクイズの賞品に「料理包丁」のプレゼントがあります。