



Windmühlenmesser®

Robert Herder

風車のナイフ



Craftmanship

ロベルトヘアダー（私たちの曾祖父）が、1872年にゾーリングゲンで設立した「風車のナイフ」。

以来、風車のナイフは卓越した品質のナイフとして知られることとなります。

現在、100年前と同じ製法でナイフを製造できる工場はほとんどありません。

私たちは新しい世代へ伝統の技術を継承しながら、
繊細な手仕事だけが生み出すことができる優れたナイフを作り続けています。



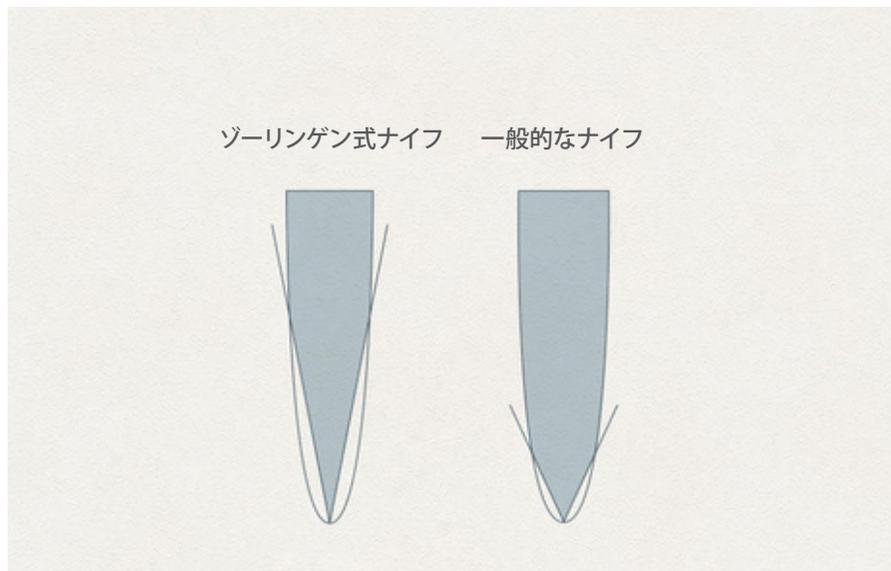
Our factory today

創業以来、職人の技術・才能を最も大切にしています。

時代が変わるなか、望まれる包丁も変わってきました。私たちの製品は、過去と未来、両方の基準を満たすような機能とデザインを誇っています。

私たちは伝統は懐かしく思い出すためではなく、未来を創り出すためにあると考えているのです。

1. ゴーリングンの研磨



今日のほとんどのナイフと違い、風車のナイフはゾーリングン式のグラインドを採用しています。一般的なナイフと違い、刃の根元のほうから鋭く角度が入っており、薄く鋭い刃先になっています。

このグラインド方式は、鋭さと刃先の高い耐久性を実現します。

この方式は、いまや、私たち以外にはゾーリングンにおいてすら消滅してしまいましたが、かつてゾーリングンの名を世界中に知らしめる品質の元となった製法なのです。

2. 親指テスト



ゾーリングン式に研磨された風車のナイフはすべて「親指テスト」をしています。研磨されたナイフを親指の爪（あるいは試験用指輪）に軽く押し試みると、刃先がわずかにうねります。私たちはこの現象を「刃が現れる」と言っていますが、これは刃が極めて鋭い証拠で、「風車のナイフ」ならではの特徴です。

風車のナイフは製造の工程で少なくとも2回はこの親指による品質検査をしています。



3. ファイングレージング

グレージングは研磨のなかでも特別な工程です。

「ファイングレージング」は回転式の革砥とフェルト砥にエメリーペースト（研磨剤）をつけて、刃の荒い部分を細やかに磨き上げます。

この工程は研磨段階ではまだわずかに残っている凸凹をなくし、刃の角度も均等にします。こうして、刃先はよりきめ細かく滑らかになり、また刃の切れ味が良くなり長持ちします。



4. ブルーグレージング

「ファイングレージング」のあと「ブルーグレージング」という段階になります。

グレージングは大昔からゾーリンゲン式の研磨技術のなかでも最も時間と手間がかかる工程で、そのなかでも「ブルーグレージング」は刃の表面処理のなかで

最も繊細な工程と言えます。

この工程は、刃に青みがかかったような、虹色のような光沢を与えるのが特徴です。長い間、研磨の指導者的技術者、故W.Fehrkampt氏がマスターしていた技術です。氏はこの技術の継承をはじめ、最後まで次の世代の育成に力を注いでくれました。

こうして風車のナイフはゾーリンゲンの伝統を未来につなげているのです。



5. 未来を担う研ぎ師

風車のナイフにとって、職人の熟練の技術は必要不可欠です。人間の手ほどフレキシブルで細やかな調整ができ、繊細な動きができるものではありません。

私たちが職人による製造を続け、強化していくことを決断した1990年代当時、技術見習い制度はなく、担当するどの機関も、製造工程の基本である研ぎ師の養成には関心をもってはくれませんでした。そこで私たちは関係機関に足を運び説得、6年

かけてついに許可を得ることができました。

1997年からこの伝統的な製造法を若者に教えています。修業期間は2年間。

この制度を持てたことは伝統技術にとって喜ばしいことでした。

また、長い間この技術の後継者はなく、消えていく技術の一つとされていたため、若者に興味をもってもらうことも課題でしたが、映像作家のW.Kubny氏の作品が私たちに助けしてくれました。製材所や樽職人などヨーロッパの伝統的な技術と職業に焦点をあてたドキュメンタリーシリーズの一つとして、私たちは偉大な研ぎ師故W.Fehrkampt氏のフィルムを製作したのです。この作品は大きな反響を呼び、ナイフ職人の技術に興味を持つ若者が増え、名誉ある職業だと認められるようになりました。

こうして私たちは、研磨技術を業種として成り立たせ、徒弟制度を取り入れることに成功しました。いま、年に1人~3人の若者を教育しています。同様に、2005年からはハンドル製造技術の教育も始めました。

若い職人たちが未来を切り拓いていくことを私たちは信じています。



ハンドルのケアの仕方

風車のナイフは食器洗浄機には適していません。
木製のハンドルは実は洗剤洗いにも強くありません。
他の食器と同じように洗うと、木材が乾燥し過ぎてしまいます。
水の流れに沿うように刃を下に向けて（ハンドルが水につからないように）
洗うことをお勧めします。

ヨーロッパの木材を使っていますので、熱帯地方の木材と違って密度が高くありません。水には強くありませんが、しかし、美しい木目を特徴としています。美しい色合いの木目は、ときどきオリーブオイルやマカデミアナッツオイルを使って磨いていただくことで、美しさと品質を維持します。



オールドジャーマンスタイルのナイフ

ドイツ独特の伝統的なこのナイフは、130年前と変わらぬ形状をしています。手作業で研磨された大きめの刃は、バゲットやロールパンだけでなく、チーズやサラミをカットし、またバターのスプレッダーとしてもお使いになれます。

伝統的なゾーリングン式研磨が施されているので、硬いパンでもパンくずも出さずにきれいにカットできます。

滑らかにカットされたパンはバターの味も引き立てるでしょう。

ナイフの歴史のなかでは、ドイツのもっとも古いナイフの形として知られています。「オールドジャーマン=古いドイツスタイル」のナイフと呼ばれているのはこのためです。





Kシリーズのナイフ

Kシリーズは2003年に誕生しました。プロフェッショナルのシェフのために、人間工学の観点を取り入れ、もっとも機能的なナイフに仕上げたのがこのシリーズです。刃には鋭い角度が入り軽量にできていて、ハンドルの形状は、手、肩、背中に入る力を軽減させるよう設計されています。

発売以来変わらぬ人気を維持していることが、Kシリーズが様々な場面で実用的に使われている証拠になるでしょう。

一般的な家庭用包丁の硬さがHRC(※)57~59のところ、KシリーズはHRC60~61.5という、業務用包丁の硬さのステンレスで刃を作っています。この硬い素材を風車のナイフの職人技により、驚異的な鋭さと耐久性のある刃先に仕上げます。

美しい木材を使ったハンドルももちろん手で形を整え、一つずつリベットで留め、オイルで仕上げていきます。手にしたときに心地よいナイフに仕上がっているのはこのためです。万年筆のように、長く使用していただくご自身ならではの馴染み方をしていきます。モノとヒトとの情緒的なつながりが生まれるような、そんな特別な道具となることを願っています。

※ HRCとは、金属材料の硬さを表す単位。数字が大きいほど硬くなります。



サステナビリティについて

私たちの扱う木材はすべてFSC認定されており、FSC認定あるいはPEFC認定を受けたサプライヤーから仕入れています。

製造で使われるテンパーオイルと研磨用オイルについては、専門知識のもと適切に処理がされなければなりませんので、定期的に廃棄物管理会社と作業をしています。刃の研磨用ペーストやハンドルの形成や磨きを使うオイルなどはすべて、200年前の調合レシピを使った自然由来のものです。研削で出てくる鉄くずはすべて鉄工所でリサイクルされ、ハンドル製造時に出てくる木くずは家具のパーティクルボードに使われます。

また、パッケージにはリサイクルされたカートン（酸素漂白ペーパーと自然由来の色をつかったペーパー）が使われています。これはサプライヤーとの交換システムで供給されるもので、リサイクル用の箱を用意し、中がいっぱいになると認定を受けたサプライヤーからのパッケージと交換できるのです。

私たちはこの仕組みを「材料の風車サイクル」と呼んでいます。

刃の打ち抜きや粗研ぎなど肉体的に負担の大きい作業を除き、製造工程の80%は職人による手作業で行っています。





The Windmühlerei

どのナイフも、私たち職人の手を67回行き来します。

型作り、型押し、焼き戻し、研磨、グレージング、親指テスト、ハンドル製造、接合、仕上げ、パッキング…

私たちはどの工程も愛情と誇りをもって行い、
力を合わせて最高の製品を世界中に届けています。



日曜社

— Sunday —



株式会社 日曜社

〒160-0015 東京都新宿区大京町4-7 アネックスヤギ201

03-6777-1166 info@sunday.ne.jp

nichiyosha.com