

名鉄グループエリア 魅力発見マガジン

MEITETSU

Wind

Take
Free

1
2026

SEKI

関の刀匠



想いが息づく、
地域の彩り探訪。

Precious Stories



800年も鍛錬し続けてきた、日本の文化。

「折れず、曲がらず、よく切れる」と戦国武将たちが支持した関の名刀。
鎌倉時代から今に続く約800年間、その技は連綿と受け継がれている。
かつては戦のために使われた刀を、今の時代にも作り続ける理由とは。

炎の前で赤く熱を帯びた鋼と向き合い、
鍛錬を繰り返す刀匠が日本刀に注ぐ熱い想いに迫る。

せきのとうしょう

関の刀匠



豊かな天然資源が育んだ 関の日本刀と刃物の歴史。



関市の春日神社は刀匠の守護神とされ、奈良の春日大社の分神を勧請。鎌倉時代創建と伝わる。



市内には、「関鍛冶伝承館(写真)」など、刀や刃物に関する見学や体験、購入できるスポットが点在する。

岐阜県の中南部に位置し、「刃物のまち」として名高い関市。市内には100社近くも刃物関係の事業所があり、国内における包丁の出荷額シェアの4割以上を関の包丁が占める。生活を支える実用品として愛用され、その人気は国内にとどまらず「MADE IN SEKI」として海外へ輸出されるほど。ドイツのゾーリング、イギリスのシェフィールドと並び「世界三大刃物産地」のひとつとして、高い技術が評価されている。刃物を求め、また、迫力のある鍛錬の実演を見学しに、関市を訪れる外国人も増加傾向にある。

刃物のルーツは日本刀作りであり、鎌倉時代に刀匠・元重が関に移住したことが始まりと伝わる。かつて、関では炉の燃料である松炭や、刃を焼く際に使う赤土・焼刃を冷却する良質な水にも恵まれていた。こうした条件が整い、「美濃(関)伝」は、大和(奈良)、山城(京都)、備前(岡山)、相州(神奈川)と並び、五箇伝と呼ばれる日本刀の産地に。室町時代には、孫六兼元をはじめ300人以上の刀匠が活躍し、多くの戦国武将が関の日本刀を愛用。江戸時代になると戦が減少し、刀から刃物製品への転換が図られていく。

島根の奥出雲にある施設「日刀保(にっとうほ)たたら」でのみ生産されている玉鋼(写真右)と砂鉄。



刀匠とは、日本刀の刀身を作る職人で、現在、関市には10名ほどが在籍。室町時代から26代続く藤原兼房さんもそのひとりだ。鍛錬場を訪れると、こぶし大のごつごつとした鋼の塊が作業台に。

「これは日本刀の材料となる『玉鋼』といえます。砂鉄と炭を三日三晩かけて溶かした鋼と呼ばれる鉄の塊を、小さく分けたものです」と、26代藤原さんは宝石のように輝く玉鋼を見つめる。玉鋼から刀の形になるまでには多くの工程があり、その過程に関の



徳川家御用達の看板が歴史を伝える鍛錬場。父である25代のもとで3名の弟子が修業する。



関に伝わる手法「四方詰め」。頑丈としなやかさを併せ持ち、鋭い切れ味になる。

切れ味の良さは、 鋼の特性を生かした工夫と手間にあり。

日本刀ならではの大きな特徴があるのだという。

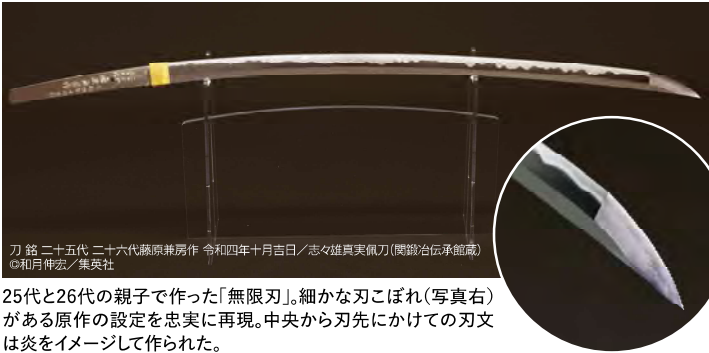
「関の刀はよく切れ、殺傷能力が高かったといわれています。その要因は『四方詰め』という手法にあるんです」と藤原さん。芯の鋼を囲むように、4面それぞれに硬さが異なる鋼を鍛接して打ち延ばしていく。最も硬いのは物を切断する刃となる面で粘り強く、次に硬いのが刀同士がぶつかる両側面。棟の部分はやや硬めで、中心は衝撃を吸収させるため、やわらかい鋼が用いられる。「四方詰め」は、関を含む美濃国に伝わる流派「美濃(関)伝」の証とされ、現代まで受け継がれている。

全日本刀匠会
東海地方支部長

刀匠26代
藤原 兼房
Fujiwara Kanefusa



昭和53年(1978年)関市生まれ。本名は加藤正文実(まさふみ)。父が刀を作る姿に憧れを抱き、刀匠を志す。大学で経営を学びながら、父・25代のもとで修業を始め、平成17年(2005年)、美術刀剣刀匠技術研修会を修了、刀匠となる。3人の息子の父であり、休日はサッカーのコーチとして活躍。関市国際交流協会副会長を務めるなど、地域貢献にも力を入れている。



刀 銘 二十五代 二十二代藤原兼房作 令和四年十月吉日 / 志々雄真実佩刀 (魔鏡治伝承館蔵) ©和月伸宏 / 集英社

25代と26代の親子で作った「無限刃」。細かな刃こぼれ(写真右)がある原作の設定を忠実に再現。中央から刃先にかけての刃文は炎をイメージして作られた。



デザインは「アトリエ・オイ」、「こしらえ」の鞘・柄・鐔など外装はスイスの宝飾職人、作刀を藤原さんが担当。鞘にはDNAの螺旋(らせん)をイメージしてデザインされた14金が施されている。

ろうに剣心ー明治剣客浪漫譚ー」に登場する「無限刃」を再現。ほかに、ルイ・ヴィトンやブルガリのデザインを手掛ける、スイスのデザイングループ「アトリエ・オイ」とのプロジェクトに参加するなど、数々の話題を提供して、刀匠の未来に希望を与えている。

戦のない現代に、日本刀を作り続ける理由を尋ねると、「玉鋼から生まれる美は鉄の原点。化学としても奥深く、日本文化の継承として作り続ける意義と使命感があります。そして、日本刀の魅力を世界中に広めたいです」と、目を輝かせた。

刀身ができるまでの期間は約15日。その後は刀匠の手元を離れ、鞘師、研師、刀身が鞘から外れないよう根元を締める金具「鐔」を作る白銀師など、専門の職人たちの手が加わり、日本刀として完成するまで長くて約1年にも及ぶ。ひとりの刀匠が一年間に作刀できる数は24振までと定められており、藤原さん

が目指すのは年間10振。購入者は外国人が約4割を占め、刀身から柄、鐔までを含めたアート作品として評価が高いという。

藤原さんは、こうした海外での需要も視野に入れ、関市の日本刀の認知度を高めるため、新たな挑戦にも取り組んでいる。市と協力したコラボレーションでは、アニメ「る



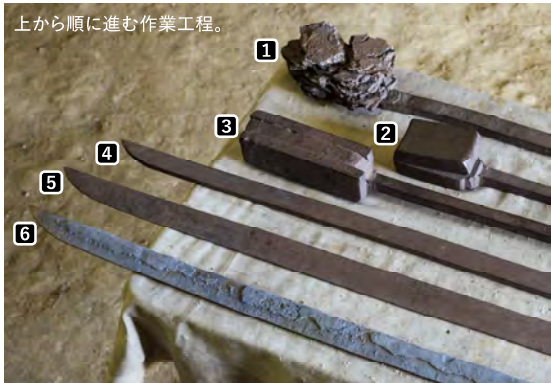
平成19年(2007年)、日本美術刀剣保存協会「新作名刀展」で新人賞と努力賞を受賞した藤原さんの作品。光にかざすと美濃の山並みを模した刃文が見える。

関で生まれた文化を海外にも発信。



焼き入れは刀身が800℃になる色を判断するため暗い中で行う。高温すぎると刃が割れてしまうことも。

刀匠が小鋸で出す合図に合わせ、弟子は大鋸を打つ。「相槌を打つ」の語源になっているのだそう。



に影響するので緊張感が高まります」と藤原さん。

土置きでは、焼き入れの調整をするため、強く焼きを入れたところは薄く塗り、焼きを入れたくないところは厚く塗る。焼き入れは、暗闇の中で炎と鋼の色を見極めてタイミングを計り素早く水の中へ。焼き入れを失敗すると、今までの仕事が台無しになるので、経験を積んだ今でも身が引き締まります」と、真剣な表情で語る。

1 玉鋼を板状にし、小さく割って硬さごとに一枚の鋼にする「積み沸かし」。

2 鋼を打ち延ばし、折って重ね、さらに打つ作業を13回も繰り返す「折り返し鍛錬」。

3 材料を組み合わせる「造り込み(四方詰め)」。

4 採寸しながら刀の形へ近づける「素延べ」。

5 熱してから小鋸で叩いて形を整える「火作り」。

6 焼きの入り方を調整するため、焼刃土を塗る「土置き」。



線を引くように焼きの入り位置を決め、小山が連なるような刃文をイメージしながら焼刃土を塗る「土置き」。火を使わない工程でも、気を抜かない作業は続く。



藤原兼房さん親子2代による本格的な鍛錬の見学・体験ができる(要問合せ、50名まで55,000円)ほか、日本刀や道具類を展示。日用の刃物製品も購入できる。

刃物屋三秀 関刃物ミュージアム

関市小瀬950-1 ☎0575-28-5147
9:00~16:30 ※1/2は12:00まで 不定休 1/1・3休
高速バス・名古屋関美濃線(P6)「赤土坂」下車 徒歩約10分
※「関シティーミナル」から「赤土坂」まではバスで約8分



左から、25代が監修した「ベティナイフ(11,900円)」「三徳包丁(14,800円)」と、「キャッチャーつめきりS(1,900円)」、「キッチンはさみ(3,000円)」など、刃物屋三秀 関刃物ミュージアム内刃物ショップで販売。

刃物の歴史を感じるまちで
新しい年を満喫。

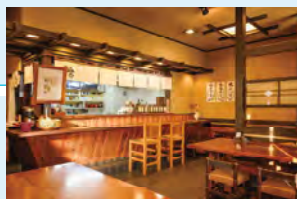
01

多様な食感で味わう
石臼挽き手打ちそば。

ていねいな手作業で美味しさを極める人気店。国産の玄そばを磨いたのちに選別し、石臼で挽いて手打ちする3種類のそばが揃います。そば皮をむいた十割そばは香り高く、甘く上品な味わい。皮付きのまま粗く挽いた二八の田舎そばは、野趣あふれる風味が楽しめます。平たい幅広の麺をかんて味わう「円空なた切りそば」は、食感や味の変化が堪能できる特徴的なそばです。



つゆ、郡上味噌、塩で味わう「円空なた切りそば」と、コシのある十割そばが楽しめる「合い盛り」(1,500円)。



そばをゆで汁ごと器に入れた「釜あげ(1,200円)」は、もっちりとしつつ、とろりとした食感で、甘い味わいが魅力。

そばきり 萬屋町 助六 関市本町8-27 ☎0575-22-2526
11:30～売り切れ次第終了 金曜休(不定休あり)、12/31～1/9休

02

広々とした境内に
貴重な寺宝が充実。



「キャロットケーキ(550円)」「コーヒー(550円～)」でひと休み。



本堂下にある49mの回廊を進む「祀戒壇巡り」。真っ暗なので壁沿いのロープを頼りに。

延享2年(1745年)に建立した小庵が始まりの天台宗安楽律法流の寺院。市の重要文化財指定の本堂や大仏殿、岐阜県最大の大梵鐘(だいぼんしょう)、日本唯一の卍型戒壇など見どころ満載です。刀匠・金子孫六が寄進した半鐘もあり、限定御朱印(1月12日まで)を受けると、半鐘を打つことができます。境内のカフェでは、厳選素材で作るスイーツやこだわりのドリップコーヒーをどうぞ。



関善光寺(妙祐山宗休寺)
関市西日吉町35 ☎0575-22-2159
9:00～16:30 ※12/31は17:00まで
1/1～1月中旬は8:00～17:00
祀戒壇巡り:大人300円、
中学生以下100円、
御朱印初穂料:500円～

カフェ 茶房 宗休
☎0575-46-9739
9:30～16:00(ラストオーダー)
水・木曜、1/5～8休
※1/1～4は甘酒
(300円)のみ販売

03

160余年にも及び
極め続けた伝統の味。

川釣り好きの初代が「川魚の魅力味わってほしい」と始め、現在では5代と6代で切り盛り。三河一色産の養殖めすうなぎ「艶鰻(えんまん)」を使い、余分な脂を落とすため6つ切りにしてから、蒸さずに炭火で焼くのがこだわりです。創業以来、継ぎ足している秘伝のタレは、甘さ控えめでまろやか。天然うなぎ(1切れ1400円、注文は2切れ)が登場する日もあります。



炭火でパリッと焼いた、うなぎ4切れがのった「並井(2,930円)」。米は北海道産、肝吸い、漬物付き。



30分間、弱火で香ばしく揚げた「骨の唐揚げ(250円)」。塩味、青のり味、カレー味から選べます。

風情を感じる
中庭も
魅力的です！



名代 辻屋(なだい つじや) 関市本町5-14 ☎0575-22-0220
11:00～14:00、17:00～20:00(ラストオーダー、売り切れ次第終了)
月曜(祝日の場合は営業、翌平日)休 ※月に1度、不定期で火曜休、
12/29～1/3休

04

予約がおすすめの
絶品アップルパイ。

県内のカフェでパティシエを務めた店主が、令和6年(2024年)にオープン。ランチタイムには生パスタやカレー、ティータイムには手作りスイーツが味わえます。なかでも一推しは、専門店の味を受け継いだアップルパイ。食感を残した煮リンゴにアーモンドクリームを合わせ、国産発酵バター使用の生地で包み、注文後に焼き上げる風味豊かな一品です。



「焼きたてアップルパイ(1,350円、ラムレーズン入り+100円)」は500円のドリンク付き。お好みでメイプルシロップをかけて。

ランチの一例。「ローストビーフプレートドリンクセット(1,800円)」。



喫茶13(トリーズ) 関市西本郷通4-3-15
エクセル若宮1階 ☎090-6462-9313
モーニング8:00～11:00、ランチ11:30～14:00、ティータイム14:00～16:30(ラストオーダー) 水・木曜休、12/31～1/3休
※アップルパイは焼き時間が30分ほどかかるため、予約がおすすめ。



Instagram

岐阜バス アクセス



関市へのアクセスには、道中を快適に過ごせる高速バスが便利です。予約不要で気軽に乗車でき、ゆったりと過ごせる4列シートでWi-FiやUSBポートもご利用いただけます。

■名鉄バスセンターから高速バス
名古屋関美濃線「関シティーミナル」下車
●運行本数:平日15往復、休日16.5往復
●所要時間:約1時間35分
●片道運賃:1,200円 ※名鉄バス共同運行

くわしくは
こちら



今月の散策コース

- 関シティーミナルバス停 徒歩約16分 ▶ せきてらす
- 関鍛冶伝承館 徒歩約3分 ▶ せきてらす
- 春日神社 徒歩約2分 ▶ せきてらす
- 安桜山公園展望台 徒歩約25分 ▶ せきてらす
- 関善光寺(妙祐山宗休寺) 徒歩約15分 ▶ せきてらす
- 関シティーミナルバス停 徒歩約7分 ▶ せきてらす

関市

人口:83,215人(2025年12月現在)
刃物文化が息づく関市。透明度の高い板取川と地域特産の鮎料理、モネの名画のような名もなき池、四季それぞれに楽しめる百年公園など、山々と清流に恵まれた風光明媚な景色が楽しめるエリアでもあります。1300年以上の歴史を持つ、幻想的な夜の風物詩・小瀬鵜飼も魅力的な伝統行事です。



● ホテル ● コンビニエンスストア ● ガソリンスタンド

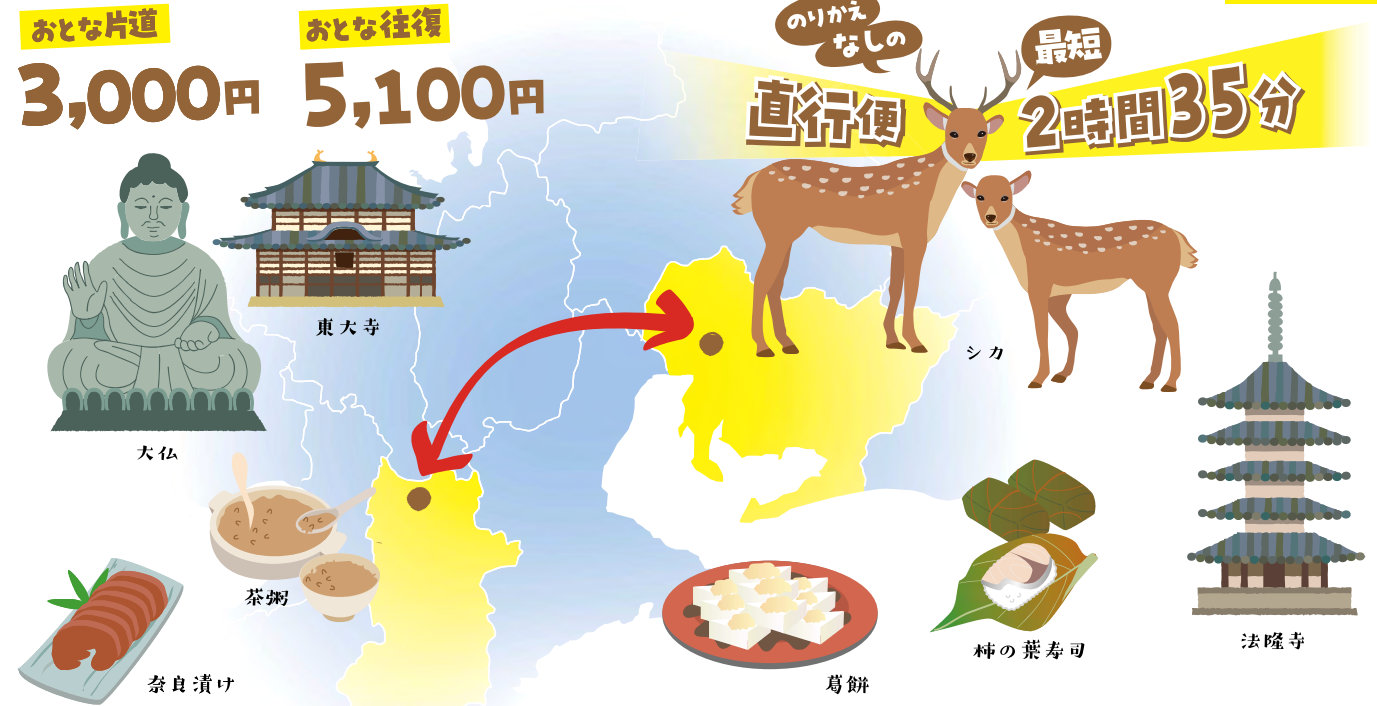
大きな荷物は預けて **安心!**
 コンセントもあって **快適!**
 手頃な料金で **便利!**

名古屋～奈良


 予約・詳細は
こちら

おとな片道
3,000円

おとな往復
5,100円



東大寺
 大仏
 茶粥
 奈良漬け
 シカ
 葛餅
 柿の葉寿司
 法隆寺

のりかえなしの
直行便
 最短
2時間35分

奈良市内観光におすすめ! 奈良漫遊きっぷ

電話予約・窓口購入のみ
※小児・障がい者の設定はございません。
バス車内で購入することはできません。

1 DAYプラン 片道

高速バス
[名古屋-奈良]
片道 乗車券 +
奈良市内バス
1DAY
フリーきっぷ
3,350円

1 DAYプラン 往復

高速バス
[名古屋-奈良]
往復 乗車券 +
奈良市内バス
1DAY
フリーきっぷ
5,450円

2 DAYプラン 往復

高速バス
[名古屋-奈良]
往復 乗車券 +
奈良市内バス
2DAY
フリーきっぷ
5,850円

meitetsu
名鉄百貨店

 名鉄百貨店
1月の催事情報

本店
[本館]
7階催場

2日(金)～12日(月・祝)	新春初売り 美術品閉店セール
14日(水)～27日(火)	婦人服・服飾雑貨・紳士・宝飾・生活雑貨 最後のビッグチャンスセール
29日(木)～2月10日(火)	71年分の感謝を込めて 美術品閉店セール

※1月1日(元日)は休業。※都合により、変更・中止となる場合がございます。

どんな気持ちも、キミの味方



MATH
 NERAB SHIROKOU
 LAST SPURT
 MEITETSU SAKURA PROJECT

いまの自分への不安、
 あこがれの未来への希望、
 その両方があるからきつと、
 人は前に進んでいける。
 全がタイプもボジティブも、
 しぶんを運ぶ力に変えて、
 きみらしく未来へ走れ、受験生。

おでかけNEWS

MEITETSU SAKURA PROJECT.

受験シーズン本番を控えた受験生と、その受験生を支える人を応援する「MEITETSU SAKURA PROJECT.」を実施中です。受験で生まれるさまざまな感情を約300種類のステッカーにし、剥がして自由に持ち帰ることができるピールオフ広告を、名鉄名古屋駅、金山駅、名鉄岐阜駅で1月5日(金山駅のみ1月12日)から展開します。今年の「サクラサク入場券」は、「サクラ(桜駅)サクを願い、春には喜(喜多山駅)びと楽(楽田駅)しい学生生活を応援(大江駅)、合格を可能(加納駅)に!」の気持ちを込めた、桜の花びら型入場券と桜の花型ステッカー、メッセージを記載できる台紙をセットにして発売中。また、受験生の合格を祈願して、「3509号車」の1車両を一部の吊り輪を桜に見立てた「ピンク色吊り輪」で特別に装飾した、「サクラサク合格(3509:ごうかく)祈願列車」を1月7日より運行します。本物の桜の木を使用した桜型と絵馬型の「サクラサク合格キーホルダー」は、1月10日に山田天満宮(名古屋市北区)、1月17日に北野天神社(江南市)の特設会場でそれぞれ販売いたします。

特設サイト

 詳しくは
こちら!

とよかわ参歩

あなたとの縁を結ぶ、とよかわ体験。

■発売期間／4月5日(日)まで
 ■設定期間／1月1日(木・祝)～4月5日(日)


 詳しくは
こちら!



豊川稲荷を参拝し、歴史を感じる“とよかわ”のまちをおトクにゆったりと散策が楽しめる「とよかわ参歩」がスタート! 「とよかわ お参歩きっぷ」には、対象17店舗でお土産やグルメに引換できる「お参歩クーポン」と、300円分の金券「とよかわ開運券」に、豊川稲荷の御守と、とよかわの特産品が当たる「とよかわ運試しくじ」がセットになっています。また、1月4日からは、御祈祷や精進料理をセットにした「豊川稲荷 御祈祷&精進料理プラン」(発売・設定期間/3月31日(火)まで)が登場。どちらのプランも名鉄電車全線が乗り放題の1DAYフリーきっぷと、「とよかわ参歩」だけの豊川稲荷期間限定御朱印頒布券(御朱印代500円別途必要)も付いています。ほっこりスイーツやぜっぴんグルメを楽しみながら、「とよかわ参歩」をご満喫ください。



Hello Kitty展



Hello Kitty展 開催記念乗車券

■発売・設定期間／2月15日(日)まで

金山南ビル美術館棟(旧名古屋ポストン美術館)で開催している、「Hello Kitty展ーわたしが変わるとキティも変わるー」名古屋とコラボした、「Hello Kitty展 開催記念乗車券」を発売中です。中面がスタンプラリー台紙になった記念乗車券に、金山駅、中部国際空港(第一ターミナル)、Hello Kitty展 名古屋の3カ所でスタンプを押すと、ここでしか手に入らない「Hello Kitty展 開催記念スタンプラリー限定ステッカー」をプレゼント! また、期間中は、ハローキティとサンリオキャラクターたちによって彩られた、特別装飾の列車「Hello Kitty展 名古屋記念号」を走行しています。


 詳しくは
こちら!

Wind Information

今月のプレゼント

1

P4
掲載



刃物屋三秀 関刃物ミュージアムより
「キャッチャーつめきりS」を
5名様に

2

P5
掲載



和菓子処 関市虎屋より
「円空さん(5個入り)」を
5名様に

3

P7
掲載



豊川市観光協会より
「いなりんマスコット」を
5名様に

応募方法

名鉄ホームページ、または右記QRコードよりご応募ください。
プレゼントの発送をもって発表にさせていただきます。
▶締 切: 1月20日(火)

プレゼントへ
のご応募はこちら



アプリで発信中!!

Windの誌面で紹介したお店や施設などの情報を
名鉄公式アプリ「CentX」でも配信します。
ぜひダウンロードして、ご利用ください!



アプリの
ダウンロードは
こちら



今月の名鉄グループ提供番組

※番組内容・時間が変更となる場合がございます。

Finder・TRIP

【東海テレビ】
金曜22:52より放送

9日・16日・23日・30日
豊川編



【中京テレビ】
毎週月～金
あさ5:50より放送

地元の採れたて情報をお届け



【CBCテレビ】
日曜12:54より放送

4日・11日・18日・25日

ドデスカ!

【メ〜テレ】
毎週月～金 あさ6:00
土 あさ6:30より放送

今春24年目に突入
とびだせ!
もっと地元へ会いに行く。



【ぎふチャン】
水曜21:56より放送

7日・21日 高山市
14日・28日 岐阜市
※21日・28日は再放送

2月号のPrecious Storiesは

「瀬戸のお雛めぐり／尾張瀬戸駅」です。2月1日の発刊をお楽しみに!

〈プライバシーポリシーについて〉お客さまの個人情報は、プレゼントの発送及び、個人を特定できない統計データ作成にのみ利用いたします。

また、ご応募いただいた個人情報を第三者へ提供することはありません。

※掲載内容は変更または中止になる場合があります。詳しくは各店舗・施設へお問合せください。最新の情報は公式サイトなどでご確認の上、おでかけください
(すべて2025年12月19日現在のものです)。写真はすべてイメージです。掲載価格はすべて税込価格です。QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

メイジノオト
Meiji-Note

意匠編

「メイジノオト・ミニ」は、皆さまのココロや
暮らしをちょっとだけ豊かにする、「明治村」
に関わる情報をお届けするコーナーです。

明治をみつける。
①をみつける。

メイジノオト
Meiji-Note



第46回 希望の光

聖ザビエル天主堂の正面には、色ガラスと
白ペンキで草花文様が描かれた大きな「パ
ラ窓」が取り付けられています。パラ窓は太
陽の光の筋をかたどっているといわれ、太
陽はキリストを象徴するもののひとつです。
このパラ窓では中心の円が太陽＝キリス
ト、中心から放射状に伸びる12本の枠は、
教えを広めるために各地で伝道した十二使徒を象徴しているとされます。パラ窓から天主堂内に降り
注ぐ光は、キリストと弟子たちが人々に伝えた希望の光となっています。



博物館
明治村 60th

名鉄沿線MAP



名鉄沿線の初詣スポット

- 1 金神社
- 2 犬山成田山
- 3 真清田神社
- 4 尾張大國霊神社(国府宮)
- 5 山田天満宮
- 6 津島神社
- 7 熱田神宮
- 8 笠寺観音
- 9 知立神社
- 10 岩津天満宮
- 11 豊川稲荷

1月の名鉄沿線イベントカレンダー

1/10 ^土 ～18 ^日 の ^土 ・ ^日	1 犬山城下町どぶろく祭り	■場所／三光稲荷神社、犬山城下町本町通り周辺 ■犬山線犬山遊園駅下車 徒歩約12分
1/17 ^土 ・18 ^日	2 北野天神社筆まつり	■場所／北野天神社 ■犬山線江南駅下車 徒歩約3分
1/17 ^土 ・18 ^日	3 東海フラワーショウ2026	■場所／東海市芸術劇場 ■常滑線太田川駅下車 徒歩約1分
1/17 ^土 ～2/1 ^日	4 ぎふ灯り物語2026	■場所／岐阜公園、正法寺 ■名古屋本線名鉄岐阜駅から岐阜バス「岐阜公園・岐阜城」下車 徒歩約3分
1/17 ^土 ～3/31 ^日	5 渥美半島菜の花まつり2026	■場所／伊良湖菜の花ガーデンほか渥美半島全域 ■豊橋鉄道渥美線 三河田原駅から豊鉄バス「伊良湖菜の花ガーデン前」下車
1/18 ^日	6 弘法さん遍照院 寺の市	■場所／遍照院 ■名古屋本線知立駅下車 徒歩約15分

※上記は12月19日現在のものです。最新の情報は公式サイトなどでご確認の上、おでかけください。