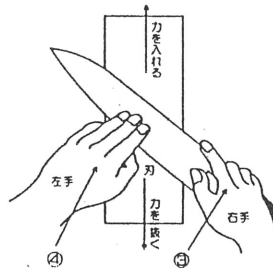


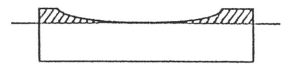
包丁の研ぎ方

- ①まず研ぐ前に砥石を水に入れて砥石から気泡が出なくなるまで待ちます。(約20分)
※(最近では①の必要がない砥石もあります。)
- ②砥石が動かないようにぬれた雑巾を敷いたり砥石台などで固定して研ぎやすいように手前を2~3cmぐらい高くします。(図1)
- ③利腕の中指、薬指、小指の3本で柄をしっかりと握り、人差し指は包丁の背、親指は包丁の裏側の刃寄りに添える。
- ④利腕の逆手の人差し指、中指、薬指の3本も包丁の裏側の刃寄りに添える。(図1)
- ⑤③④の状態の前へ押しときに力を入れ、手前に引くときは力を抜きます。これを包丁の裏側にかえりが出るまで反復します。
(この時利腕の手首を動かさないようにします。)
- ⑥かえりが出たら包丁を裏返し、今度は引くときに力を入れて、押しときに力を抜きます。両刃の包丁の場合は⑤の時と同じ位反復し、片刃の場合はかえりが取れたら出来上がりです。

(図1)



(図2)

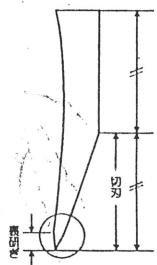


長期間砥石を使用していると、図2の様に変形することがあります。その場合、図2の斜線部分をコンクリートでこすったり専用の面直し器で落とします。

和包丁

【正夫・蛸引・薄刃】

正夫・蛸引・薄刃などの切刃のつけ方



正夫・蛸引・薄刃などは、和包丁のうちでもとくに切れ味のよい刃物です。したがってシャープな切れ味を殺さずに研ぐためには、細心の注意が必要です。

切刃部分の研ぎ方

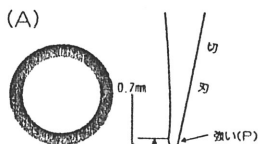
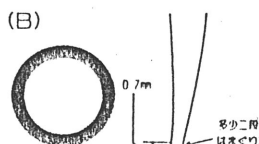
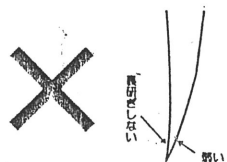


表10回、裏1~2回くらいの割合で研いで下さい。切刃は全体をややたいらに研いで下さい。

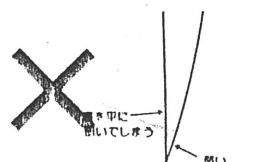


ややはまくり刃ないし二段刃状に研いで下さい。

誤った研ぎ方



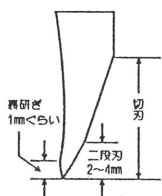
上図は切刃が広すぎます。しかも、裏研ぎをまったくしていないか、裏研ぎ不足です。このような刃形は、刃こぼれやすく、また刃先は弱いので切りさばく力を失います。適度の裏研ぎP部分(図A参照)を厚くして刃先を強くこぼれにくくするためにぜひ必要です。



上図のように裏をたいらに研いでしまうと、やはり刃先は弱く裏のソリがなくなって本来の機能が果たせません。

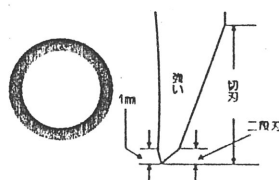
【出刃】

出刃などの切刃のつけ方

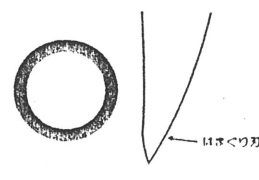


出刃は硬い骨などを叩き切ることもあるので、刃先を強く保っておかなければなりません。

切刃部分の研ぎ方



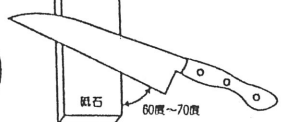
表は、多少二段刃に研ぎ、裏も十分に研いで刃先を強くする。



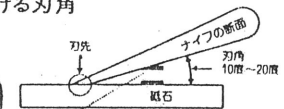
出刃の刃形は、はまくり刃の様に研げれば、最良の状態です。

洋包丁

①ナイフの砥石に接する角度

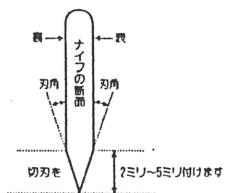


②刃先につける刃角

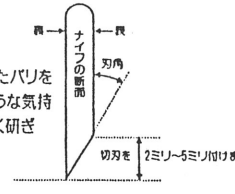


10円硬化1枚で約5度の刃角が付きます。2枚~4枚入れる感じでお研ぎ下さい。

③両刃研ぎ



④片刃研ぎ

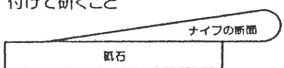


裏は出たバリを取るような気持ちで軽く研ぎます。

絶対にしてはいけないベタ研ぎ



ナイフの刀面全部を砥石に付けて研ぐこと



表・裏とも刃角を付けないベタ研ぎをしますと刃先の強度がなくなり、刃こぼれの原因となり、また物を切りさばく力もなくなります。絶対にしないで下さい。