

A-40 包丁の切水味に関する研究(第3報) 菜切包丁による被切削試料の変形  
大妻女大家政 岡村あか子

目的 包丁の切水味は人により様々な定義がなされており、研究結果もその水ぞいの定義に基づいて整理されている。たゞこの水ぞいの実験結果はいずれも、紙束を切った枚数、繰り返しによる耐久性等について考慮したもので、切られた試料については余り考慮されていなかったようである。そこで包丁により切られる被切削試料が、切られるゆく過程、および被切削面の状態を知ることができればより適切な切水味の定義がなされるのではないかと考えた。またその得られた結果を調理面に応用することができれば、調理を行う上に、適した包丁を用いることができると考え、本実験を行った。

才法 本実験に用いた包丁は、菜切包丁(両刃)を用い、第1報の莖刃包丁(片刃)と比較して、実験を行った。被切削試料としては平ヒューズを用い、ヒューズの表面の線条痕を生かし、包丁の切刃近傍の観察および、被切削試料の変形の状態をしらべるために、包丁を試料に切り込み、試料の写真撮影を行った。この写真から刃角を測定し、また、ヒューズの線条の変形から試料の歪を求め、刃角が被切削試料に与える影響をしらべた。またこの包丁により切断した食品の切断面を観察した。

結果 刃先先端については、莖刃包丁には角度があり、その角度は大であるが菜切(両刃)の場合は、刃先角が莖刃に比べ小さく、両面の角度がほぼ同じであるため、刃先による被切削面の影響は左右とも余りないことが認められた。また菜切(両刃)についていえば、試料に及ぼす変形の状態が、莖刃の場合とは異なることなどについて述べる。