

A-82 包丁の切れ味に関する研究(第4報) 菜切包丁について
大妻女大家政 ○ 岡村あか子 坪内逸子

目的 第3報において菜切包丁の刃先および、被切削試料の変形の状態について菜切包丁と比較した結果を報告した。今回は調理に相当期間使用した菜切包丁の刃先および、被切削試料の変形の状態などについて検討した。一方研ぎ方による変化などについても比較を行った。また、包丁を濡したり、温めたりして切る方が良いといわれるがこの理由を検討し、実際面に役立てたいと思い本実験を行った。

方法 使用した包丁、ならびに研いだ包丁の刃先および、被切削面の観察は平ヒューズを用いて行い写真撮影を行った。ヒューズの線条の変形から試料のひずみを求め刃先が試料に与える影響をしらべた。包丁の乾いた場合と濡らした場合による切断面の相違の観察には実際の食品を用い、切断面の状態ならびに包丁の刃先、身の部分の附着物を顕微鏡により観察し写真撮影を行った。なお試料と刃物の摩擦についても検討実験中である。

結果 相当期間使用した包丁の刃こぼれの生じた箇處は被切削面への影響もかなり大きくひずみを生じている。こぼれを研ぐことにより、一般に刃先角は鋭角となるが、刃先上部の厚みの影響を受け最初の刃角より大となる。また砥石により研面も変り、被切削面の影響は大きくなったことが認められた。また包丁を濡した場合、水は刃先尖端に多く集り、そのため摩擦も少くなり切断面もスムーズに仕上がった。こぼれ等の結果を報告する予定である。