

A—55 包丁の切水味に関する研究(第10報) 波刃包丁について

大妻女大家政 ○岡村あか子

日本女大家政 竹中はる子

目的 包丁は切削回数を増すと、刃先角が鈍くなり、いわゆる切水味が落ちる。これに対し、切水味が落ちにくいといわれる包丁として、鋸刃包丁があるが、この中の一つである波刃包丁の切削機構を検討したいと考え本研究を行った。

方法 包丁は波刃のもので、西ドイツ製のキッチンナイフといわれているものを用いた。金属顕微鏡により、写真撮影を行い、その結果から、刃先の表面状態および、形状、刃先角、刃厚などを測定した。

刃先の寿命をしらべるために、まな板の上に包丁を垂直に下ろし、食品を切断し、その回数と、刃先の部位の変形、摩耗、欠損などをしらべた。また、食品の切断について切り方による表面状況の変化についても検討した。

結果 本包丁は、片刃であるが、菜切り、抜刃、牛刀などに比べ、刃表側の刃先角が大きい。包丁全体の厚みが薄く、平らであり、巾も狭いので、被切削物に対して、抵抗、変形量は少い。刃の形状が弧をなしている凸の部分は、切り下した時の接触による損傷が大きい。凹の部分は、まな板に接触することなく、食品のみを切断し、刃先の損傷は殆どみられなかった。

食品の切削においては、刃表側の刃先角が大きいため、刃表側へ試料の食品をおして切削してゆくこととなり、そのため、本包丁の調理上の特徴があげられる。したがって、この包丁を用いて切断した食品の切削面についても考察を行った。