

A-102 包丁の切水味に関する研究(第II報) 研ぎ直しによる包丁の刃先の寿命について

大妻女大家政 ○岡村あか子

日本女大家政 竹中はる子

目的 包丁の切水味に関する一連の研究の中で、刃先の寿命について検討した。すなわち、教種の刃形の包丁について使用後の刃先の摩耗、欠損および、その研ぎ直し方と、切水味の持続についてしらべ、正しい研ぎ方を見出すことを本研究の目的とした。

方法 包丁は、両刃の牛刀と兼切包丁を、また、片刃では法刃包丁を用いた。同一種類の包丁を、金属顕微鏡により写真撮影を行い、使用前の刃先の状態のほぼ等しいものを数本ずつ、それぞれ選り出し実験用とした。これ等の包丁について使用後の表面状態、刃先の形状、刃先角、刃厚、包丁巾などについて測定し比較をした。切削に当っては、同一種類の包丁数本ごとに、それぞれ実験者を選り出し、まな板の上の食品を垂直に切り下ろし、食品を切断した。その切断回数と、刃先の部位の変形、摩耗、欠損などをしらべた。更にこの使用後の包丁を用いて、研ぎ方の専門家といわれる人、或は一般の研ぎ方の出来る人などに依頼し、良く研がれたと思われれる状態を再現した。そして、この状態の刃先角、刃厚などをしらべ、次に之等を用い前述の切断を繰返した。

結果 個人により、切水ないと感ずる迄の切断回数に差が認められた。摩耗、欠損による研ぎ直しの方法は、個人によりかなりバラツキがあった。包丁の研ぎ方として示された方法を用いて研いだ場合と、いわゆる研ぎの専門家といわれる人の研いだものとも、研ぎ上りに差が見出された。

従って、包丁の研ぎ方について、幾つかの問題点を指摘し、正しい研ぎ方を見出し、報告する。