

包丁の切水味に関する研究(第12報)刃渡りの長い包丁による切削について

大妻女大家政 ○岡村あか子 寺島久美子

日本女大家政 竹中はる子

目的 調理用包丁として、特に形状の異なる刺身用の刺身包丁がある。何故このような形状に作り出したのか、また、刺身の切り方として、何故引き切りが用いられているか、この理由についてしらべてみたいと考え、本研究を行った。歴史的に残された文献によってしらべてみると、平安、室町時代には、“なます”“酒浸”の形で調理されているが、恐らく今日の刺身の前身であるうと思われ。更に江戸時代に至ると、刺身のことについて述べられている。そこで現在は、刺身としては、魚の形、切り方を美しくするために、一般に刺身包丁を用いて、引き切りが行なわれているので、これらについて実験を行った。

方法 刺身包丁といわれている包丁の中で、市販されている蛸引き包丁について、包丁の長さ、重量、形、厚さ、刃厚、刃形、刃角などをしらべたところ、さまざまのものがあることが明らかとなった。そこで、これらの中から、長さ、厚さ、刃角の異なるものを、それぞれ選り出し、これらの包丁を用い、数種の食品につき、引き切りを行った。その結果、切削面の状況を光学、電子顕微鏡により、写真撮影を行い検討した。

結果 刺身包丁の形状は片刃で、包丁の元刃より、切っ先方向に厚さを減じ、刃角も鋭くなっている。切削面の状況は、刃厚が薄く、刃先角の鋭いものが良好であり、引き切りの長さは、引き切りの距離により状況を異にした。引いて切ることは、組織を損傷することが少なく、平滑に、また、刺身としての表面条件として、つやのあることが望まれるが、これは、引く操作により、表面の凹凸を滑らかにし、その結果、光の散乱を抑えるためと思われ。これらの実験結果から適した刺身の切り方を検討した。