

基本の包丁研ぎ講座

～包丁の知識～

■包丁についての知識

☆和包丁と洋包丁の違い

洋包丁

- ・洋包丁は両刃で材質はステンレス合金
- ・洋包丁のメリットは丈夫で扱いやすく、カット時に真上からの狙いが付けやすいので初心者向き

和包丁

- ・和包丁は片刃と両刃があり、鋼を鉄に貼り付けたり挟み込んで作っている。ステンレス製もある
- ・片刃の和包丁は鋭利なので切り口が美しく、細かい剥きものや刺身などに最適である

■包丁の値段による違い

値段の高い包丁	包丁研ぎによって刃が付きやすく切れ味が長持ちする 包丁全体のバランス感覚がよく、切れ味だけではない機能性がある
値段の安い包丁	包丁研ぎでは刃が付くのに若干時間がかかり、切れ味も持続しない 求めやすい値段でもあるので用途によって使い分けるとよい

■料理がより上手に楽しくなる家庭での包丁の種類(少しずつ欲しい時に購入するとよい)

和包丁	三徳、出刃、柳
-----	---------

洋包丁	牛刀、ペティー
-----	---------

～包丁と砥石の知識・実践編～

■包丁の研ぎ方三大ポイント

☆両足を適度に広げる ☆脇を軽く適度に締める ☆包丁を大きく動かす

■洋包丁と和包丁の研ぎ方

☆洋包丁

- ・両刃なので両面の刃を同じ回数研ぐ。刃先の方に10～20度（10円玉が1～2枚程）傾ける。

☆和包丁

- ・基本は片刃なので砥石の面に切刃の部分がぴったり沿うように当てる。片方のみ研ぐ。

■砥石の泥について

☆研いでいる最中に出てくる砥石の泥は研ぐのに必要な摩擦となるので取り除かない。

☆研ぎ終わった後はしっかり泥を洗い流し、砥石を十分に乾燥させてから収納する。

■研いだ後の「かえり」の処理→これをする事によって切れるようになる。

☆新聞紙の上で刃の両面を擦り当てると「かえり」が取れて切れ味がよくなる。

☆コツは包丁の角度は45度くらい傾けて両面5回ずつ程度刃を新聞紙にこすりつける。

■家庭での包丁を研ぐ頻度

包丁の使用頻度にもよるが一般家庭の場合は1～2ヶ月に一度だと切れ味を継続出来る。

常に切れる包丁をキープし続けるコツは、あらかじめ研ぐ日を決めておくことがおすすめ。

■砥石のメンテナンス

砥石は長く使用していると必ず曲がってきます。くぼんだ砥石で研ぐと刃も丸くなります。

砥石はが曲がってきた場合は新しい砥石を購入するか修正砥石などを使用して平らに

するとよい。