

平成22年2月1日発行 第25巻第1号(通巻第142号)

ナイフの魅力を余すところなく網羅した専門誌

KNIFE

小刀の魅力

チャールズ・ワイズ

Charles Weiss

日本のカスタムナイフメイカ

山本 徹

Toru Yamamoto

ナイフマガジン



2010年度版

自分に合った刃先を作る!

研ぎ大全

はたららく刃物

〔特別編〕(鍔の先掛け)



【保存版】

自分に合った刃先を作る！

2010年度版

研ぎ大全

●文：坪正史 写真：坪正史 (P6~15)、長谷川明之 (脚写真、P16~17)
Text: Masashi AKUTSU / Photos: Masashi AKUTSU (P6~15), Tomo HASEGAWA (P5, P16~17)
●取材・商品協力：井上武 (銀座菊秀 Ginza KIKUHIDE / ☎03-3541-8390)

刃物は道具。

その使い心地を考えたとき、必要不可欠な作業が研ぎだ。

研ぎ自体は、最低限のセオリーを学んでからは、

後は数をこなして身体で覚える以外にない、

というのがプロや上手たちの共通した意見。

そしてやればやるほど刃物のことが深く分かり、

楽しくなってくる、とも口を揃える。

ならば、研ぎのいろはから、

道具によってどう刃先が変わるかといった疑問や

プロや上手たちの研ぎに対する考えを語ってもらうなどして、

研ぎについての理解と蘊蓄を深めたい。

そんなテーマで作った「研ぎ大全」。保存版です！

フランス料理のシェフに聞く

切れ味とおいしさの関係

包丁の研ぎひとつで、味が大きく変わると言われる料理の世界。その実際を料理人西村徹さんに聞いてきました。



フランス料理の料理人、西村さんが愛用する包丁と天然砥石。殻米の料理を作るシェフではあるが、納得の行く味を引き出すために各種の4刃式包丁を描いている。

「老舗の寿司屋に行った時、魚を切っているところを見たんです。包丁をスーッと引きながら切って、切断する最後の瞬間にグツと押し戻したんですよ。これはいけないな、と思いましたね」

寿司や刺身など、生で食べるための魚を切る時は、切れ味の良い刃物で繊維を潰さないように切る。ところが大切という話をよく耳にする。組織が潰れると、魚の生臭さが全体に流れ出してしまふのだそう。それを防ぐには、引きながら最後までしっかり断ち切ることも。途中までとどんなに組織に切っても、最後に押し戻すと組織が潰れてしまふのだという。

「一日に対応するお客さんが一組だけというフランス料理のシェフ、西村徹さんは、自ら作る料理の味に強いこだわりを持ち、その観点から良く切れる包丁と、その研ぎ方、研ぐための砥石を長年追求してきました。予約を入れたお客さん

のために、長い時間をかけて仕込みを行い、バネを抜いて、それぞれを研ぎます。素晴らしいタイミングで提供する。素材の味を素直に出すために、包丁は砥石を使うのではなく、包丁を研ぎ、納得の行く切れ味に整えておく。それから考える」と、1日に何回もお客さんを取ることがとてもできないのをおうた。

そんな西村さんだけに、味に対する感覚も研ぎ澄ましている。人に提供する料理がおいしいかどうかは、まず自分の舌で確かめなければならぬ。まだ包丁の切れ味にあまりこだわっていないなかっただけ、有名な寿司屋、料亭に通つた頃、色々な違いを試したという。

「包丁の切れ味の違いが、一番影響するのは、やはり刺身や寿司でしょうね。昔からおいしい刺身や寿司を作る料理人は、包丁の研ぎ方もうまいといわれてきました。ある時それを実感したんです。これも有名な料理屋に行った時のことでした。刺身を舌に乗せた瞬間に伝わってくる味が、他の店とは全然違う。ちょっと考えさせられましたね。重い感じ（血液の味）が全然なくて、本当においしいんです。これだけ味に違いが出るなら、フランス料理も負けて

はいられないと思いました。使う包丁や研ぎ方を真剣に考えるようになったのは、まさに経験をしてからだったと思います」

西村さんは、フランス料理のフロントではあるが、ペティナイフや牛刀、三徳包丁のほかは、河豚引き、柳刃、薄刃、出刃などの包丁を良く使うという。もちろん、使う包丁はすべて自分研ぎなおし、恐ろしいほどの切れ味に仕上げられている。

「切れ味のいい包丁に研ぐには、一面の鋸面（フレットベベル）を平面にすることが大切なんです。欧米製の牛刀は、先の方が少し膨らんでいるんですよ。それだと、引いてきたときに少し引つかかる。力加減や切る速度が変わると、食材の味も変わってしまうんです。だから、膨らんだ部分を平らに研ぎなおして、切れ味を良くする。おもしろい包丁も同じじゃないですか。斜めになった側面を正確な平面に研いでおかないと、切れ味がいいという状態にならないです」

河豚引きを使うのは、火を通して表面が少し硬くなった肉を切る時に、刺身を切るように引いて切りたかったからだとする。基本的に包丁は、押して引いても食材の切れ味のいい包丁で引くと味が引いてくる（血液の味が浮いてこない）のだそう。河豚引きを使うようになった時、味の差に気が付いた常連のお客さんいれた



西村徹さんのお店、Cuisine de M. NISHIMURA (フレンチ)は赤坂にあるお店。基本的に紹介なので、住所や非公開。フランス料理の研ぎを積んだオーナーシェフ西村さんが腕をふるって、こだわりの食材を使って作られた料理、ワインのセレクトも整えられたリビエタが多い。フランス料理にとどまらず、日本料理の研究も続け、包丁のセレクトや使い方もにも反映されており、ナイフメイカー、ディライーと親交を深めているそうです。





研く部分に爪を当てて研ぐと、ブレイドを通して砥石面の状態が伝わりやすい。それを感じ取れるくらいに力加減で研ぐのが、切れ味のいい刃物に研ぎ上げるコツだといふ。

金属の味が食材に移らないよう、包丁は使う2日前くらいに研いでおく。研いだ後にはつけておくのも、金属の味を抜く方法として有効だそう。

「西村さんの話によると、スーパーで売っている刺身でも、切れる包丁で切れば舌に乗せた瞬間に旨を感じるというから、切れ味と味の関係は微妙で深い。西村さんは、料理をしている途中、研ぎなおしやタツツアツツを一切しない。ここに旨味を大切にする理人のこだわりがある。」

「包丁をきちんと研いでおくのは、料理として当たり前のことです。料理材料を切る時から始まっていきますから、その段階で引っかかってしまうと、後の段取りがすべて狂ってしまいます。」

「包丁は、使う2日前くらいに研いでおくのが一番ですね。研いだ後すぐに食材を切ると、どうしても独特の生臭さが移ってしまいます。炭素鋼の方が、ステンレス製より味が移りやすい。醤油、山菜、ソースなど、濃厚な調味料を使う料理なら臭いが消えますが、塩や酢橋など、あつさりとした調味料を使う料理の場合は、移った味が残られるはずですよ。」

「一般の人には、かすかな味の变化はなかなか判別できないだろう。最初からそういふ味だと思いついでいる場合も、多いのではないだろうか。鉄の味とどれくらい味に影響するものなのかは、キュウリを切って食べてみると、比較的感じやすいので試してみたい。何日前かに研いだ包丁で切ったキュウリと、研いだばかりの包丁で切ったキュウリを食べ比べてみると、素人でも移った鉄の味がなんとなく分かるはずだ。」

「包丁を研ぐ時、西村さんは研ぐ部分のブレイドに軽く指を乗せる。これは包丁を研ぐ時の基本として、何度でも語られてきたことだが、西村さんはその姿勢方にもつまるところ、研ぐ部分のブレイドに当たって研ぐんですよ。そうすると、ブレイドを通し砥石の面の状態がはつきり伝わってくる。特に親指の爪を当てると長くなるはずですよ。それが感じ取れるくらいに力加減で研ぐと、一定した正確な角度に研げるんですよ。」

「指の腹だと伝わり方がソフトになるので、どうしても強めに押し付けることになる。力を入れた方がよく研げるように思われがちですが、そぼ研げようではありません。力を入れれば大抵はいいけど、研ぐ角度が変化しやすくなる。軽い力研ぐ方が、刃角を一定に保ちやすい。刃角や研いだ面が一定であることが、切れ味の良さを決める大きなポイントなんです。」

「切れるということと切れ味は、よく似ていますが、少し違うと思います。切るだけならば、刃先が尖っていればいいはずですね。しかし、切れ味がいいと感じる包丁が、すべて刃を研いだものなのかという、そこには限らない。何かを薄く切るとすると、その厚さを薄く切ることができると、努力して薄く切ることができると、それで自然に薄く切れていくか、それが切れるということと切れ味の違うのではないかと思っています。」

「さるに言うところ、その切れ味は小刃とその先につけた糸の接点辺りから伝わってくる感覚のような気がしていますね。」

「現在、多くのナイフがブレイドをホログラインドしている。これは、ベルトグラインダーを利用して作る場合の、削りやすさとの関連から発達した形態だ。」

「ベルトグラインダーで平らなブレイドを削り出すのは意外に難しいんです。ホログラインドの方がすべと作りやすい。ホログラインドされたナイフは多くありますが、その方が短時間で数多く作れるからでしょう。」

「ホログラインドされたナイフは、刃を研ぎやすいですね。先端だけを砥石で研げば刃が切れてしまう。しかし、この刃は引き切ることに目的の刃ですから、料理に使うと食材を裂いていく感覚になる。食材を裂いたのでは、繊細な味を引き出すことができません。」

「プロの料理人が使う包丁、一般家庭用の包丁、汎用性の高いナイフ。これらは同じ切るための道具だが、求められる性能も造りも根



薄く研いだベティはさすがに良く切れる。出刃、牛刀、ベティとも、切ったときに目が痛くならないのは切れ味が良いためだ。



牛刀は先端付近の高剛性が少し落ちているが、西村さんはこれを一旦平らに研いでから刃を付けている。切れ味の良さは抜群だ。



西村さんが研ぎ上げた出刃包丁は、刃が厚いにもかかわらず玉ねぎを薄くスライスすることができるとはどの切れ味、この状態での魚の骨を切際しても、刃先のダメージはないという。