

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

ナイフマガジン



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ー

山本 徹

Toru Yamamoto



2010年度版

研ぎ大全

自分に合った刃先を作る!

はたらく刃物

「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：江正史 写真：江正史 (P6~15)、長谷川明之 (写真集、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。穀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包丁と砥石を揃えている。

「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」

寿司と刺身など、生で食べるための魚を切る時は、切れ味の鋭い刃物で組織を潰さないように切る。こと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てしまうのだそうだ。それを防ぐには、引きながら最後までしっかりと断ち切る。途中でまですごんなに綺麗に切っても、最後に押し戻すと組織が潰れてしまうのだという。

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、自分が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、バリエーションを追求する。素材の味を素直に出すために、包丁は砥石を使って自分の手で研ぎ、納得の行く切れ味に整えておく。それなら考えること、一日に何回もお客さんを取ること、とてもできないものだろう。

そんな西村さんだけに、味に対する感覚も研ぎ澄まされている。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頃、有名な寿司屋、料理に通った。色んな味の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ようね。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が、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すが、刺身を包丁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よ。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す。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、フランス料理のフ口ではあるが、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で研ぎなおし、研ぎはじめ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、側面の斜面（フレッドベール）を平面にすることが大切なんです。欧米型の牛刀は、先の方が少し膨らんでいるので、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。包丁も同じことです。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ったからだとする。基本的には、包丁は、押し引いて引いて切る。切れ味が鋭い。しかし、切れ味のいい包丁で引いて切ると味が軽くなる（血液の味が浮いてこない）のだそうだ。河豚引きを使うようになった時、味の变化に気が付いた常連のお客さんいいた



西村徹さんのお店、Osterie Le Vieil Homme（フレンチ）は赤坂にあるお店。基本的に紹介なので、住居等は非公開放。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ったレストランが、フランス料理の研ぎと、日本料理の研究も続け、包丁のセレクトや使い方も、包丁の研ぎにおいて、ナイフメイカー、ディライターとも親交を深めているそうです。

