

包丁の研ぎ極意一冊に

亀岡の振興協
初監修本

料理人ら解説詳しく

全国の料理人や砥石^{とい}
採掘業者などをつくる

全国の料理人や砥石^{とい}、亀岡市の「日本研ぎ文化振興協会」がこのほど、初めての監修本を出版した。タイトルは「包丁と砥石大全」。包丁の種類のほか、研ぎの理論的解説などを掲載している。同協会は「研ぎの奥深さを追求できた。包丁も使い捨てに、研ぎ文化もPRし

ての時代だからこそ、この本で研ぎ文化を見直してほしい」と話す。

同協会は昨年8月、同市東本梅町で天然砥石の採掘と販売を手がける土橋要造代表理事（63）が中心となり、和食の海外進出とともに、研ぎ文化もPRし

出刃といった各包丁の特徴、砥石の種類や銘柄を細かく紹介している。研ぎの解説ページでは包丁別に使用する砥石や角度のポイントなど写真をふんだんに使って説明している。

（久保田昌洋）



11 日

【通行区分】中京署 御池

通

【速度】向日町署 中山稻

荷線



日本研ぎ文化振興協会が初めて監修した「包丁と砥石大全」（亀岡市東本梅町）

ようと設立された。

同書には協会員であ

る全国の刃物店や料理人らが登場し、柳刃や