

ナイフの魅力を余すところなく網羅した専門誌

ナイフマガジン

4
2012
APRIL

日本のナイフメイカー

渡辺隆之

包丁の研ぎと
メンテナン
スタッグハンドルの魅力
はたらく刃物 総集編

理想の切れ味を目指して研ぎ始めよう

包丁の研ぎと 切れ味を知る

●文・写真：坪 正史

Text & Photos : MASASHI AKUTSU

刃先拡大写真提供：井上武（銀座菊秀）

●協力及びカタログ商品問い合わせ先：銀座菊秀 ☎03-3541-8390

●協力：西村 徹（Cuisine et vins FOND）

包丁の切れ味が、味の善し悪しを左右する。

「包丁の切れ味の善し悪しは、煮たり焼いたりした料理にはあまり影響しないんです。明らかに味が変わるのは、やはり生で食べる刺身やレアに調理した肉ですね。なんか味が変だなと思ったら、板前さんが切れ味の良くない包丁を使っていると思っ

ていいでしょう。ワサビや醤油は味が強いから、味の善し悪しは、なかなか分からないんですけどね」
料理人歴30年、東京の赤坂でフランス料理のレストランを営む西村徹さんは、自らが使う包丁の切れ味に強いこだわりを持ってきた。切れ味に対する西村さんの考え方や研ぎの技術、経験や砥石に関する知識は、刃物業界のベテランでさえ一目置いている。西村さんが、人一倍切れ味



プロの料理人らしく、素材や料理によってさまざまな包丁を使い分ける。フランス料理のシェフなのに、和包丁を使うことが多いというのはちょっと驚きだ。

使い終わった砥石はきれいに洗ってきちんと保管する。刃物も砥石もできるだけ減らないようにする気持ちが大切だという。



料理人歴30年、素材の味をそのまま提供するために、長い時間をかけて自分なりの研ぎ方を構築してきた西村徹さん。

にこだわるのは、何と言ってもおいしい料理を提供したいという気持ちがあるからだ。そしてもうひとつ、仕事をスムーズに進めたいという思いがあるからなのだという。

「良く切れるということ、切れ味が良いという事は、同じことのように思われていますが、私にとっては違ふんです。切れ味の良い包丁は、こういう風に切りたいと思うと、自然にそう切れてくれる。力は最低限度しか使わないし、切った面もきれいな状態になっている。身を潰さないから、ほとんど血がにじまないし生臭さもない。そういう包丁を使えば、仕事も手早くできるんです」

西村さんによると、切れ味の善し悪しは刃先の角度とはあまり関係ないのだそうだ。刃先の角度は食い込みの良さを決めるポイントで、鋭角に研げば食い込みが良くなり、鈍角に研げば食い込みが難しくなる。これは、

誰でも知っている理屈だ。西村さんは、さらにその先の、切れ味という手に伝わる感覚が、味や仕事の速さに深く関係しているという。

では、切れ味、とはいったい何なのか。どうしたら切れ味の良い包丁に研ぎ上げることができるのだろうか。「食い込みの善し悪しは、刃先ほんの5mm位の幅をどう研ぐかで決まるんです。一般に言う小刃の部分ですね。この部分の角度と平面性が大切なんです。いくら鋭角に研いでも研ぎ跡に凹凸があると食材が引っかかって、良く切れるという感じが伝わってこない。繊維を引きちぎるように切るから、味にも大きな影響を及ぼすんです。まず小刃を一定の角度で、正確な平面に研ぐことが大切です。そして次に、小刃の上の部分、刃体の身になる部分ですね。ここを凹凸のない一定の面にしなければいけない。この部分に凹凸があると、や