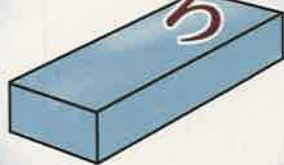


砥石のいろいろ



粗砥・中砥は 人造砥石が普及

砥石で刃物を研ぐときの基本は、目の粗いほうから細かいほうに、粗砥→中砥→仕上げ砥の順番で。ただ、八六ページの金田哲郎さんがいうように、切れやんだ（切れなくなった）包丁やハサミをふだん研ぐときは、仕上げ砥まで使わなくても、中砥で研いでいれればほぼ用は足りるようだ。粗砥は、刃こぼれがあったり、刃先の角度が鈍角になってきて、それを鋭角に研ぎ直すときに使う。

天然の砥石は、粗砥は砂岩、中砥は凝灰岩や粘板岩など、仕上げ砥

は粘板岩から作られてきた。粗砥と中砥の産地は全国に分布しており、熊本の上野砥石や京都・丹波の青砥などの中砥は、現在もよく使われている。

しかし粗砥と中砥は人造砥石が広く普及しており、ホームセンターなどでよく売られている。人造砥石は、セラミックなどの研磨粒を接着剤で固めて作るそうだ。また最近では、研磨力が非常に優れ研ぐときに水が必要ないダイヤモンド砥石も普及してきた。

仕上げ砥にも人造砥石はあるが、これは天然仕上げ砥石が生み出す切れ味にはかなわないといわれている。

世界で唯一、天然仕上げ砥石

天然仕上げ砥石の産地は京都にある。粗砥や中砥は全国各地で採れるが、仕上げ砥が採れるのは京都だけだ。京都市北西部の高雄から亀岡市西部に至る三〇kmほどの地帯は、はるか二億五〇〇〇年前の昔、赤道付近の太平洋の海底に火山灰や放射虫（海中プランクトンの一種）の遺骸が降り積もってできた層だといわれる。それが海洋プレート移動によって、年に数mずつはるばる数千kmを北上し、京都の位置で隆起したというのだ。

「八〇〇年前の鎌倉時代に高雄で見つかった、刀剣を研ぐのに使われたのが始まりだったそうです。こんな砥石が採れる山は、世界でここしかない。正確には、地球の反対側のアルゼンチンのあたりでも採れる可能性はあるそうですが……」

そう話すのは、明治十年創業、京都産天然砥石を採掘・販売する「砥石取屋」（京都府亀岡市）主人の土橋

要造さん。家庭で使う菜切り包丁のような刃物なら、粗砥と中砥で研げば十分使えるが、それをさらに土橋さんの仕上げ砥石で研ぐと「二次元の違う切れ味」が出るそうだ。その威力はステンレス製の包丁にも通用するとのこと。

人造砥石にも、粒度が八〇〇〇とか一万とかいう目の細かい砥石はある（粗砥の粒度は二〇〇〇とか三〇〇〇、中砥は一〇〇〇とか二〇〇〇くらい）。だが京都産天然砥石は、粒子の細かさだけでなく、おもな粒子である石英の形やその混ざり具合などが要因となって、優れた切れ味を生み出すそうだ。しかも「長切れがする」（切れ味が長持ちする）。日本刀のような優れた刃物が生まれたのも、この素晴らしい天然仕上げ砥石があったからだという。

研ぎ汁を漬すように研ぐ

刃物を研ぐコツを聞

良い砥石で研ぐと、刃物と砥石の両方が適度に削られていくそうだ。それが砥石の上で研ぎ汁になる。その研ぎ汁を刃物で細かく漬すつもりで研ぐ。砥石そのものだけでなく、研ぎ汁も研ぐのに役立つているのだ。そして、刃が砥石の上でよく滑らなくなってきたら少量ずつ水をたしていく。

油砥石とは

一方、日本と違って水が豊富でないアメリカなどでは、水の代わりに油を加えて研ぐ油砥石が発達した。水を加えて研ぐ日本の砥石と比べて

一般に硬く、砥石自体はなかなか減らない。だが砥石は、硬いほど研磨する力が強いわけではない。先ほどの土橋さんの説明のように、削られた砥石の粒子が、刃物と砥石の間でこすられることで研磨力が増すのだ。

油砥石は、七八ページの岩本治さんが使うような細長い棒状のものもある。刃物ではなく砥石を手を持つ

て使えるので、水砥石ではうまく研磨できない場所を研いだり磨いたりするのに使われることが多いようだ。

ディスクグラインダー用 砥石

農家が研いだり磨いたりする用途でよく使う道具にはディスクグラインダーもある。電動モーターで回転する円盤に、いろいろな種類の砥石・研磨材などを取り付け、金属や木材、ブロック・レンガなどを研磨したり切断したりできる。最近は一万円を切る価格で手に入るものも出てきた。

ディスクグラインダーは、刈り払い機の刃を研ぐには必須の道具だ。チップソーを研ぐときはダイヤモンド砥石がよく使われるが、ノリタケの青いグラインダー砥石（GC1・120H）のほうが経済的というのは、宮崎県の飯干福重さん。価格は二〇〇〇円弱でチップソーを二五回（枚）は研げるそうだ。

編