

包丁のスペシャリスト「貝印 包丁マスター」が伝授！ 包丁研ぎ体験セミナー開催 プロ直伝！自宅でも簡単にできる「包丁研ぎ」をご紹介します

家庭用包丁および家庭包丁用砥石シェアトップの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、2019年7月11日（木）に「貝印 包丁研ぎ体験セミナー」を開催いたしました。

今回の包丁研ぎ体験セミナーでは、当社社員で包丁のスペシャリストである「包丁マスター」の林泰彦より、包丁の種類や素材、選び方や切れ味などについてお話するとともに、7月11日（木）に交換用砥石が追加発売された人気商品「コンビ砥石セット（#400・#1000）」を使い、メディアの皆様にも「包丁研ぎ」を実際に体験いただきました。

当日は、実際に包丁研ぎや研ぎ終わった包丁での切れ味などを体験していただくことで、包丁メンテナンスの楽しさや効果を実感いただけるセミナーとなりました。



開催概要

- 名称 : 貝印 包丁研ぎ体験セミナー
- 日時 : 2019年7月11日（木）10:30～／14:00～
- 会場 : KaiHouse（貝印本社1階：東京都千代田区岩本町3-9-5）
- 登壇者 : 貝印株式会社 包丁マスター 林泰彦

「貝印 包丁マイスター」がレクチャー！自宅でも簡単にできる「包丁研ぎ」とは

「良い包丁」とは、「調理に使う道具として、使う人が使いやすいと思えるもの。」です。「使いやすい」とはどういうことかというと、一般的には「目的・用途・使用者にマッチしている、よく切れ・切れ味の持続性がよい、メンテナンスしやすい」包丁と言えます。

また、「良い刃物」を生み出す三大要素は、①材料（素材）が良い ②製造工程の精度が高い ③良い刃付けが施されているとされますが、どんなに「良い包丁（刃物）」でも、正しいメンテナンスを行わなければ、簡単に劣化してしまいます。セミナーでは、ご家庭でよく使われる両刃洋包丁の研ぎ方をレクチャーいたしました。

準備物：コンビ砥石セット(貝印)・面直し用砥石(貝印)・両刃包丁・古新聞（ない場合は古いジーンズ生地でも可）

【砥石について】

砥石の種類は大きく分けて3つあり、粒子の大きさによって粗い方から荒砥石・中砥石・仕上げ砥石と呼ばれます。そのうち、一般のご家庭で、刃が少し丸くなっている程度の場合には、中砥石を使用するのがおすすめです。研ぐ前には、砥石を10分～15分程度、気泡が出なくなるまで水に浸しておく必要があります。

POINT. 1 砥石に対する包丁の角度を一定に安定させて研ぐ

包丁は利き手でハンドルを握り、人差し指で峰と呼ばれる背中、親指であごと呼ばれる刃に近いところを押さえるように持ちます。

包丁を持ったら刃を手前にし、利き手でない方の人差し指、中指の2本を研ぐ部分に軽くあてます。刃こぼれしにくくよく切れる刃をつけるためには、包丁を砥石にあてる角度を砥石と包丁の間に小指が少し入る程度(約15度)にしましょう。

肘を軽く曲げ、脇をわずかにあげ肩の力を抜いて、滑らかに前後に動かしましょう。包丁に添えた2本指は、切っ先、刃中、あごの近くと、研ぐ部分を変えるたびにずらしていきます。

研いでいくうちに、削り落とした鋼材の微粉末と砥石が削れたもので水が黒くなってきます。この水（研ぎ汁）は滑らかに研ぐ手助けになるので、捨てずに研ぎ続けます。

POINT. 2 刃先全体にまくれが出るまで研ぐ

ある程度研ぐと、刃先に手で触るとわかるくらいの引っかかり、まくれ（刃返り／バリ）がでできます。刃先にまくれが出て初めて「刃」が付いたと言えます。

刃先を確認する際は、人差し指・中指・薬指で峰側から刃先に向かってなでるように指で触って確認します。その際、手を切る可能性があるので、刃先だけをなぞるような触り方はしないように気を付けてください。



POINT.3 POINT1-2と同様に、反対側の刃も研ぐ

切っ先からあごまでの全体に髪の毛1本分ぐらいの引っかかりを感じるまくれがでたら、包丁を逆さにして反対の刃を研ぎます。

両刃の包丁の場合、反対側を研がないと刃のバランスが悪くなってしまふほか、包丁の構造によっては切れなくなってしまう原因にもなるため、かならず反対側も研ぐようにしましょう。



POINT.4 新聞紙でまくれを取る

全体にまくれがでていることを確認したら、まくれを落とします。

砥石で取るという方法もありますが、刃をつぶしてしまう可能性が高いため、新聞紙を使う方法がおすすめです。1日分程度の新聞紙を用意し、包丁を取る刃先を新聞にこすります。あまりやりすぎると刃を丸くしてしまうので注意しましょう。

研いだ時と同様に、刃先を指で触ってまくれを確認します。刃先全体にまくれがなくなったら完了です。



POINT.5 砥石の表面を平らにする

包丁を研ぐと、砥石は中央からへこみます。へこんだままの砥石で研ぐと、研ぐ角度が安定せず、上手に研ぐことができないため、1丁研いだらすぐに研ぎ面を直します。その際に使うのが面直し用砥石です。砥石が平らになったら、乾燥させて保管します。



プロフィール



包丁マイスター 林 泰彦 (はやし やすひこ)

貝印株式会社 国内営業本部 kai shop推進部 次長
兼 商品本部 マイスター推進部 次長

2010年に入社。1年の契約社員として、「関孫六」ブランドの刃物を中心としたKAIブランドの商品を展開し、専門知識を備えたスタッフが常駐する「kai shop」の一号店のスタッフとして採用。その後、包丁など刃物に関する知識や研ぎの技能が認められ、正社員に。2017年4月より、「kai shop」や貝印の資格制度である「マイスター 制度」の責任者になる。現在は「マイスター制度」に携わるとともに、国内はもとより海外でも包丁研ぎのセミナーやデモンストレーションに登壇、Twitterの包丁研ぎライブ動画では5.8万人の視聴者を獲得するなど、包丁研ぎ界の巨匠として活躍中。

関連商品

コンビ砥石セット(#400・#1000)

価格：3,000円(税抜)

刃こぼれを直すなどのお手入れの際に使う荒砥石と、日常的な研ぎなおしに使う中砥石が表裏で一体になった便利な砥石。

砥石とセットになっている研ぎ台の裏面には、合成ゴムのリブを付けた工夫が施されているため、水に濡れてもすべりにくく安定して作業ができます。さらに、研ぐ作業で出る黒い水(研ぎ汁)でキッチンが汚れないよう、水分を受ける溝がついているほか、使用後の砥石をセットして水切り・乾燥まで行うことも可能です。



コンビ砥石(#400・#1000) ※NEW

価格：2,500円(税抜)

コンビ砥石セット(#400・#1000) の交換用砥石。

砥石のみでの使用も可能です。



面直し用砥石

価格：オープン

包丁を研いでへこんだ砥石を平面になおすための、硬い素材で作られた砥石。砥石がへこむと、刃が砥石に当たる角度にブレが出て効率的な研ぎが難しくなるため、砥石の使用後には「面直し用砥石」を使ったメンテナンスをおすすめしています。



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>