

【事後レポート】

包丁のスペシャリスト「包丁マイスター」が学生に技術と知見を伝授 東京女子学院高等学校（2025年度より英明フロンティア中学校・高等学校）にて 包丁研ぎの授業を実施

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社は、2024年6月4日(火)、東京女子学院高等学校のフードカルチャーコース高校2年生30名を対象に包丁研ぎに関する授業を実施いたしました。



東京女子学院中学校・高等学校は、2025年4月1日より「英明フロンティア中学校・高等学校」への校名変更を予定しています。同時に、フードカルチャーコースも今年度で終了となり、2025年度より高校を、2026年度より中学校を順次共学化するという節目を迎えようとしています。そんな折に、改めて「ものを大切に使う」ということを貝印との授業を通して学んでいただきたいという先生の思いからお声がけいただき、今回の授業が実現しました。

最初の座学では、真剣に話を聞いていた生徒でしたが、研ぎの体験になると、貝印スタッフへ積極的に質問をしたり、自身が研いだ包丁の切れ味を隣同士で共有したりと、沢山の笑顔がこぼれていたのが印象的でした。最後に生徒からは、包丁の砥ぐ角度を維持することが特に難しかったが、今回の体験で終わらせず、家でも実践していきたいとお礼の言葉をいただき、良いものを長く使う“サステナブルアクション”について興味・関心を持ち、考えるきっかけとなる授業となりました。

貝印は今後も、日常をより良いものにするための無数のアイデアと、デザインへのこだわりが詰まった刃物・製品を通じて、常に「問い」に向き合い暮らしのお困まりごとを解決し、日常を豊かにするための取り組みを続けてまいります。

「東京女子学院高等学校様 包丁研ぎ授業」実施概要

日時 : 2024年6月4日(火) 10:45~12:35 (50分×2コマ)

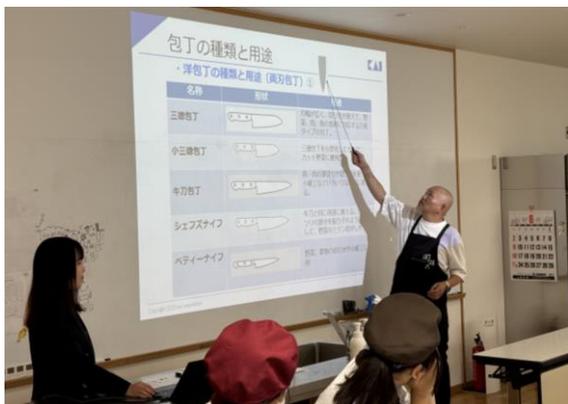
場所 : 東京女子学院高等学校(東京都練馬区関町北4-16-11)
1936年の創立から90周年を迎える2025年を節目に共学化・校名変更を予定しています。
<https://www.tjg.ac.jp/>

対象 : 東京女子学院高等学校 フードカルチャーコース高校2年生(30名)
フードカルチャーコースは、食を通じて生活・文化・世界を学び、将来につながる幅広い知識を身につけることを目標にしたコースです。今年度で終了となります。

講師 : 貝印株式会社 マーケティング本部 マイスター推進部 シニアエキスパート
包丁マイスター 林 泰彦

授業開催に際しての想い

貝印は、2023年より研ぎ啓発プロジェクト“研ぎ活”を実施しています。“研ぎ活”とは、包丁研ぎを行うことで切れ味を蘇らせ、良いものを長く使うという“サステナブルアクション”の啓発活動であり、これまでに包丁研ぎイベントを実施したり、オリジナル車両「TOGI CAR™」を制作いたしました。今回の取り組みを通して、生徒の皆さま一人ひとりが、包丁の正しい知識、正しいお手入れ方法、研ぎ方を習得、実践し、良いものを長く使う“サステナブルアクション”について興味・関心を持ち、考えるきっかけにしていきたいと思いますという思いから、開催に至りました。

授業について（一部抜粋）
包丁の種類について


包丁には洋包丁と和包丁があり、中でも料理によって種類が分かれています。今回の授業では、それぞれの用途による包丁の使い分けについて、また、良い包丁とは何か、それぞれの包丁の価格の違いの理由について説明しました。

良い包丁とは何か、という問いに対して生徒からは、「切れ味がいい」や「持ちやすい」といった意見が上がりました。それに対して講師の林からは良い包丁は1種類の特定の包丁をさすのではなく、それぞれ、どのような方がどのように使うかで良い包丁の基準は異なると強調しました。また、価格の違いについては、「材料の違い、焼きの入れ方、刃のつけ方によって異なる。安い包丁でもきちんと研げば、切れるようになるが、切れ味の持続性が変わってくる」と述べました。

日常の包丁のお手入れについて


包丁はどんなに良いものを使っても徐々に切れ味が落ちていってしまいますが、日常のお手入れの仕方によってその程度は変わってきます。包丁に中性洗剤をつけ、刃をまな板に押し付けてスポンジで擦って汚れを落とし刃体・柄を水洗いし、衛生を保つために刃体に熱湯をかけて、最後に乾いた布巾やキッチンペーパーなどでミネ側から刃体、柄の水分をよく拭きとります。また使用する洗剤には注意が必要で、塩素系の漂白剤や次亜塩素酸の消毒液は金属を腐食させるため使えません。

① 正しいお手入れの仕方

きちんとまな板に刃がついている

② 正しくないお手入れの仕方

きちんとまな板に刃がついていない

③ 正しくないお手入れの仕方

刃の方向からスポンジを当てて洗う
→手を切ってしまう危険性があるため、
正しくは背の方向からスポンジを当てる



スポンジの不織布面（硬い面）で擦るとキズが付いたり刃をいためることがあります。

包丁の研ぎ方について



まず、講師の林が生徒の前でお手本を見せた後、各テーブルを回りながら、生徒は実際に包丁の正しい洗い方を学びました。研ぎ方のポイントとして、研ぐ際には、小指1本分（約15°）の角度を意識し、角度を一定にして研ぐことや研ぐ際に力を入れすぎないこと、また砥石の全体を使い、縦いっぱい研ぐことで効率的に切れやすい包丁を研ぐことができると説明しました。最初はトマトがつぶれてしまい綺麗に切れなかった包丁が、砥ぐことによって切れるようになり、トマトをすりと薄くスライスできた際には各テーブルで歓声があがりました。

研ぐ際のPOINT

①持ち方：刃角度を固定し、ぐらぐらさせない、片面を研いだら反対も砥ぐ
右側から砥いで左側全体にバリが出るまで砥ぐ。
そのあと、左側からも砥いで右側全体にバリが出るまで砥ぐ。



②バリ（刃返り、返り、まくれ）：
髪の毛1本を指で触った時のような感覚があればOK



砥石のお手入れについて

また最後に、「使用後の砥石は必ずへこんでいます。へこんだ砥石は必ず面直し砥石を使用し、平らになるまで削ることで、次に使用した際に、きちんと本来の砥石の機能が発揮できるようになります。」と、生徒に砥石のメンテナンスの大切さを伝えました。



授業で使用した商品

コンビ砥石セット(表面/荒砥石・裏面/中砥石)

異なる砥石が裏表のコンビとなった商品です。包丁を本格的に研ぐには、荒い目の砥石から初めて、次第に目の細かい砥石で仕上げていきます。受け皿の裏面には、合成ゴムのリブが付いていて、すべりにくく安定して作業ができます。



URL:<https://www.kai-group.com/store/products/detail/457>

面直し用砥石

砥石をメンテナンスするアイテムです。砥石は使い続けると凹凸ができ、本来の機能を発揮できません。そこで、研いだ後は面直し砥石でへこんだ砥石を平面に直す必要があります。



URL:<https://www.kai-group.com/store/products/detail/12225>

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グローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5
代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰 <https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先
貝印株式会社 お客様相談室
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL：0120-016-410
(フリーアクセス・ひかりワイド)
<https://www.kai-group.com>