

報道関係各位

2018年5月11日 貝印株式会社

母の日を前にパパたちがキッチンで活躍するための
テクニックを習得するコラボセミナーイベント

「スゴパパ工場@貝印～パパが砥いだ包丁はよく切れる！～」開催

2018年5月9日（水）仕事終わりのパパにご参加いただきました

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は5月9日（水）、貝印株式会社の本社1階イベントスペース「KaiHouse」にて、パパのための体験型セミナー「スゴパパ工場@貝印～パパが砥いだ包丁はよく切れる！～」を開催いたしました。仕事終わりに集まったパパ14人に向けて、貝印の包丁のスペシャリストらがママを喜ばせるためのキッチンで役立つスキルを伝授。パパたちは週末に控えた「母の日」に向けていつも頑張るママに日頃の感謝を伝えるべく、熱心に取り組んでいました。



今回のイベントは、“家庭円満から社会円満へ”を理念として2018年1月に創業した株式会社ジョージ（代表取締役：杉山錠士 東京都品川区）と初めてコラボレーションし、2018年4月にスタートした家族に「スゴイ！」と言われたいパパのための体験型セミナー「スゴパパ工場」の一環として実施いたしました。

イベントでは、貝印の「包丁マイスター」で貝印主催の「包丁砥ぎ講習会」などで講師を務める包丁のスペシャリスト・林泰彦（はやし・やすひこ）氏が「包丁の砥ぎ方」をレクチャーしたほか、ライオン株式会社・リビングケアマイスターで消費生活アドバイザーの杉本美穂（すぎもと・みほ）氏による講習では、ライオンの生活情報サイト「Lidea」で展開中の「夫婦円満都市推進プロジェクト」で使用された「皿洗いセンター試験」を実施し、食器の洗い方の基礎を学びました。Yシャツの袖をまくりあげたパパたちは慣れない作業もスマートにこなし、終始和やかな雰囲気の中楽しみながら理解を深めていました。

貝印では今後も人々に寄り添い、より豊かな暮らしのための取り組みを続けて参ります。

開催概要

名称	: スゴパパ工場@貝印～パパが砥いだ包丁はよく切れる！～
開催場所	: Kai House（貝印株式会社本社1階イベントスペース）東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.I.ビル1階
日時	: 2018年5月9日（水）19:00～21:00（18:30 開場）
	19:00 イベントスタート ■スゴパパ工場 工場長 杉山 錠士 あいさつ
	19:05 第1部 ■包丁の砥ぎ方講座 講師 貝印(株) 林 泰彦
	20:30 第2部 ■皿洗いセンター試験 講師 ライオン(株) 杉本 美穂
主催	: 貝印株式会社・株式会社ジョージ
協賛	: 株式会社CaSy
協力	: ライオン株式会社・秘密結社主夫の友・ぎゅってWEB
特別協賛	: Ohana Style FQ JAPAN
一般参加費	: 4000円（砥石などお土産あり）

第1部 ■包丁の砥ぎ方講座 講師 貝印(株) 林 泰彦

今回の講義では家庭用として一般に広く使用される三徳タイプ（両刃）包丁の砥ぎ方をレクチャー。

講師の林泰彦氏によるデモンストレーションを行った後、パパたちが貝印の砥石を使って自宅から持ってきた包丁の砥ぎにチャレンジしました。初めて包丁を砥ぐ参加者も多い中、砥ぎ方をすぐに習得しスムーズに作業をしていました。最後はトマトで切れ味をチェック。砥ぐ前にはトマトの皮に引っかかってしまっていた包丁が、刃を軽く滑らせるようにスッと切れる包丁に大変身し、参加者から驚きの歓声があがりました。

【包丁砥ぎの5つのポイント】

①砥石に対する角度を一定にして砥ぐ
包丁を砥ぐ時に一番大切なのが、角度をぶらさないこと。利き手で包丁の持ち手を握り、人差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。刃を手前にして斜めに当て、砥石と包丁の間に小指が少しはいる程度（片側15度程度）の角度で、砥石の縦幅いっぱいを使って砥ぐのがポイントです。砥ぐ際には押すときも引くときも力は必要ではなく、角度の正確さが重要です。

②包丁を触って随時状態を確認
砥ぐのは回数ではなく包丁の状態を見て、手で触るとわかるぐらいの引っ掛かり（バリ）が出てきます。背中側から刃先にかけて指三本で触り、髪の毛1本分ぐらいの引っかかりを全体に感じれば、刃がついたと言えます。砥ぎ過ぎるとその分包丁が短くなるので注意が必要です。

③（両刃の場合）両方の刃を砥ぐ
切っ先からあごまでの全体にバリがでたら、包丁を逆さにして反対の刃を砥ぎます。先ほどと同様に、包丁を砥石にあてる角度は約15度。あご付近を砥ぐ際にハンドルが砥石にあたりそうになったら、包丁が砥石に対して直角になるように置いて砥ぎましょう。

④バリを取る
刃物全体にバリがでていることを確認したら、新聞紙を平らなところに広げ、両面をこすり、バリを落とします。試し切りをして、スムーズに切れれば、砥ぎ終わりです。スムーズさがなく抵抗感（引っかかり）がある場合は、その部分にバリが残っていることがあるので、バリを取ります。ただし、こすり過ぎて刃を潰さないよう注意しましょう。

⑤砥ぐたびに砥石のメンテナンスを
包丁を砥ぐ上では砥石が平らであるということが大前提。包丁を砥ぐと、砥石は中央からへこんでしまうため、必ず面直し用砥石を使って、平らになるまで削りましょう。平らになっているかどうかは、色で確認できます。砥石が平らになったら水気をふき取り室温の場所に保管します。



第2部 ■皿洗いセンター試験 講師 ライオン(株) 杉本 美穂

ライオン（株）の杉本美穂氏を講師に招き、「皿洗いセンター試験」と題した効率的な食器洗いの方法や食器用洗剤の使用法についてのテストを実施しました。

食器用洗剤をスポンジに直接つける場合の適切な目安量が1円玉の大きさ程度であることや、食器用洗剤で洗った食器を流水ですすぐ場合5秒以上すすぐ必要があることなど、今すぐ役立つハウツーを伝授していただきました。

【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/>