

包丁を研ぐ

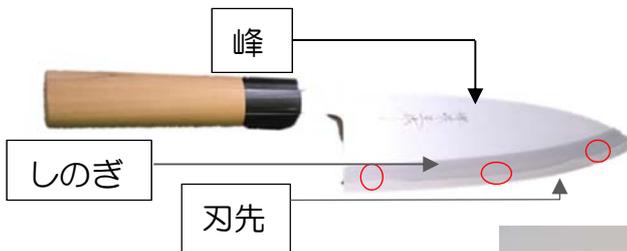
いろいろな作業をしていて常々思うことがあります。それは『道具ってすごいもんだな』ということです。それぞれの作業に適切な道具があるとないのでは、作業量に雲泥の差ができることってありますよね。調理における包丁もその最たるものだと思います。

わたしは良く、「魚の開き」を作るのですが、このとき「包丁の切っ先」の切れ味が、作業の時間短縮と仕上がりに大いに影響します。

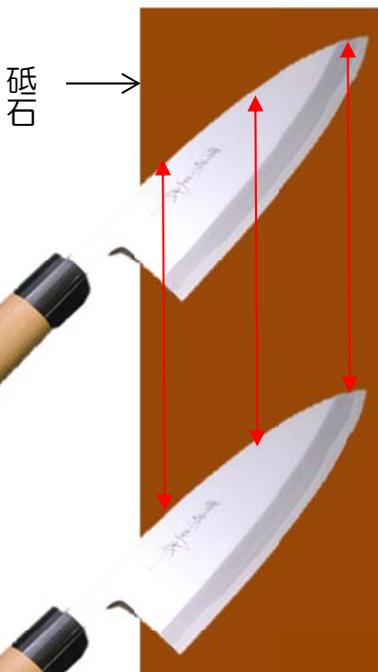
いつも言うことですが、こういう包丁研ぎのような余分な作業を楽しめるかどうかで、全てが変わってきます。例えば今回の場合に、①魚を開くことが楽しい、②包丁を研ぐことが楽しい、③後片づけが楽しい、④食べるのが楽しい、って思えたら1つで4回、楽しめるのです。これって決して屁理屈ではなくて、「オトコの料理／はじめに」でいったように、『ていねいに生活する』を、楽しんで実践することなのです。



左上は、開きを作るときにとっても重宝する「小出刃（鰯切包丁）」です。小細工をするときに取り回しが良くて気に入ってます。使ったあとは、ちょっぴり研いで水気をよく取り、しまえます。キレイですね。道具を使ったあとは、前よりもキレイに！



○の斜め部分が「切刃」。この部分を角度なり（刃先としのぎの角度）に研ぐ。刃裏を研ぐ場合は、刃裏をペタっとつけて全体を研ぐように



- ① 砥石全体を使って研ぐ。左図のように包丁を斜めにすると偏ることなく包丁全面を研ぐことができる
- ② 切刃を研ぐ場合、＜刃先としのぎ＞の角度に合わせて研ぐので峰は必ず浮くことになる。この切刃全体を研ぐのであって、刃先を研ぐのではない。研ぎが完璧であれば、切刃全体が輝くはず
- ③ 刃裏もあくまでも全体を研ぐ。刃先だけはNG！
押して研いで、引きは力を抜く。切刃 20、刃裏 4
- ④ 砥石は時々、上下を替えると、常に平らを維持できる