

Steel 鉄の点景 Landscape

特殊包丁

民族や宗教、国や地域によって、多様な「食文化」が存在する。それに合わせて食材や調理法、使用する道具などはそれぞれ特徴がある。なかでも四季折々の旬の食材を生かした繊細な日本料理では、食材や調理方法に合わせた多彩な和包丁が存在する。

写真提供：有次

◆世界で高く評価されている日本の刃物

我が国では新潟県三条市、岐阜県関市、大阪府堺市などが、刃物の産地としてよく知られているが、その他にも福井県越前市(武生)や兵庫県三木市、高知県土佐市などが主要な刃物産地であり、刃物鋼の産地としては島根県安来市が知られている。なかでも堺は最大の和包丁の生産地である。プロの料理人の約90%が堺で生産された包丁を使用しているといわれている。また、海外では刃物産地としてドイツのゾーリングゲン、刃物鋼の生産地としてはスウェーデンが著名である。現在、多数の日本製の刃物が輸出されており、ヨーロッパの見本市などにも日本の刃物メーカーが多数参加して、高い評価を得ている。

最近、外国人に人気の観光地になっているのが、調理器具や厨房道具を専門に扱う問屋が集まった東京都の合羽橋商店街や、大阪の千日前道具屋筋商店街だ。日本製の刃物はプロの料理人から「切れ味が素晴らしく、見た目も美しい」と評価されており、日本製の刃物を求めて、海外からはるばる合羽橋を訪ねてくる料理人も少なくない。

◆多様な進化を遂げた和包丁

和食は多様な包丁を使い、洋食(フランス料理)は多様な鍋を使い、中華料理は多様な食材を使うといわれている。フランス料理にも牛刀、骨スキ、ペティナイフなど用途に合わせた包丁や、パンやチーズなどの食材に合わせた包丁が使われているが、基本的には同一

の形状で、和包丁ほど多様な形状は持たない。これとは対照的に、中華料理はほぼ1本の包丁で調理される。

和包丁の形状や種類は時代とともに変化し、江戸時代の末期には現在使われている和包丁の種類と形になったといわれている。和包丁は用途や形状によって、出刃包丁、薄刃包丁、刺身包丁などに分類できるが、分類方法は様々である。

出刃包丁は、刃元が厚く、刃先が薄く鋭い形状をしている。魚をさばいたり三枚におろす、骨を断ち切る用途で使用される。薄刃包丁は主に野菜の調理に使用する包丁で、家庭で使用する菜切包丁に似た形状をしている。刺身包丁は文字通り刺身用の包丁で、関西型の刺身包丁では柳刃または刃の形状が菖蒲の葉を思わせることから正夫(しょうぶ)と呼ばれている。関東型の刺身包丁は蛸引と呼ばれているが、蛸専用の包丁ではない。

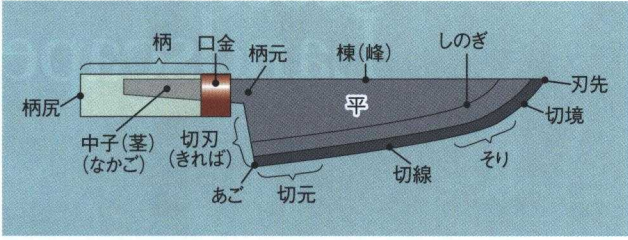
出刃包丁、薄刃包丁、刺身包丁の3種類以外には、寿司切り包

■地方によって形状が異なる鰻裂包丁



写真提供：(株)和泉利器製作所

■和包丁の各部の名称



■代表的な刃物鋼の成分

鋼種	名称	化学成分%							
		C	Si	Mn	P	S	Cr	W	Mo
炭素鋼 合金鋼系	白紙1号	1.25~1.35	0.10~0.20	0.20~0.30	<0.025	<0.004	-	-	-
	黄紙2号	1.05~1.15	0.10~0.20	0.20~0.30	<0.030	<0.006	-	-	-
	青紙1号	1.25~1.35	0.10~0.20	0.20~0.30	<0.025	<0.004	0.30~0.50	1.50~2.00	-
ステンレス鋼系	銀1	0.80~0.90	<0.35	0.45~0.75	<0.030	<0.020	15.00~17.00	-	0.30~0.50
	V金10	0.95~1.05	≤0.03	0.3~0.5	≤0.03	≤0.03	14.5~15.5	-	0.8~1.2
粉末鋼	ZDP189	3C-20Cr							

日立金属(株)、武生特殊鋼材(株)資料より作成

丁や鰹切り包丁など、限られた用途に使用される包丁が存在する。業界内でもその区分は様々であるが、ここではこのような限られた用途や食材に使用される包丁を「特殊包丁」と呼び、その特徴を見ていくことにする。

例えば、刺身用の包丁でもフグに特化したものはフグ引き(てっさ包丁)と呼ばれる。フグ引きは、フグの身を薄く切り取るために、柳刃包丁よりも薄く、細長い形状になっている。刺身を切ることを「引く」というが、美しい切り口を実現するためには1回の動作で引ききる必要があり、このためにフグ引きをはじめとした刺身用の包丁は長い刃が付けられている。

また、地方によって形状が大きく異なるのが鰻用の鰻裂包丁である。鉞の形に似ている京型は、峰の部分でウナギをさばく際にウナギをまな板に固定する目打ちを打つことができる。刃先を使ってウナギを裂き、直線部分で切ることができる江戸型は、2つの作業を効率よく行えるよう工夫されている。その他にも、大阪、名古屋、九州などに独特の形状の鰻裂包丁がある。多彩な形状を持つようになった理由には、蒸す工程の有無や腹裂きや背裂きなどの調理法の違いなど諸説あるが、料理人と包丁職人の創意工夫の結果であることは疑いない。

特殊包丁には他にも小さな貝の刺身に使う「貝裂」、丸く湾曲した刃で具や飯を壊さずに巻き寿司を切る「寿司切り包丁」、両手で均等に力をかけることができる「餅切包丁」、鮓の解体に使う「鮓包丁」などがある。また、重みがあり四角い形の麺を切る庖丁は、関東では「蕎麦切り庖丁」、関西では「うどん切庖丁」や「麵切り庖丁」と呼ばれる。小さなものでは飾り切りのための「切り出し」と呼ばれる小刀から、鯨の解体用の刃物まで、和包丁は実に多種多様である。

◆伝統的な製法で鍛えられる和包丁

量産型の包丁や洋包丁は、型抜きプレスによって包丁の形に整えられ、プレスによって作られたものは「抜刀物」と呼ばれている。一方、伝統的な製法で作られた刃物は「打刀物」と呼ばれている。

伝統的な包丁の製造工程には、鍛造、研ぎ、柄付けの3つの工程があり、それぞれの専門家が分業している。ここでは鍛造の工程を中心に見ていくことにする。

■包丁の製造工程(合わせ)の例



2枚の材料を重ねたまま鍛造する「二枚広げ」は、越前打刀物の特徴的な製造工程である。(写真提供：越前打刀物協同組合)

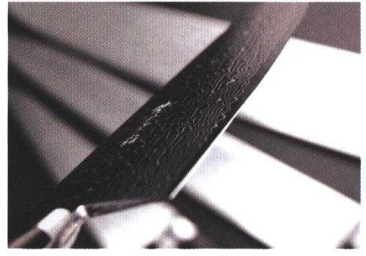
包丁の構造には、「合わせ」と「本焼き(全鋼製)」の2種類がある。本焼きの包丁は製造に高い技術が必要とされ、価格も高価である。合わせは、地金の軟鉄と鋼の組み合わせにより、付け鋼、割り込み、三枚打ちなどの種類がある。合わせの製造工程は、鍛接作業から始められ、鍛接された材料は電動のベルトハンマーで叩かれて、包丁の形に近づけられる。形を整えられた材料は、焼き入れ、焼きもどしの工程を経て、研磨され、刃が付けられる。最後に柄を取り付け、製品になる。

◆新しい材料で進化を続ける包丁

刃物の材料には、硬度、耐摩耗性のほか錆びにくさや軽さも求められる。現在、刃物の材料として利用されているのは、SK材、黄紙、白紙、青紙などの名称で知られる安来鋼(日立金属(株)の商品)の他、ステンレス鋼、粉末鋼、高速度鋼(ハイス)、スウェーデン鋼などが用いられている。近年は、チタンやセラミックスも刃物の材料として使用されるようになった。安来鋼は、玉鋼を工業的に量産化したもので、原料の砂鉄の割合が大きいものが白紙、砂鉄量が少ないものが黄紙と呼ばれる。また、青紙はクロムやタンゲステンを添加して耐摩耗性を高めた刃物鋼である。

従来、軟鉄と鋼を組み合わせていた刃物材料は、様々な合金鋼の開発によって、多様な材料が使用されるようになっていく。炭素量を増加させたステンレス鋼などの開発によって、錆びにくい包丁が製造できるようになった。伝統的な包丁の製造工程では、鍛接工程が含まれるが、材料メーカーで鍛接工程を行った材料も供給されている。異種の金属を接合していることから、これらの材料はクラッド材料(積層材料)と呼ばれ、なかには数十層もの異種金属を積層した製品も存在する。

最新の材料技術と、伝統的な製造方法が融合した日本の和包丁は、料理人の旬の食材をより繊細で美しく料理するという要求に応えるために、多様な進化を続けて行くに違いない。



ダマスカス鋼製の包丁
包丁の表面に美しい木目調の模様が表れるのが特長で、海外の料理人からも高い評価を受けている。(写真提供：(有)龍泉刃物)