

DIYハンドブック 包丁の研ぎ方

日頃からのお手入れを忘れず、
つねによく切れる包丁で
お料理を楽しみましょう!



さっそくトライ!

お店で揃える材料

□ 必要な商品

道具



- ① [砥石を水に浸ける容器]
- ② [研ぎ台]
- ③ [砥石]
- ④ [包丁]

[面直し用砥石] [布巾] [新聞紙]

はじめに

刃の材質とその特徴

刃材質の特徴分類 (切れ味の持続性と研ぎやすさ)

【包丁】にはさまざまな材質のものがあり、それぞれ特徴があります。【包丁】の材質をよく確認した上で、正しく研ぎましょう。

ステンレスの包丁



- サビに強い
- 切れ味が持続

持続する

ステンレス複合材の包丁

- やや硬いステンレス
- 軟らかいステンレス
- 硬軟ステンレスの積層材
- 強靭なステンレス

- やや硬いステンレス
- 軟らかいステンレス
- 強靭なステンレス

- サビに強い
- 切れ味が持続
- 研ぎやすい

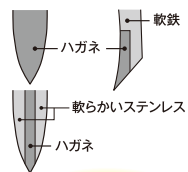
研ぎにくい

研ぎやすい

包丁の材質と特徴

- ステンレス刃物鋼
錆びによって劣化しにくく、切れ味が持続
- ハイカーボンステンレス刃物鋼
錆びに強く、高い硬度の刃で切れ味が持続
- ハイカーボンMVステンレス刃物鋼
錆びに強く、高い硬度と強度のある刃で、切れ味と耐久性に優れる
- 特殊ステンレス刃物鋼
錆びに強く強靭性に優れ、高い硬度の刃は刃こぼれしにくく、切れ味が持続
- 炭素鋼
高い硬度の刃は切れ味が持続するが、錆びやすいのでこまめな手入れが必要
- ヤスキハガネ
良質なハガネ材。高い硬度と強度で切れ味が持続するが、錆びやすくてこまめな手入れが必要

ハガネの包丁



- 研ぎやすい
- サビやすく手入れが不可欠

持続しない

※サビによる刃先の劣化がなければ、刃体が硬い分、持続性は向上します。

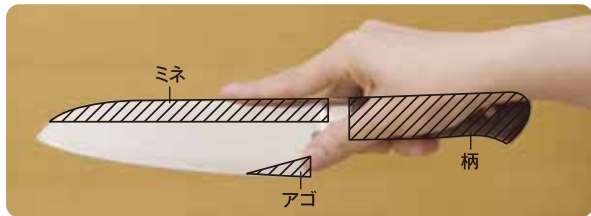
研ぎ作業の前に

作業の前に

あらかじめ10分～15分程度、人造【砥石】に十分に水を含ませておきます。

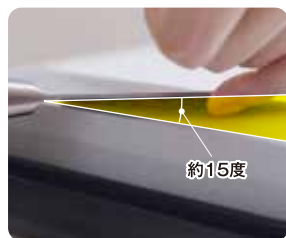
包丁の持ち方

刃の角度を固定し、ぐらぐらしないようにしっかり保持します。



包丁と砥石の位置

【砥石】の縦方向の幅をいっぱいに使って、効率よく研ぐことができます。



研ぐ際は、【砥石】と【包丁】の間に小指が少し入る程度の角度を意識します。

研ぎ方の手順

STEP 1 右側の刃から、裏面全体にバリが出るまで研ぎ作業を進める。



まず右側にあたる面の刃から研ぎ始めます。研いでいくと刃先にバリ(刃返り・返り・まくれ)がでてきますので、全体のバリを確認しながら研ぎ作業を進めます。

STEP 2 左側からも研いで右側全体にバリが出るまで研ぐ。



全体にバリが出たら、左面も同様に研ぎ進めます。

※片刃の【包丁】の場合は、裏面はバリを取る程度に軽く研ぎます。

D.I.Y.アドバイザー ワンポイント!

黒い研ぎ汁は捨てない!

【包丁】を研いでいくと黒い研ぎ汁が出てきますが、これは捨てずに研ぎ続けましょう。



作業は表面に続きます ▶▶▶

研ぎ方の手順

STEP 3 アゴ部分を研ぎ上げたら、残ったバリを新聞紙で取る。



アゴの部分は全体と同じようには研げないため、【包丁】を【砥石】に直角に当てて研ぎます。



研ぎ終わったら、【新聞紙】を平らなところに広げ、【包丁】の両面をこすって残ったバリを落とします。

研ぎ終わったあとは、砥石をお手入れ



砥石の表面はつねに平らにする!

【砥石】の表面に凹凸があると、【包丁】が正しく研げません。へこんだ【砥石】は、必ず【面直し用砥石】を使って、平らになるまで削っておきましょう。

包丁のお手入れ

錆びや切れの悪さの予防と対策

【包丁】の錆びは、切ったものに含まれている塩分や水気、酸などに空気が触れて生じます。錆を防ぐには日頃からこれらの成分をこまめに取り除くことが大切です。錆びが出た時はサビ消しゴムや水を含ませたワインのコルク栓に粉末のクレンザーを付けて錆びをこすり落とします。

錆びてしまった

| 原因 | 予防と方法 |
|--------------------------|-----------------------------------|
| ● 洗った【包丁】の水分を完全に拭き取っていない | 使ったら汚れを素早く洗い落とし、乾いた【布巾】で水分をよく拭き取る |
| ● 塩分や酸の強いものを切って、そのまま放置 | 使用後は速やかに洗剤で洗い、よくすすいでから水分を拭き取る |

よく切れなくなってしまった

| 原因 | 予防と方法 |
|--------------|-------------------------|
| ● 刃先が摩耗している | 月1～2回をめやすに研ぎ直す |
| ● 細かい刃こぼれがある | 【荒砥石】を使って刃こぼれを修復する |
| ● 研ぎ方が間違っている | 【包丁】の研ぎ方をおさらいして、正しく研ぎ直す |

事前準備チェックリスト

- 砥石
- 面直し用砥石
- 研ぎ台
- 砥石を水に浸ける容器

- 包丁
- 布巾
- 新聞紙

注意) 商品の詳しい使い方は、それぞれの説明書をご覧ください。
掲載商品の写真は、実際の商品と異なる場合もございます。



エンチョーwebサイト
はこちらから！

発行/(株)エンチョー
〒417-0052 静岡県富士市中央町2丁目12番12号
☎0120-57-0803 <https://www.encho.co.jp/>



この小冊子は、環境保護のため再生紙を使用しています。

No.52-2203