

mono 特別編集

道具で料理がいっそう楽しくなる

包丁大全

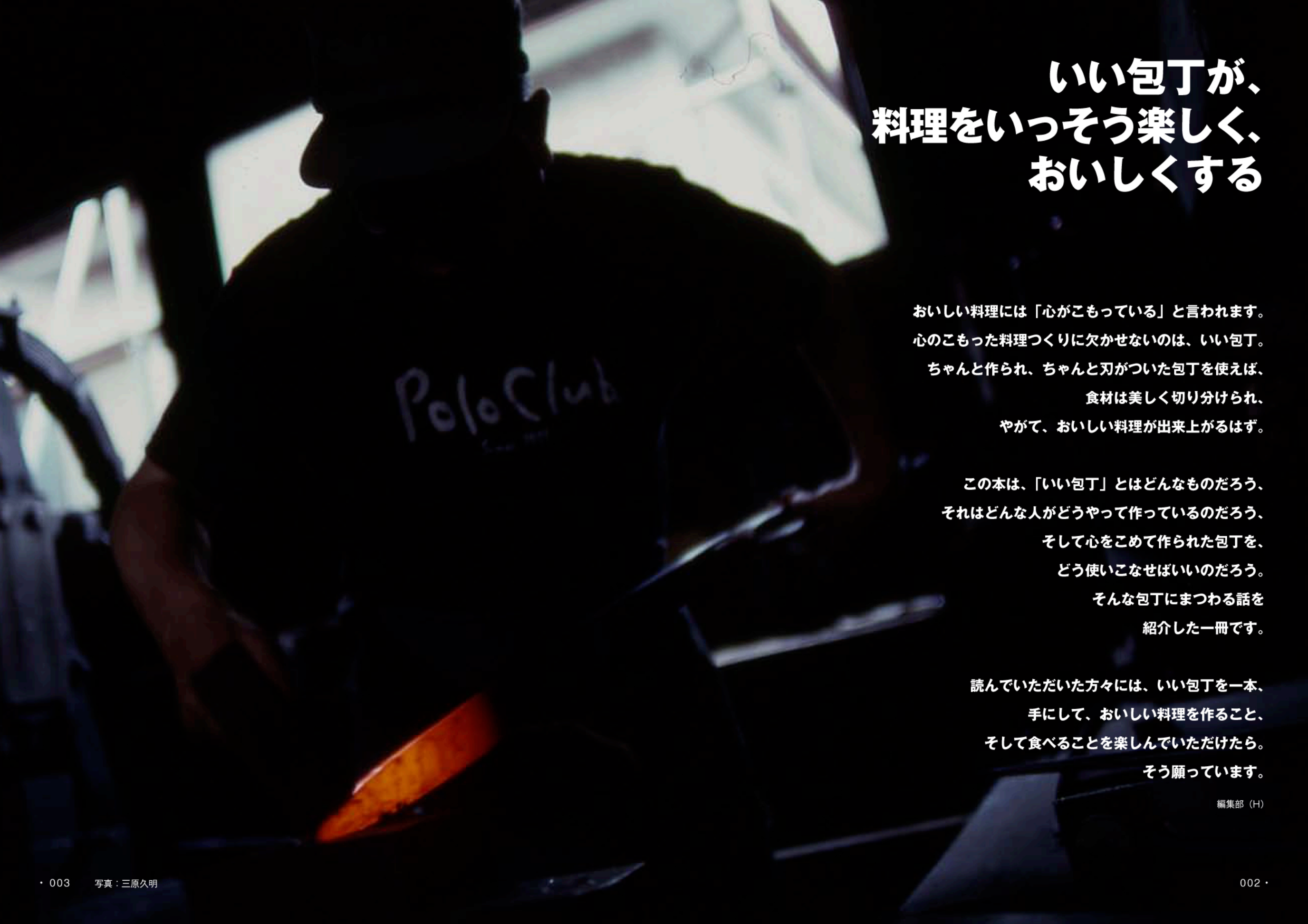
WORLD **M**OOK

平成24年7月5日発行(通巻924号)
ワールドムック924



特集

和包丁の究極、堺包丁



いい包丁が、 料理をいっそう楽しく、 おいしくする

おいしい料理には「心がこもっている」と言われます。
心のこもった料理づくりに欠かせないのは、いい包丁。
ちゃんと作られ、ちゃんと刃がついた包丁を使えば、
食材は美しく切り分けられ、
やがて、おいしい料理が出来上がるはず。

この本は、「いい包丁」とはどんなものだろう、
それはどんな人がどうやって作っているのだろう、
そして心をこめて作られた包丁を、
どう使いこなせばいいのだろう。
そんな包丁にまつわる話を
紹介した一冊です。

読んでいただいた方々には、いい包丁を一本、
手にして、おいしい料理を作ること、
そして食べることを楽しんでいただけたら。
そう願っています。

編集部 (H)

道具で料理がいっそう楽しくなる

包丁大全

C o n t e n t s

もくじ

- 7 第1章 包丁をつくる／つかう
 - 8 手づくり洋包丁、いまだ健在！ 五香刃物製作所
 - 14 包丁を使おう、楽しもう！ 「素人包丁」のススメ
- 27 第2章 包丁型録（カタログ）
 - 48 和包丁カタログ
 - 64 洋包丁カタログ
 - 特集：和包丁の究極、堺包丁
 - 30 山脇刃物製作所／34 池田刃物製作所／36 森本刃物製作所
 - 38 馬場刃物製作所／42 一文字厨器／44 ナニワ研磨工業
 - Pick Up 洋包丁
 - 60 佐治刃物製作所／74 龍泉刃物／78 穂岐山刃物
 - 86 服部刃物／90 スミカマ
- 100 第3章 包丁を研ぐ
- 114 第4章 包丁の歴史

Column

- 2 はじめに
- 84 一枚のギャラリー
- 94 包丁あれこれ Q&A
- 124 あとがき
- 26 子どもにも、切れ味いい包丁を！
- 58 築地市場で使われる包丁
- 82 アウトドアと包丁
- 98 包丁の音が奏でるトンカツの味
- 113 包丁小説を読む『研ぎ師太吉』
- 122 野鍛冶が作り出す土地に根ざした地包丁

●本誌に掲載されている店舗と商品情報は平成24年5月現在の調べによるものです。

また文中の価格はすべて消費税込みの総額表示です。

●表紙カバー 写真：大橋弘 / デザイン：須田恭介（マブチデザインオフィス）

「刃物をつくる」

手づくり洋包丁 いまだ健在！ 五香刃物製作所

日本にある包丁は大きく分けて

和包丁と洋包丁に分類される

欧米スタイルの洋包丁は、

肉食文化と共に、国内に普及し、

刃物の世界にも大きな流れを生んだ。

牛刀に代表される洋包丁の国産化である。

中でも隆盛を誇ったのが、

「東源」という共通名を冠した

関東牛刀と呼ばれる一枚鋼の包丁。

その作り手は、

今も手仕事の工程を数多く残しながら、

健在だ。

農

地の間に小さな工場が在す
都市近郊の典型的な景色。

五香刃物製作所は、梨畑を何度
も曲がった小道の奥にあった。

五香というのは千葉県松戸市内
にある地名で、最初そこへ出店し
たためにつけた屋号だそうである。

「都内の刃物問屋に勤めていた父
親が平成はじめに独立して作った
店なんです。卸の店なんです。が、
主力商品の関東牛刀を作っていた
鍛冶屋の親方が、もう仕事を畳み
たいと言いついたんです。」

関東牛刀といえば、戦前からそ

の道では名を轟かせてきた名品で
すが、作る人はずいぶん減ってし
まいました。うちが扱う牛刀は光
月という銘で知られてきました
が、このままでは商品だけでなく
牛刀文化も絶えてしまう。そこで
親方から技術を受け継いで直接製
造に乗り出すことになりました。

平成7年。僕が20代の初め頃で
す」

こう語るのは、八間川義人さん
(36歳)。本来なら問屋の後継者と
してビジネス修業を積むはずが、
運命のいたずらで職人という思い

成型した牛刀に焼刃土
(砥の粉)を塗る八間川
義人さん。彼の作る牛刀
は関東牛刀と呼ばれ、千
葉県の伝統的工芸品にも
指定されている。



焼き戻しを終えた一枚鋼
の牛刀。包丁のよしあし
は、焼き入れの後の「戻し」
の技術で決まるというの
が、親方譲りの理論だ。

戦後急激に需要が 増した牛刀

製造を手がけることに決めたの
を機に、沼南町藤ヶ谷(現・柏市)
に土地を求め工房を建てた。面積
は10坪。軽量鉄骨にスレート囲い

という簡素な建物ながら、中は昔
の鍛冶屋の細工場と同じ土間作り
にこだわっている。

親方の名前は関守永さん。昭和
9年、東京の柴又生まれ。仕事場
を畳んだ理由は、体が思うように
動かなくなってきたのと、周囲が

住宅街になり、仕事の音がうるさ
いと苦情が来るようになったから
だという。

「あたしが柏にきたのは昭和45年
です。もとは柴又で包丁作ってた
んです。親の代から鍛冶屋なの。
親父の名は金治っていつて、長野

から口減らしで東京へ出されたん
です。向島の和包丁の鍛冶屋に弟
子に入って、それから柴又で開業
して、火造り金ちゃんなんて呼ば
れていました。」

日本で牛刀のような洋包丁の需
要が出てきたのは、親父の頃から
です。昭和の前半っていうのは、
洋食がだんだん普及してきた時代
でしょ。さあ、どんなふうに見え
ただか。でも、もともと包丁鍛
冶ですから、見本があつて使い方
の理屈がわかれば、作るのはそう
難しいもんじゃありませんよ」

戦後、アメリカの影響で日本人
は肉をたくさん食べるようになった。
肉が常食される環境ができた
ことで、牛刀などの洋包丁もよく
売れるようになった。

「肉屋には、道具一式持つてあち
こち歩く渡り職人も出入りしてい
ました。牛刀だけでも7寸から尺
2寸まで6本くらいは持っていた
ものです。このほか骨すきでしょ
う、筋引き、薄切りにする平切れ。
細切れ用の幅広なんというのも必
需品でした。鳥肉屋はガラすきつ
ていう包丁を必ず使いました」

牛刀は、戦後増え始めた中華そ
ば店でもひっぱりだこで、キャベ
ツを刻みチャーシューを薄く切る
兼用包丁として重宝された。

「景気は悪くなかったんだけど、
戦後の東京はだんだん窮屈な街に

和包丁の究極、堺包丁

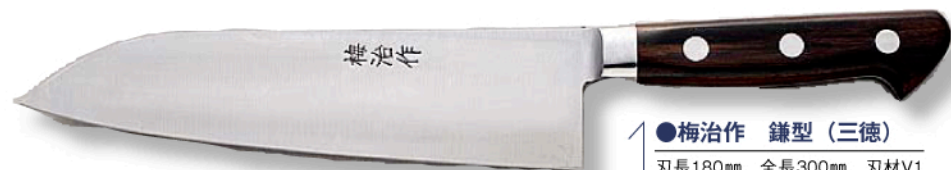
日本伝統の技と叡智が詰まった片刃の包丁、和包丁。世界遺産に登録する動きもある「和食」の繊細な調理において欠かせない道具として、人々を長く支えて来た。中でも堺の包丁は「料理人たちの包丁のほとんどが堺製」とまで言われるほどの圧倒的な支持を得てきた。その高いクオリティは、各分野の専門家たちが最高の仕事で仕上げ、まとめあげる「分業制」によって保たれて来た。ここでは、鍛冶、研ぎ師、問屋（メーカー）各分野の人々に加え、それを売る人々、研ぐための砥石を作る人々を紹介し、和包丁の極みがどのような思いと技術で作られ、支えられているかを紹介しよう。

堺包丁の歴史

大阪府堺市。この地が、日本を代表する刃物、中でも和包丁の産地として歩みはじめたのは、天文12（1543）年のこと。この年鉄砲とタバコがポルトガル人によって伝来した。その後、国内でタバコの葉を栽培されるようになると、たばこの葉を刻む「タバコ包丁」の需要が高まったことを受け、貿易港のある商都として全盛期を迎えていた堺に在していた鍛冶たちが作るようになったのだ。

この堺製のタバコ包丁の出来の良さは突出していた。輸入品よりも使いやすいと評され、時の徳川幕府が、専売品として「堺極」の刻印を入れ、全国に販売したほどだった。次第に他の刃物を作る鍛冶も増え、堺刃物の評判はますます高まった。江戸時代には、片刃の柳刃包丁など現在の和包丁のラインナップがほぼ出そろったが、それらは堺で作られ出したとする説も聞かれる。京都や大阪といった文化の中心地に近く、技術レベルも高い堺の包丁は、繊細を極める懐石料理などを作る際に欠かせない刃物だったことは、容易に想像がつく。

その後、現在に至るまで国内外で高い評価を得ている堺の包丁は、鍛冶、研ぎ師、問屋たちによる分業制で作られることがもたらした。それぞれの分野の専門家が高い技を結集して産み出される堺の刃物は、通商産業大臣より伝統的工芸品に指定されており、特に職人用の包丁のほとんどが堺製とまで言われている。



1 ●梅治作 鎌型 (三徳)
刃長180mm、全長300mm、刃材V1
炭素鋼、柄材黒檀、価格25,200円。

木屋

Kiya

☎ 03-3241-0110



1 ●エーデルワイス 鎌型 (三徳)
刃長180mm、全長305mm、刃材エーデルワ
イス鋼、柄材積層強化木、価格14,700円。



1 ●エーデルワイス パン切り 22.5cm
刃長225mm、全長345mm、刃材ステンレス、柄材積
層強化木、価格6,300円。



1 ●エーデルワイス サーモンナイフ
刃長250mm、全長370mm、刃材ステンレス、価格
4,200円。

和洋包丁の老舗メーカーとして知られる正広は、家庭用はもとより各種業務用にい
たるまで幅広いバリエーションの包丁を製造、販売している。牛をはじめとする肉
をさばくための包丁に関しては、高いシェアを持っており、食肉業に携わる職人た
ちにとっては、なくてはならないブランドとなっている。

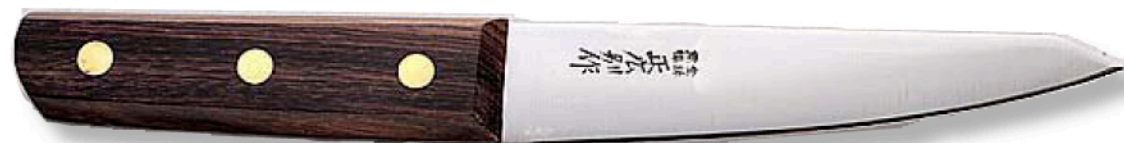
正広

Masahiro

☎ 0575-21-2100



1 ●正広別作骨透角 (中)
刃長140mm、全長257mm、刃材特殊日本鋼 (オリジナル)、柄材ローズウッド、価格未定。



1 ●正広別作骨透丸 (中)
刃長140mm、全長257mm、刃材特殊日本鋼 (オリジナル)、柄材ローズウッド、価格未定。

Yohbocho: Cooking Knives

洋包丁



- ①三徳 *Santoku*: 家庭用の両刃の万能包丁。最初の1本として薦めるお店も多い。野菜用を基本として、肉や魚を切ったりにも使える。
- ②パン切り *Bread Knife*: パンなど柔らかい素材を薄くきれいに切るための包丁。基本的に波刃は研げないが、対象が柔らかいので切れも長持ちする。
- ③サーモン *Salmon Knife*: スモークサーモン、ローストビーフ、ハムなどを切り分ける際、刃に対象が密着しないよう窪みが付いている。
- ④ペティ *Petit Knife*: Petitすなわち小さいを意味する西洋の料理ナイフ。刃渡りは9~15cm程度。皮むきをはじめとした細かな作業に向く。
- ⑤骨すき *Bone Knife*: 骨付きの肉から肉を切り取るための包丁。洋包丁は他に筋に沿って肉を切り分ける筋引きなど肉の処理用が多い。
- ⑥牛刀 *Butcher Knife*: 両刃の洋包丁の代表格。肉切りから野菜の切り分けに加え、魚の処理にも使える。三徳のオリジナルとも言える。
- ⑦洋出刃 *Yohdeba*: 魚のおろしやさばきに特化した和の出刃に対し、両刃で厚みのある切れ刃で、肉類のさまざまな処理にも対応可。
- ⑧中華包丁 *Chinese Cooking Knife*: 中華料理用の包丁は、戦後に日本製のものが出回り始めたという。西洋以外の海外の包丁として特にポピュラー。

包丁を研ぐ

刃物を使い続けるための「研ぎ」。
その基本を老舗刃物屋に、
研ぐことで、料理の味がどう変わるのか、
を気鋭のフレンチシェフに、聞きました。
各種砥石もあわせて紹介！
理想の切れ味を目指して研ぎはじめよう。

使えば切れ味が落ちる刃物。柔らかな食材を切ることが多い包丁も、刃先がまな板に当たれば潰れたり欠けたりする。切れ味が落ちた刃物は、研ぐ以外に元の切れ味に戻す方法がないが、実はそれが難しい。手で研

ぎ上げていかなければならないので、時間と労力がかかる。そしてそれ以上に、適切に研ぐための技術が必要だ。「どういう研ぎ方をしたらこうなるんだろうと、驚いてしまう包丁が

時々ありますね。エッジ部分だけではなく、刃体全面が砥ぎ傷だらけという包丁に出会うこともある。研ぐという気持ちはあっても、研ぎ方を全く知らないんですよ」
銀座菊秀の井上武さんは、プロ用

■菊秀 三徳ツバ付包丁

●全長285mm、刃長170mm、刃材スウェーデン・ステンレス鋼、手研ぎ仕上げ、価格13,500円。

家庭用として最も扱いやすい西洋型の汎用包丁。刃体両側に小刃を付けるスタイルなので、研ぎ直しもしやすい。同じ鋼材、同じサイズの包丁でも、刃付けの方法によって価格が大幅に変わる。

■菊秀 出刃包丁 150

●全長285mm、刃長150mm、刃材銀紙3号ステンレス鋼、手研ぎ仕上げ、白牛柄付き、価格18,700円。

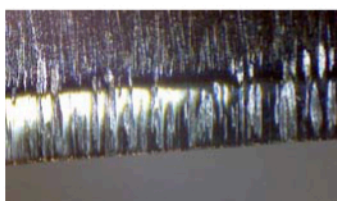
伝統的な日本の包丁。片刃なので小刃がなく、鋸から下の斜面の先端がそのまま刃にまっすぐに。鋭い切れ味を長く持続させるために、刃の先端にわずかな糸刃が付けられている。裏側にはわずかに湾曲したうらすきがあり、刃の先端部分が平面に研ぎ上げられている。



刃物鍛冶が手研ぎで仕上げた出荷状態の鯔サキの小刃。小刃の先端に糸刃（先端を深い角度で研いだ刃止め）が認められる。切れ味は非常に鋭く、刃持ちも良い。



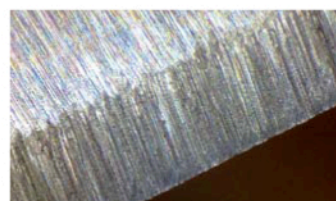
鯔サキは片刃の包丁なので、裏側は平面に研ぎ上げられている。



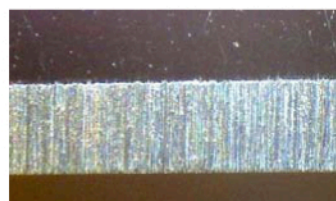
出荷状態の鯔目ダマスカス包丁の小刃（約200倍）。グラインダーで小刃を付けた後、バフで磨いてあるためグラインダーの目が磨かれ、浅くなっている。鋭い切れ味が得られる刃付方法だ。



鍛冶屋が刃を研ぎ上げた出荷状態の小刃（約200倍）。斜めに浅い研ぎ傷が入っているが、切れ味は鋭い。斜めの研ぎ傷は手研ぎで仕上げた小刃の特徴だ。



約200倍に拡大した出荷状態の筋引き包丁の小刃。小刃の面は一定しているが、グラインダーの目が深く残っている。



出荷状態のベティナイフの小刃（約200倍）。小刃の面が一定で、グラインダーの目も浅い。刃付けに使用するベルトやディスクの番手で、目の粗さが変わる。