

包丁と砥石

あとで包丁を研いどかなきゃ♪



“隊長が言ったから正しい”

あ～いやいや、信用してくれるのはいいが、盲信するのはよくないぞ！

偉い人が書いた本だって、全部正しいとは限らないぞ♪

(東大の先生も仰ってるぐらいだから間違いない。)

また、今(昔)は正しいとされていたことも、将来(今)はそうではないことも多々ある。

ネットなどでは、コピペが多く、間違った情報が拡散していることもある。

ましてや、私が書いたものなど、誤字脱字は多いし、句読点はいいい加減だし、そもそも内容が怪しいと思わないといけない。

別系統の他の情報と照らし合わせ、安全をしっかりと確保して、怪我せんように、自分で試してみて、確認せないかん。



ところで皆さん
ランプの“ほや”ってご存じ？

『知ってますよ当然！それより刃物を研ぐ話は怎么样了！』
との声が聞こえてきそうです。

まあまあ、そう言わずに、時には昔の話をしようか♪

特大キシリングを背負ってた時代（正確には私以外でキシリングを
背負っていたスカウトはおらず、フレームザック（背負子タイプ）
が流行ってたかな？ほどなくして今のインナーフレームへ・・・。）
で、私より20～30ほど年上で、学生時代そのキシリングで登山
をしていた方なら『そう言えば・・・』な話です。

“ほや”は、ガラス製の覆い（筒）の部品ことですが・・・

昔は、“ほや”って言うと、マンツルのことだったんだよね・・・

当時、日本で雑誌か何かで紹介されたとき、間違えたようです。

それが広まって、しばらく“マンツル”のことを“ほや”って言ってました。（これ件は、BSは関係ないと思われます。）
私などは、うっかりすると、今でも“ほや”と言ってしまいます。

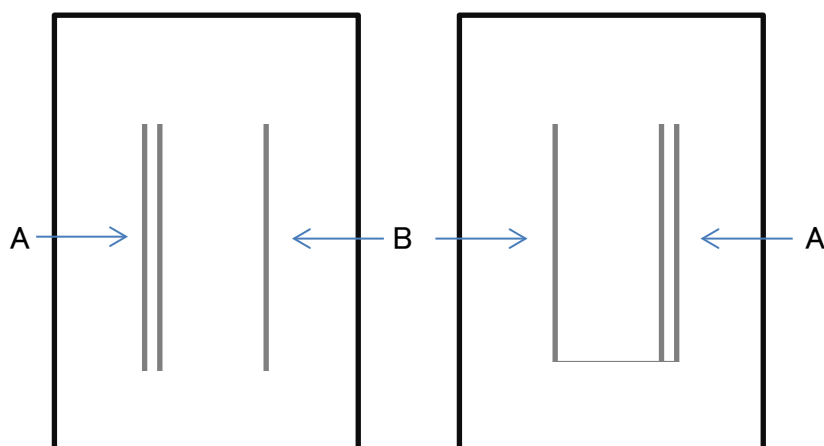
だから、かなり年配で、キシリングを背負って山を渡り歩いていたという方とお話する際は、注意が必要です。

『ほや ほや 昔はそう言うてはりましたな～』と言うそこのあなた、“先輩”と呼ばせていただきます♪

アウトドア関係では、よくある あるある話です。“てこ結び”で作った梯子の挿絵なども結びが逆さのまま伝播したり・・・

ところで、下の二つの図を見てください。刃物の一部を画いたものです。

クイズ A側とB側と、どちらが刃先（エッジ）で、どちらが峰（背）でしょう？ 観察力が問われますぞ♪



注意：物は投げないでください。

刃物や砥石、その使い方など、調べたことをメモしておこう♪

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares, intended for taking notes.

答えは、『画いた人によります。』

だってそうなんだから仕方がないもんね♪



こればかりは、その人の感性だったり、国や地域の文化の違いだったり、様々なので…。所変われば品変わるということです。
“風の谷のナウシカ”の無音の場面、日本ならではの表現でしょう。アメリカだと、効果音等がばっちり入る場面ですね。
海外の翻訳された書籍は、ちょっと注意が必要です。
必ずしも、その分野に詳しい人が翻訳しているとは限らず、また、直訳では意味が違ってしまったり…。
いや、日本語でも正確に伝えるのは難しい。
言葉は、いつまでも同じ意味で使われるとは限らないのです。
手を開けて… 腕を伸ばす人、五指を伸ばす人 みなさんはどちらかな？
ま、これはこれまでにして、
混乱しないように、ここでのイラストは次のようにします。

二重線となっているA側を刃先、B側を峰(背)とします。

砥石も色々です。

日本で“砥石”と言えば、水砥石が一般的です。

オイルストーン

海外では、油砥石が一般的な国や地域もあります。

※水砥石も油砥石も使い方にそう違いはないようです。

潤滑に水を使うか、油を使うかの違いだそうです。

水の豊富な日本、一般的な水砥石(中砥を主に)で話を致します。

※油砥石は、使用する油によって食品を扱う刃物には向かないからで、スカウトが通常使う刃物と言えば包丁、ナイフにしても1本持っているかどうか…それも汎用でしょう。

荒砥	主に大きく刃欠けしたときなどに使用
中砥	日常の手入れに使用
仕上砥	さらに切れ味をよくするなど、主に職人さん

※スカウトが使う分には、特別こだわらないなら、1,000～1,500番

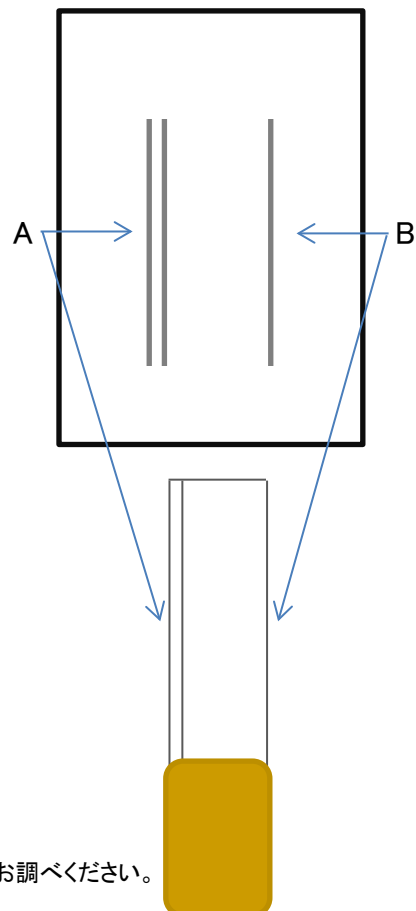
ぐらいの中砥が一つあれば十分でしょう。

砥石の番号が小さい方から大きい方へ 荒砥→中砥→仕上砥

となります。

☆もっと知りたい方は、砥石や包丁のメーカーさんのHP、和食の板前さんのHPなどでお調べください。

☆水砥石は、ホームセンターなどでも販売されています。





ところで皆さん
えんぴつ削ったことがあります？

『ありますよ当然！ 擲楡(からか)ってんのか！』
と、怒りの声が聞こえてきそうです。

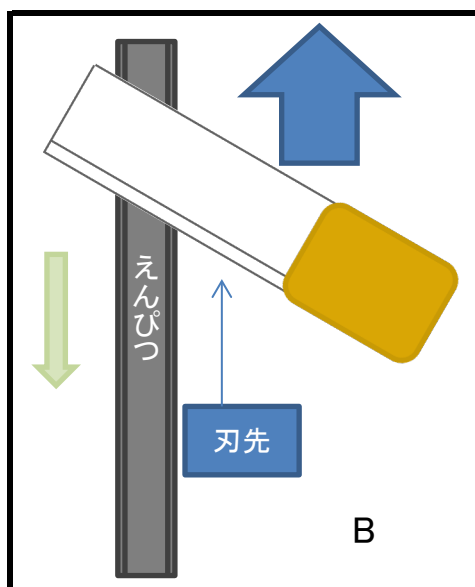
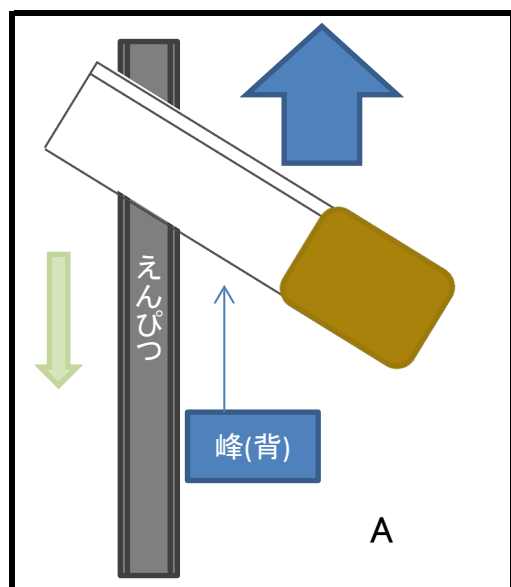


刃物を動かす向きです。



相対的なえんぴつの向きです。
※実際は、えんぴつは固定してます。

えんぴつを削るときの刃先の向きはA・Bどちらでしょう？



正解は、Aで～す♪

刃物はその刃先を犠牲に、物を切ったり、削ったりしてくれているんですね。

映画や漫画の世界では、切れば切るほど切れ味が増す“妖刀”なんてのが出てきますが…。

刃物は使えば、その刃先が丸くなり、切れ味が落ちます。

(丸くなった刃先を見れば、糸があるように見えます。)

だから研ぐ必要があるんです。

※研ぐ方向については、いろいろ見えますと、一定の傾向があり、グループ分けができそうです。なお、気にしないという方もいます。



包丁砥ぐとき、刃の向きと
力をちょっと入れ押す(又は引く)ときの向きは
どちらかな？

研ごうとしている刃物に応じ、プロは砥石を使い分けているようですが、日常生活やスカウトの活動のなかで研ぐ分には、こだわることもないでしょう。

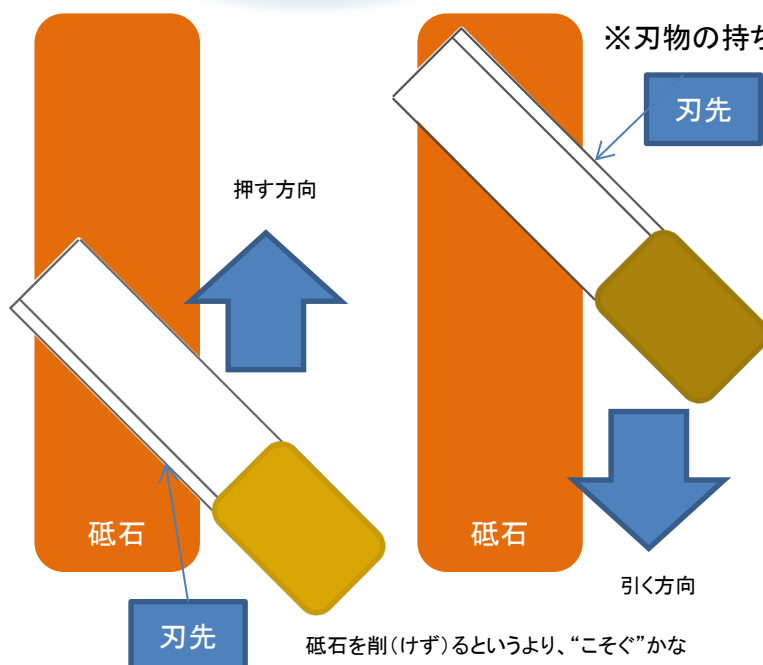
エッ！！こだわりたい・・・そんな方におすすめは・・・

刃物屋さんや砥石屋さんから学んでくださいな♪

最近では、ネットなどでも研ぎ方を紹介されています。

刃物屋さんや砥石屋さんのHPなどを参考にするといいでしょう。

※刃物の持ち手を左右入れ替える方もいます。



スカウト時代から、私が包丁やナイフを研ぐ場合、
左のイラストの通りで、ハンドブック等とは逆です。
※なお、私は物凄く不器用だということを添えておきます。

刃物の保管

革等の鞘がある刃物は、鞘等から出し、
昔は油紙で包んでましたが、新聞紙などでもよい
でしょう。湿気が天敵です。
スカウトが汎用で使うナイフ・食物に使う刃物は、
食用の不乾性のオイル(椿油など)で錆止めする
のがよいかと思います。
軽い錆は重曹やコルクで磨くとよいでしょう。

1. 砥石は、使用前に水につけておきます。目安としては、泡が出なくなるまでです。砥石によりませんが、15分から1時間程度
 2. タオルなどを砥石の下に敷くなどして、砥石が動かないようにします。
 3. 研いでいるときに出る砥汁(砥ぐそ)は洗い流さない。この砥汁が刃を鋭くしてくれます。
ただし、砥石の番をかえるとき(例えば、中砥から仕上砥にするとき)は、しっかり洗い流します。(刃や手についている砥汁も)
 4. 研いでいる途中も、砥汁の状態を見ながら、ときどき水を差す。
 5. 刃物の峰(背)側を浮かせますが、この角度は刃物によります。元々の刃先の角度に合わせるのがよいでしょう。
 6. 研ごうとしている刃先の上を指で軽く押さえます。砥石とこの指で刃先を挟み、研ぐ方向のときに気持ち押さえるような感じです。
 7. 上手に研げていると“かえり(バリ)”ができます。仕上げに“かえり(バリ)”をとります。
 8. あとは、書籍やネットなどで調べて研究してみてください。いろいろコツがあるようです。また、何よりやってみることです。
- ☆ 使い終わった砥石は、面直し、砥汁を洗い流し、乾燥させ、風通しのよいところで保管など

※ きちんと研げた刃物は、広げた新聞紙を片手に持ち、刃物の切っ先を新聞紙にあてスッと下ろせば、ひっかかりたり、破れることなく新聞紙を切れめます。