



## 〔 刃物と研ぎ 〕

刃先が鋭利な刃物は作業が楽で安全ですが、摩滅して切れない刃物は不必要な力が入り大変危険です。この摩滅した刃先を鋭利にする事が研ぎです。

### 〔 砥石 〕

砥石は自然石の天然砥石と人工的に作った人造砥石がありますが一般には人造砥石が天然の砥石に比べて価格も安く当たり外れがなくお勧めです。

□ 荒砥石（粒数300位）＝欠けた刃を研ぐ時使う

□ 中砥石（粒数1000位）＝普通一番使う

□ 仕上げ砥石（粒数5000位）＝切れ刃を仕上げる

### 〔 砥石の直し方 〕

凹んだ砥石は刃物を壊すので平らに直してから使います。

凹みのひどい砥石は、平らなコンクリートの所に擦り合わせて直します。

比較的凹みの少ない中砥石と仕上げ砥石は、ガラス板(25×30cm×厚さ9mm位)に耐水ペーパー(粒数120位)を敷き、水を掛けながら擦り合わせて直します。

### 〔 砥石の固定法 〕

人造砥石は水を良く吸い込ませてから固定します。

研ぎは砥石が不安定だと大変危険です。専用の砥石台を使えば本格的ですが、なければ濡れ雑巾に砥石を強く押し付けてしっかり固定します。〈図は手前から見て右利き用、左は逆〉

### 〔 刃物の種類 〕

片刃は、鉋、ノミ、彫刻刀、切り出し、それに刺身包丁や出刃包丁などの和包丁〔菜切丁は両刃〕です。

両刃は、カッターナイフや洋包丁の牛刀それに家庭用の万能包丁などです。

### 〔 片刃の研ぎ方 〕

まず中砥石に表の研ぎ面を押し当て砥石全体を使って研ぐように前後に動かし、表から研ぎます。

中砥石の研ぎ汁（擦り合って出る泥水）は洗い流しながら研ぎ、刃返し（刃先のザラザラした返り）が刃先全体に出たら中砥石は終わりです。〔注〕片刃の裏は、中砥石では研がない事。

次は仕上げ砥石で、研ぎ汁は流さず泥水の状態で中砥石の研ぎキズや刃返りが無くなるまで良く研いでから、最後に表と裏を交互に刃先を重点に研ぎ、

切れ刃（研ぎキズと刃返りが刃先から無くなる事）を刃先全体に仕上げで終わりです。〔注〕片刃の裏を、凹んだ砥石で研ぐと刃物が壊れます。

◎彫刻刀などの丸い刃物の研ぎは、刃物と同じ丸い面を中砥石と仕上げ砥石の側面に鉋の頭などで削って作りここで表を研ぎます。裏は仕上げ砥石の角に耐水ペーパーなどで丸い面を作りそこで研ぎます。研ぎの順序は片刃の刃物と同じですが、裏は研ぎにくいので表を仕上げ砥石で丁寧に研ぎ、裏は簡単に済ませます。

### 〔 両刃の研ぎ方 〕

中砥石で表を6裏を4の割合で表裏交互に、刃先全体に刃返りが

出るまで研いたら、最後は仕上げ砥石で刃先を重点に細かい刃返りをなくすよう表裏交互に良く研ぎ、切れ刃を仕上げで終わりです。

◎刃の研ぎ角度は切る物で違います、使いながら一番良い刃角度で研いで下さい。

刃物の販売と修理 TEL/FAX 3733-3639

〒144-0052 大田区蒲田 1-20-5 AM10:00~PM7:00 火曜定休日

なかの

