

子供たちに伝えたい日本の良さ

今月のテーマ ～ 世界の料理人を魅了する和包丁 ～

皆さんは、包丁の種類・名前をどのくらい知っていますか。包丁には出刃包丁や刺身包丁、菜切包丁、中華包丁、ペティナイフなど様々な種類があります。これらの包丁は出刃包丁や刺身包丁、菜切包丁などの日本刀を原型とする「和包丁」と、ペティナイフやパン切り包丁、牛刀などの明治以降に西洋料理とともに輸入され、その後国内で生産されるようになった「洋包丁」に分けられます。和包丁は、素材を切るときに包丁を「引く」ことで切りますが、洋包丁は「押す」ことで切る、という違いがあります。今月は、和包丁について取り上げます。

和包丁ができるまで

和包丁は基本的に片刃であり、片刃であることから刃を素材に対して鋭角に入れることができ、美しい仕上がりとすることができます。製造工程には職人の技術が関わることから、一丁一丁*が異なるものでもあります。

*包丁の数は「丁」と数えます。

<p>1 軟鉄と鋼の合わせ</p>  <p>熱した軟鉄に鋼を載せ、硼砂(ほうしゃ)と酸化鉄を接着剤として接合します。異なる素材を合わせることで、互いの長所を生かします。</p>	<p>2 加熱・叩き</p>  <p>熱した軟鉄と鋼の合わせを叩いて形を作っていきます。炉で熱してハンマーで繰り返して叩いて硬くするとともに、不純物を除く作業を何度も繰り返します。</p>	<p>3 ならし</p>  <p>再度熱して平らにしていきます。鉄が熱いうちに、作業をしないとはいけません。素早い作業が求められます。</p>
鍛 造		

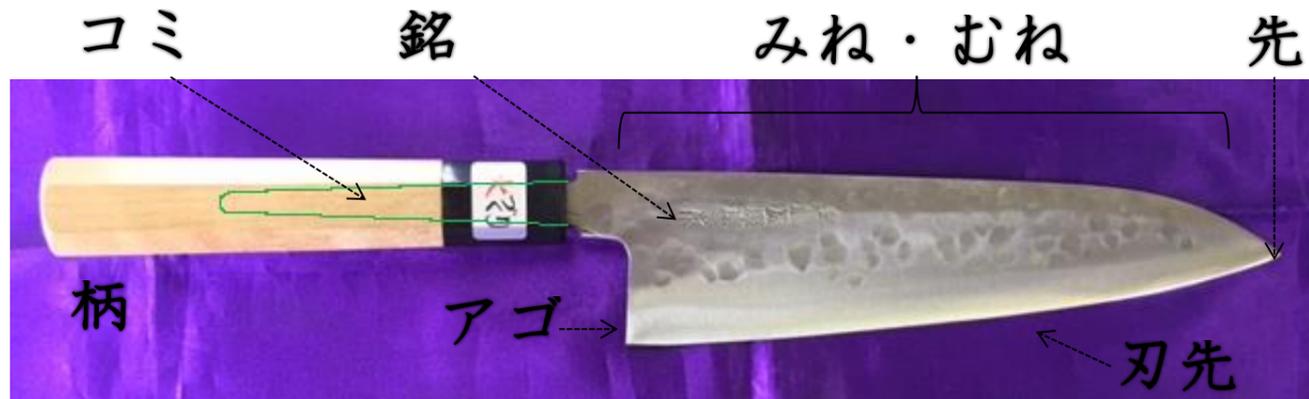
<p>4 成型</p>  <p>粗叩きをし、はみ出した部分を切り取ったり削ったりして形を整えます。</p>	<p>5 焼きなまし</p>  <p>800℃位の熱をゆっくり冷ますことで、内部のひずみを取ります。</p>	<p style="text-align: center;">熱処理</p> <p>6 焼き入れ・焼きもどし</p>  <p>800℃位の高温で加熱したのち、一気に冷やします。その後、ゆっくり加熱して鋼に粘りをもたせます。</p> <p>写真は、水の中に加熱した鋼を一気に入れた瞬間です。</p>
<p>7 粗研ぎ・仕上げ研ぎ</p>  <p>砥石(といし)で研いで、研磨していきます。その後、手で研ぐことで目が細くなり、錆びにくくします。</p>	<p>8 柄付け</p>  <p>コミ(裏面参照)を熱し、柄(包丁を握る部分)をつけます。使いやすさを考え、位置を調整する技が必要となります。</p>	<p>9 本刃付け</p>  <p>仕上げの研ぎを行い、銘切りや箱入れをして製品の完成です。江戸包丁はここまでの工程を、一人の職人が全て行います。</p>

包丁の歴史

包丁の「包」の字は調理場を、「丁」の字は、そこで働く人を意味し、元々は料理人を意味していたと言われています。

料理に欠かすことができない包丁ですが、^{さかのぼ}遡れば金属を持たなかった縄文時代には、石を割ったり、^{とが}尖った箇所を生かしたりして「石包丁」として料理や生活に使用していました。古墳時代になると、渡来人たちの技術によって鉄製の道具が普及するようになります。武士が活躍する時代になると、日本刀の需要が増え、高品質のものが多く生産されるようになりました。江戸時代になると日本刀の需要が減ったため、日本刀を作る技術が包丁の作製に生かされるようになります。明治時代になると西洋料理の広がりにより肉を切るために向いている西洋の包丁も入り、洋包丁と呼ぶようになります。

和包丁の各部分（名称）



和包丁には刀の技術が生かされており、素材を切った断面がきれいであることから、料理の美しさを生み出すと言われます。そのため料理人は、料理を味だけでなく、目で見て味わうこともできます。

伝統の技術を受け継ぐ職人に支えられた和包丁は、日本食が世界に広がるとともに世界の料理人を魅了し、全世界へと広がっていっています。

特色ある取組

【江東区立第七砂町小学校】

「本資料を活用した取組」

～日本の伝統・文化に関する教育推進資料を使った授業～



総合的な学習の時間において、日本の伝統・文化を題材として扱う際に、本校では毎月発行されている本資料を導入に活用しました。子供たちは本資料を用いて、ふるしきや箸等の歴史や魅力について触れることで、自分の身の回りにある伝統・文化に気付くことができました。

伝統・文化に関するイベント等

★ 都立中央図書館

○ 「和紙の魅力」～都立高校生徒さん作品とコラボ中～

【内容】 和紙は、記録媒体、祭具、調度品、さらには衣服等に幅広く用いられ、日本人の文化や暮らしを支えてきた伝統文化です。
和紙の歴史、製法、用途、多様性等を知ることができる当館資料と、都立工芸高校と都立井草高校の生徒さんの作品を展示しています。会期後半に展示替えの予定です。

【期間】 平成30年7月7日(金)から同年1月10日(水)まで
【場所】 都立中央図書館1階伝統・文化コーナー



調べ学習に
おすすめの本

○ 野崎洋光が教える「やさしい和包丁」

英文版 野崎 洋光/著 講談社インターナショナル2009.4
請求記号596.2/5387/2009 資料コード5016505514

【内容】 本文は英語で、包丁さばきのプロセスを豊富な写真で紹介しています。

○ 和食の庖丁技術 プロの仕事が身につく

旭屋出版 2016.5 請求記号D/596.21/5096/2016 資料コード7107255740

【内容】 季節に応じた飾り切りや姿盛りの技術などを写真で分かりやすく紹介しています。

○ 包丁を極める 日本刀に源流を持つ伝統刃物

スタジオタッククリエイティブ 2010.5
請求記号581.7/5005/2010 資料コード5018774772

【内容】 包丁の製作工程、砥石（といし）、研ぎ方を写真で紹介しています。

★ 産業労働局

○ TOKYO職人展

【内容】 今後の伝統工芸品産業を担う若手職人による展示会です。若手職人が江戸から続く匠の技で新たな美しさを生み出し、東京の伝統工芸品をクリエイティブに進化させている様子を御覧いただけます。

【期間】 平成29年8月11日(金)から同年8月16日(水)まで

【時間】 午前11時から午後7時まで(最終日は午後5時まで)

【場所】 伝統工芸青山スクエア 住所：東京都港区赤坂8丁目1番22号 赤坂王子ビル

【アクセス】 東京メトロ、都営地下鉄「青山一丁目」駅4番北出口から徒歩6分

【料金】 無料

【問合せ】 公益財団法人 東京都中小企業振興公社 城東支社 電話：03-5680-4631

HP：http://www.tokyo-kosha.or.jp/support/shien/dento/tokyo-shokuninten/

○ 伝統工芸士とたいけんフェス

【内容】 小学生から体験できる各種ワークショップと江戸の技を受け継ぐ現役伝統工芸士の実演を御覧いただけます。

【期間】 平成29年8月22日(火)及び同月23日(水)

【時間】 午前10時から午後5時まで

【場所】 東京都立産業貿易センター台東館4階

【アクセス】 東京メトロ銀座線、東武スカイツリーライン(伊勢崎線)、都営浅草線「浅草駅」から徒歩5分、つくばエクスプレス「浅草駅」から徒歩9分

【料金】 ワークショップには、材料費として、1,000円から2,000円程かかります。正確な金額は、当日イベント会場にて、御確認ください。

【問合せ】 公益財団法人東京都中小企業振興公社 城東支社

電話：03-5680-4631 HP：http://taikenfes2017.peatix.com/

【テーマにおける引用・参考文献資料、写真提供】

・株式会社 藤原照康刃物工芸 <https://www.teruyasu.jp/company/>

・株式会社 正本総本店 <http://www.masamoto-sohonten.co.jp/>

※ 本資料に対する御意見・御感想、本資料の活用実践等がありましたら、右記担当へ御連絡ください。今後の資料作成の参考とさせていただきます。

【担当】 東京都教育庁指導部指導企画課
電話 03-5320-6869
ファクシミリ 03-5388-1733