

和包丁の種類



「莊子いはいく庖丁能く牛を解く、庖丁はもと料理人の名なり。その人つかひたる刃物なればとてつゝみに庖丁を刃物の名となせり。むかし何人かさかしくもろこしの故事を名付けそめけん。今は俗に返してその名ひろまれり。」「日本山海名物図鑑」

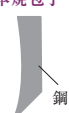
世界に類をみない独自の形状を持つ和包丁は魚や野菜など異なった食材を切る為に生み出された刃物であり繊細な日本料理には欠かす事の出来ない包丁です。ご存知の通り日本刀の驚くほどの切れ味は刀工の卓越した製造技術が大きく関わっており「折れず、曲がらず、よく切れる」鉄の本性さえ覆してしまう日本刀の比類なき流れを引き継いだ和包丁、生産地もまた日本刀の生産地と深い繋がりを持っています。世界に誇れる日本伝承の技が現代の和包丁に込められています。様々なブランド・材質の和包丁を掲載しておりますので用途に合わせてお選び下さい。

和包丁は「本焼」と「霞」に分けられます。

本焼包丁とは鋼だけで作られた全鋼の包丁です。切り口が綺麗で連続して多量の食材を切っても、切れ味が低下しにくくなっています。その反面非常に強く衝撃や温度差に弱く無理な力を加えると刃が大きく欠けたりします。扱いが非常に難しくかなりの技術が必要です。

包丁断面図

本焼包丁



霞包丁(合わせ包丁)とは軟鉄と鋼を貼り合わせて作ります。扱いやすい包丁で砥石で鋭利な刃がつけやすくほとんどの包丁が霞(かすみ)包丁です。

霞包丁

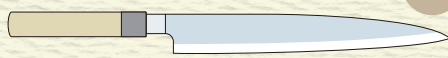


形状・名称

刃型

用途

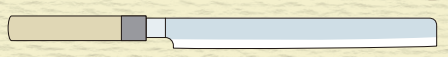
『柳刃(正夫)』



片刃

関西型の刺身包丁です。現在は全国的で関西では正夫(しょうぶ)とも言います。刃元から刃先まで引き切ります。

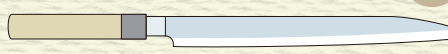
『蛸引』



片刃

関東型の刺身包丁です。切っ先が四角になっています。一説には喧嘩っ早い江戸職人が使う為にこの形になったとされています。柳刃と使い方は同じです。

『ふぐ引』



片刃

ふぐ等の薄造り用の包丁です。柳刃よりも背厚が薄く刃幅も狭く鋭利になっており、てっさ包丁とも呼びます。

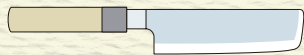
『出刃』



片刃

包丁の重さを利用して厚い刃元で魚の骨など硬い部分を叩き切り薄く鋭い刃先で魚を三枚におろせます。あじ切、相出刃、鮭切り、身卸しなど種類があります。

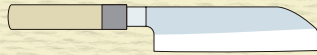
『薄刃(菜切)』



片刃

片刃・両刃があり用途としては主に野菜を切る為に使われます。きざむ、むく、割る、そぐ、はぐなどに使われる日本の伝統的な包丁です。関東型の包丁で、両刃のほうが真っ直ぐ刃が食材に入るので扱いやすいです。

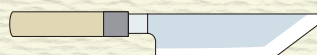
『鎌型薄刃』



片刃

関西型の薄刃包丁です。かつらむきや面取りなど野菜を切る為に使われます。小さいサイズだと細工包丁としても使用されていて幅広い用途に使用出来ます。

『うなぎ裂き』



片刃

関東型のうなぎをさばく専用包丁です。刃先を使い腹や背を一気にさばきます。調理方法に応じた合理的な包丁です。他に大阪型、京都型、名古屋型がございます。

『寿司切り』



両刃

巻き寿司を切る専用包丁です。巻き寿司の形を崩さないように刃が扇形になっています。押し入れて手前に引き、向こうに押し上げて切り離します。

『そば麺切り』



片刃

打ったそばを切る為の包丁です。正確な幅で切る為に垂直に刃を下す切り方に合ったハンドル形状になっています。

主に使われる和包丁の鋼材

鉄と少量の炭素を混ぜたものを鋼(ハガネ)と言います。砂鉄や鉄鉱石が原料になってます。

玉白鋼

白鋼の中でも不純物が非常に少なく日本刀の原料でもある玉鋼に最も近いと言われる最高級品。

白鋼

不純物を取り除いた炭素鋼材です。焼入れ加工が難しいが研ぎやすく、鋭利な切れ味は最高クラス。

青鋼

白鋼にクロムとタングステンを加え摩耗性と粘りを出したものの、白鋼より硬度があり長切れしますが非常に硬い為砥ぎに技術が必要です。

銀鋼

クロムを配合して錆に強くした耐錆鋼(ステンレス)です。硬度がいくぶん低い炭素鋼並の切れ味です。

日本鋼

全ての元になる鋼です。リン・硫黄など不純物が多少多く、焼入れ加工しやすく低コストです。

※白鋼や青鋼の呼び名は鋼を区別する方法として白い紙と青い紙に包んでいた事が由来です。