

洋包丁の種類



洋包丁の製法は和包丁と違いほとんどの工程が機械化されています。分類するとすれば匠の技より材料の性質や熱処理に大きく左右されます。洋包丁は両刃(諸刃)がほとんどです。材質を分けると炭素鋼と特殊鋼になりますが、最近は業務用、家庭用共に特殊鋼素材がよく使われています。洋包丁も用途に合わせて様々な種類があります。明治以降、文明開化とともに日本に西洋料理が伝わり輸入されたことに始まります。また様々な国の食文化が日本に伝わり中華包丁等、各国の多種多様な刃物が存在します。現在は日本製の洋包丁も多数あり、和包丁の技術を生かし海外ユーザーからも高い支持を得ています。

形状・名称

刃型

用途

『牛刀』



両刃

肉・魚・野菜など様々な用途に使用出来る万能な包丁です。刃が薄いので硬い食材には向きません。フレンチナイフ、シェフナイフとも呼ばれています。

『筋引き(スライサー)』



両刃

肉の筋を切ったり、肉をブロックに切り分けるのに使用する包丁です。主にフィレ肉、薄切り用にカットも出来ます。

『洋出刃』



両刃

骨付き肉を骨ごと切断したり魚を骨ごとぶつ切り出来る包丁です。厚口の牛刀で甲殻類はもちろん半冷凍食品を切る事ができます、刃に力が伝わりやすいです。

『ペティーナイフ』



両刃

牛刀の小型タイプです。果物の皮むきや細工、飾り切りなど便利な包丁です。

『骨スキ・サバキ・ガラスキ』



両刃

鶏肉などの骨から肉を切り取る包丁です。魚をおろす事も出来ます。サバキ包丁には東型(角型)、西型(丸型)があり骨スキとも呼ばれます。ガラスキはサバキより幅広です。

『三徳(万能)』



両刃

肉・野菜・魚など万能に使える包丁です。主に家庭用として普及しています。文化包丁とも呼ばれます。

『サーモンナイフ』



両刃

スモークサーモン等スライスに使う包丁です。切った食材が付きにくいディンプル(くぼみ)加工をしてある事が多いです。

『ウェーブナイフ(パン切り)』



ノコ刃

パンやサンドウィッチ、カステラ、ケーキなど型を崩さないで切れる包丁です。ノコ刃では無いものもあります。

『中華包丁』



両刃

刃の形状が四角くて、幅が広いのが特徴です。切る事はもちろん叩いたり、すり潰したりどんな用途にも対応できる万能包丁です。包丁自体の重さをうまく利用し食材を切りますが、引き換えに扱いが難しい包丁でもあり、技術が必要です。皮むきには向きません。

包丁の主なトラブルの  
～原因と対策～

- 刃が欠けた
  - ・冷凍食品を切った  
完全に冷凍された食品は非常に硬いです、冷凍食品専用包丁以外ではどんな包丁でも刃こぼれします。
  - ・かたい野菜、骨をこじった  
切っている時に、包丁が止まったら包丁の背を強く押すか、一度包丁を抜いてもう一度切り直して下さい。
- 異常に錆が出た
  - ・使った後に水分が残っていた  
よく水分をふき取り乾燥させてから保管
  - ・薬品消毒  
強い薬品で消毒すると錆びだけでは無く刃折れの原因となります。クロム量の多いステンレス包丁をお使いください。
- 刃折れ、刃割れ
  - ・強い衝撃を与えた、落下・叩き。
  - ・材料に不純物の混入  
販売店等に連絡しメーカーで調べてもらう。
- 包丁の柄が取れた
  - ・水分をよく取らずに放置、内部が腐り抜けてしまう  
内部がぼろぼろになっていない限り柄付可能です。

特殊鋼の種類

炭素以外にニッケル、クロム、モリブデンバナジウムなどの合金元素を加えた合金鋼を示します。

ステンレス鋼  
クロム12%以上加えたもの。

モリブデン鋼  
クロム12%以上加え、さらにモリブデンを加えたもの。

スウェーデン鋼  
スウェーデン生産の鋼、炭素が多く不純物が少ない高品質な材質。

V金  
ステンレスだが硬度もあり非常によく切れる。加工が難しい。

ダマスカス鋼  
材質の名称ではなく製法です。二種類の鋼を何度も折り曲げ豊んで鍛造します。出来上がりには独特な模様が浮かび上がります。粘りがあり切れ味も良い。