

庖丁選びで困っていませんか？

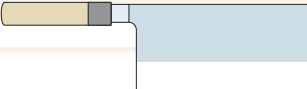
ひとりで『庖丁』といっても材質や形状は様々です。

たくさんありすぎて、どれを選んでよいのか分からないという方のためのちょっとしたヒントがここにあります。

洋庖丁

牛刀  肉用の庖丁ですが野菜、魚、パンなどにも使える万能庖丁です。		筋引 (スライサー)  肉の筋を切ったり、肉をブロック状に切り分けるのに使用します。肉の薄切り用のスライサーとしても使います。	
洋出刃  骨付き肉を骨ごと、半冷凍食品、カニなどの甲殻類を切る厚口の牛刀 鳥や魚の切り落としにも使います。		ペティナイフ  小型の牛刀です。果物の皮むきや細工用に便利です。	
サバキ東型 (角型)  本来は骨付き肉から肉を切りとる庖丁ですが、刃先が厚く、骨に当たっても刃こぼれしにくい。魚をおろすことにも使います。骨スキやガラスキともいう。		サバキ西型 (丸型)  本来は骨付き肉から肉を切りとる庖丁ですが、刃先が厚く、骨に当たっても刃こぼれしにくい。魚をおろすことにも使います。骨スキやガラスキともいう。	
ガラスキ  主に鳥をさばくのに使う庖丁 サバキの東型より幅広く厚みがあります。骨スキとも呼びます。		薄刃型  野菜を切るのに適した庖丁です。千切り、そぎ切りもできます。通常の洋庖丁より刃が薄くなっています。	
三徳型  肉、野菜、魚など万能に使える庖丁 ご家庭の台所で使用に適した庖丁です。文化庖丁とも呼びます。		サーモンナイフ  スモークサーモン等のスライスに使う庖丁です。	
ウェーブナイフ (パン切りナイフ)  パンやカステラ、ケーキ等を型崩れさせないで切る庖丁です。		冷凍庖丁  冷凍食品、半解凍食品を切る専用庖丁です。ノコギリ刃や波刃の形状や、厚めの庖丁があります。	

中華庖丁

	刃の形状が四角くて、身(刃)幅が大きいのが特徴です。野菜・肉・魚が切れるのももちろん叩いたり、すり潰したりという用途もこなします。庖丁自体の重さをうまく利用して食材を切る庖丁です。同じ様に見えても、用途に合わせて違いがあります。(刃の厚みが最大のポイントです。)	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>薄刃(薄口)</td> <td>肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。</td> </tr> <tr> <td>中厚刃</td> <td>肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。</td> </tr> <tr> <td>厚刃(厚口)</td> <td>主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。</td> </tr> </tbody> </table>	薄刃(薄口)	肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。	中厚刃	肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。	厚刃(厚口)	主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。
薄刃(薄口)	肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。							
中厚刃	肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。							
厚刃(厚口)	主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。							

※骨切りを使用する特厚刃もあります。 ※刃幅の広さは切った食材を乗せて、鍋などに移すのにも便利です。切られて跳ねる食材の飛び散りもブロックします。

庖丁は料理を作る時の強い味方！…でも無敵ではありません。

庖丁の切れ味は、鋭い刃先と刃に施された目には見えないほどの細かい鋸の刃(目)によって実現されます。使い込んでいくと刃先が丸まったり、欠けたりしますので、砥石やシャープナーでしっかりとケアしましょう。

シャープナーなどは刃先をきれいに整えて一時的に食材への食いつきを良くしてくれますが、鋸刃をつくるのは難しく徐々に切れ味が衰えてきます。

スチール棒は調理中の庖丁やナイフなどに肉の脂などが付着して、切れ味が鈍ってきたと感じた時に刃先を数回擦って脂を取り除いたり、刃先を修正して一時的に切れ味を回復させるものです。

庖丁の切れ味や耐久性を持続させるために、月に1・2回は砥石を使って研ぐことをお勧めしたいです。

庖丁にとって砥石で研ぐことは、疲れを癒すマッサージのようなものだと思います。

これから長い付き合いをしていく、あなたの大事な相棒なのでから!

荒砥石(粒度#180~#400)	中砥石(粒度#600~#2000)	仕上げ砥石(粒度#3000~#6000)	超仕上げ砥石(粒度#8000以上)
刃先などが欠けってしまった庖丁を研ぐ(修正する)ことに使用します。 	荒砥石の研磨でできたキズを取り除いて、刃先の切れ味や形状を整えます。一般的に#1000の砥石1個で修正も刃付けもできます。 	中砥石では取り除けなかったキズの修正と、刃先の耐久性をたかめるために使用します。さらに良く切れるようになり、切れ味が長く持続するようになります。 	繊細な仕上げができます。プロの調理人の方や、柳刃庖丁などの仕上げに使用します。 

砥石は天然(自然物)と人造とがあります。人造は混合物を練り合わせて乾燥で固める砥石と、練り合わせてから陶器のように焼き入れをして強度を増したものなどがあります。

※混合物とは研磨に絶対必要な材質(アルミナなど)を示します。

人造砥石のなかでもセラミック砥石と呼ばれる砥石があります。通常のものより研磨力と耐久性があり、素早く研ぐことができる砥石です。青銅やステンレス庖丁に相性が良いようです。研ぐ際は滑る感じが出ないよう、水は少なめが良いと思います。それ以外の砥石には十分に水を含ませてからご使用ください。ハガネの本焼などはやわらかめの砥石がオススメです。

上記は少しでも目安になればと思いご紹介していますので、全てに当てはまる訳ではありません。研ぎ方などによって異なります。

砥石を使っていると研ぐ面が削れてしまい、へこみます。へこんだままの砥石で研いでも庖丁にムラができ、刃に傷をつけてしまうことがあります。面直しなどの修正砥石で平らな表面を保ってください。