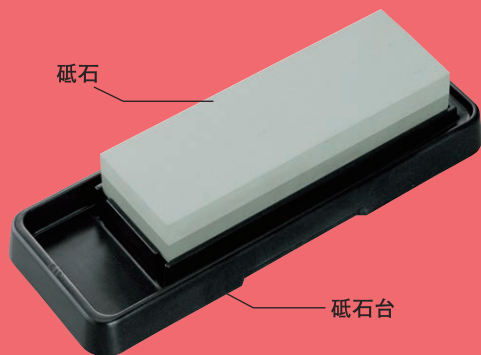


砥石を上手に使うポイント教えます。



①しっかりと固定しましょう。

- ぬれぶきんを下に敷くこと。
 - 別売りの「砥石台」を使うこと。
- ※研いでいる時に動くと危険です。

②研ぐ前に

合成砥石… 使用前に、少なくとも5分～10分くらいは水につけてから研ぎます。

ただし、つけっ放しにしておくと、ヒビ割れの原因になります。

天然砥石… 水を掛けながら研ぎます。

水につけておくと割れることがあるので注意が必要です。



③表面はいつも平らに(砥石のお手入れ)

砥石は使用后、水でよく洗い、日陰に干して乾かします。砥石は水につけっ放しにしたり、日光に長く当てると、ひび割れなどの原因になります。

表面に凸凹があると、きれいに研げません。長い間使用しているうちに、砥石の中心がくぼんできたら、サンドペーパー(#80~100)を平らな面に敷いて、水をつけながら砥石面を削り修正します。

豆知識

砥石の種類と用途

砥石は合成砥石と、天然砥石に大別でき、それぞれに「荒砥石」「中砥石」「仕上げ砥石」があります。一般のご家庭では合成砥石の「中砥石」が1本あれば良いでしょう。こまめに研ぐなら「仕上げ砥石」も常備しましょう。

■合成砥石

鋼製の包丁とステンレス製の包丁の両方を研ぐことができます。

■荒砥石

刃の欠けた包丁の修正や刃の角度を変えたい時に使います。

■中砥石

普段の包丁研ぎに、最もよく使われます。

■仕上げ砥石

「中砥石」で研いだ後に、さらに切れ味を良くするときに使います。

※2種類の砥石がコンビになった「コンビ砥石」もあります。



包丁の研ぎ方



Q. 使い慣れた包丁を長く使うコツは？

A. こまめに研いで大切に使うことです。

- 用意するもの
- 研ぐ前に
- 包丁の研ぎ方
- ワンポイントアドバイス
- 砥石の種類と用途

やってみよう!

コツを覚えれば、ラクラク簡単!

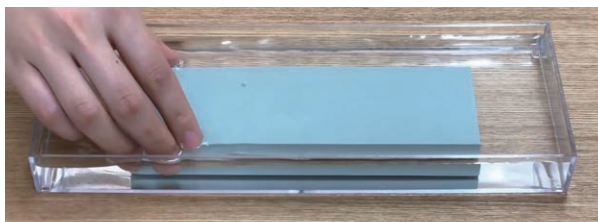
お料理の味は、包丁で決まります。包丁を研ぐのには砥石が一番適しています。切れない刃はケガの元にもなりがち…。コツをつかめば簡単に研ぐことができます。

用意するもの

砥石…中砥石・荒砥石
(荒砥石は、刃が欠けている包丁を研ぎおろす時に使用します。)

タオル…砥石の下に敷きます。

研ぐ前に



1 砥石を5～10分くらい水につけ、十分水を含ませます。



2 砥石がすべらないように、ぬらしたタオルを砥石の下に敷きます。



3 コップに水を入れておきます。

包丁の研ぎ方

両刃包丁(三徳・牛刃・薄刃包丁など)

①包丁を砥石に斜めに置き、左手をぴったり揃えて刃を押します。

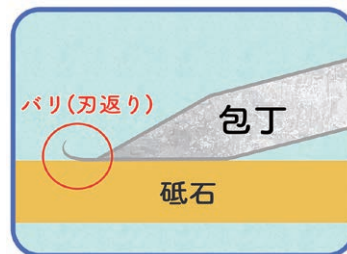


②角度は10円玉が2枚ほど納まるくらい(約15°)にします。

③表面を研ぎます。

包丁の角度を変えずに、刃先に刃返り(バリ)が出るまで研ぎます。

この刃返りが全体に出るように、左手で押さえる位置を移動しながら刃渡りに対し、3～4回に分けて研いでください。



④裏側を研ぎます。

角度は表面と同じくらいか、やや砥石をこする部分を浅くしても良いでしょう。表面と同じ回数研いでください。刃返りが先ほどと反対側に出ます。軽く1～2度引けば刃返りはとれます。

片刃包丁(出刃・刺身包丁など)

表面を研ぎ、刃返りが出たら裏側を砥石にピッタリとあてて研ぎ、刃返りをとります。

研ぐ時のコツ

- ①砥石に対する刃の角度がぶれないように研ぎます。
- ②研いでいる時に出るドロドロした液は、流しません。(研ぎに必要です。)
- ③刃が欠けている包丁は、荒砥石で研ぎ落としてから中砥石で研ぎます。
- ④砥石が乾かない程度に、用意した水を少しずつかけます。

毎日のお手入れ

さびやすい和包丁や鋼製の包丁はもちろん、ステンレス製の包丁も清潔にしておくことが大切です。

使用後はすぐに洗い、よく水気をとってから、サラダ油や天ぷらの残り油などを一滴塗っておくと良いでしょう。

●表面の研ぎ方



●裏面の研ぎ方

