

刃物研ぎ体験

天然砥石館

亀岡は古くから天然砥石（てんねんといし）の産地です。
亀岡産の天然砥石「丹波青砥」を使って包丁を研いでみましょう。



天然砥石とは：

天然の岩石を使った道具で、主に刃物を研ぐのに使われてきました。

サンドペーパーと同じように、荒いものから細かいものまでいろいろあります。

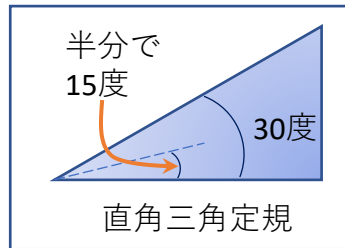
丹波青砥は中くらいの荒さです。

① 研ぐ

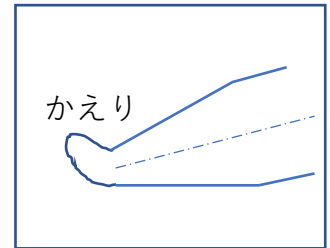
① 砥石の上に水をかけ、包丁の刃を砥石に押し当てて、前後に動かして研ぎます。



② 包丁の刃を当てる角度は重要です。今日は15度くらいをねらって研ぎましょう。



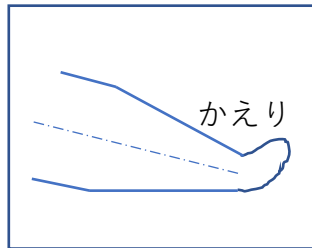
③ 刃が研げたら、砥石を当てた反対側に「かえり」が出ます。



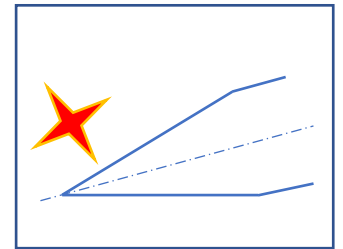
④ 「かえり」が出たらうら返して反対側も研ぎます。



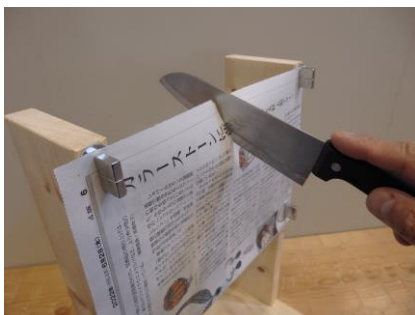
⑤ ③とは反対の面に「かえり」が出てきます。



⑥ 砥石の上を、そっとなでるようにして、両側の「かえり」を取ります。



② 切る



① 専用の台に新聞紙をセットして、切ってみましょう。

② 刃を押し付けるのではなく、引きながら切ると良く切れます。