

## シャブトン砥石でグローバル包丁を研ぐ



1) 新聞紙を敷いて、収納ケースの上の中・荒砥石(オレンジ)を載せます。砥面に水をかけます。右ききの場合ですが、右手で包丁の柄をしっかりと握ります。切っ先(刃の先端)からアゴ(刃の根元)までが砥石内に収まるように包丁をおきます。

2) そして、砥石と刃の角度は15度程度にします。十円玉1~2枚が、峰(包丁の背)と砥石の間に収まる程度に立てます。この角度を終始安定させるのが重要です。左手も包丁に添えます。切っ先が割と浮きやすくなりますので、切っ先を押さえるのも良いでしょう。



3) 手前から向こう側へ押し出す時には、力を込めます。手前に戻す時は、力を抜きます。この動きをリズムよく繰り返します。ポイントとして砥石面の全体を使うようにします。こじんまりとではなくストロークは大胆に大きくです。そして、角度を終始安定させることを心がけて下さい。



4) 研ぎ具合の確認が、「刃返り」が生じていることです。砥石と触れた側に出来ているのではなく、その名の通り、返りなのです。左写真のように、ロゴの入った表面(研ぎ面とは裏側)の刃先に返りが生じています。刃先に金属のまくれができて、ザラツとした感触があります。この感触を覚えていただくのが重要です。刃返りが全体に生じたら裏返します。ただ、切っ先やアゴなどは生じにくく、あまり几帳面にならない方が良いでしょう。

5) 握り手も反対にしてみてください。利き手でない場合は、角度を保つのは難しいかもしれませんが、慣れてしまうことです。表面と同じように研ぎます。表面に生じていた刃返りは、裏面を研ぐことにより、すぐに除去されます。同じように、今度は裏面の刃返りが生じるまで研ぎます。最後にもう一度裏返して、刃返りを除去します。刃先を、さあっと軽く砥石にあてれば十分です。なお、革製品などに刃先を当てれば、より綺麗に除去できます。



6) さて、次回のために、砥面を平面にしておきます。平面にするには、砥石に水を張って、もう一つの荒砥石(モス)とすり合わせます。前後もしくは左右斜め前後にスライドさせて下さい。この場合必ず砥面全体を使うように。そして最後は必ず前後のスライドで終わります。最後に、新聞紙をポイ。作業中に水を含んだ砥石の粒が散乱します。この新聞紙でお手入れが、かなり楽になります。