

## ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

### ◎ 包丁砥ぎ職人・坂下勝美

深夜に放送された、薪を焚べながら「焚火」を囲んで対談する番組があった。

「包丁砥ぎ職人」の坂下勝美さんという方が、出演された放送回の話。

坂下さんは50年間で、全国の一流料理人の包丁22万本を砥いで、今も、400本待ちという、その世界では超有名な「包丁砥ぎ職人」らしい。

「料理人が、普通、自分で包丁を砥ぎますけど、本当の砥ぎ方じゃないですよね。なんのことはない。

砥石で、包丁の刃物を減らしているだけのことであって」

「包丁で切る相手というのは、魚、肉、野菜の繊維ですよ。鑊（しのぎ）（=右の稚拙な「包丁の刃の断面図」の点線部分）が、食材の抵抗で表面が荒れて、切れなくなる。凹（くぼ）み（図は、あえて誇張）を作ると、食材が鑊に触れずに、刃先にしか当たらないので、包丁の切れ味は変わらない」

「包丁作り職人」が作った包丁の点線の鑊を、「包丁砥ぎ職人」の坂下さんは、指先に小さな砥石を乗せて、指の感覚で砥いで、ミクロン単位の凹みを削り出す。

包丁1本にかかる時間が、研磨だけで7時間。

坂下さんは「私が砥いだ包丁は、一生、砥ぎ直す必要はない」と自信を語る。

弟子は取らず、全国を回り、直接、料理人に砥ぎ方を指南されておられるらしい。

### ◎ 炎の揺らめき（薪ストーブ）

「焚火」繋がり…。今はコロナ禍で中止しているが、友人の山荘に、何人かで行く。

立派なキッチンと、ヒノキの風呂がある山荘。

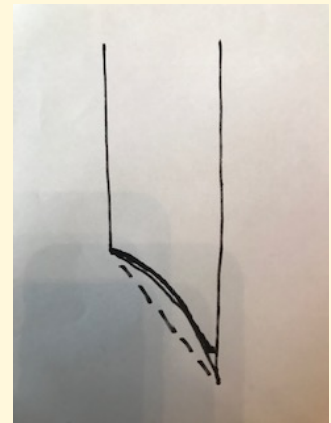
仲間の役割は、誰が言うことなく自然に決まり、自分から動いて、料理人、酒の担当、鍋・皿洗い。

私は火守（ファイヤーキーパー）。

メインは薪ストーブの面倒をみること。標高が高いので、夏でも火を焚く。

あわせて、夏はバーベキュー（BBQ）、冬は炭火の七輪で小立て鍋の面倒。

薪ストーブは、小枝などを使って火を点けて、太い薪に早く火が点くように空気を送り込む。一度、薪に火が点いて、鉄製のストーブが熱くなったら、空気を絞る。薪から青い炎が、チロチロとあがる。燃える炎を見ながら、ウィスキーを舐める。至福である。



これからの予定 4月1日（木）、9日（金）は、懇談会です。