



平成27年3月吉日
貝印株式会社

食材の美味しさは、包丁の切れ味で決まる！

～ 味覚力の高い日本人には、旨味を引き出す包丁を～

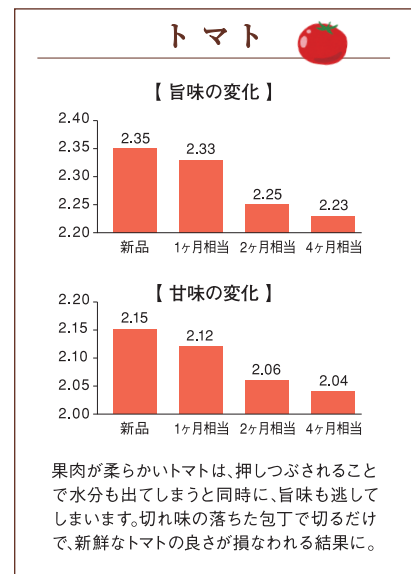
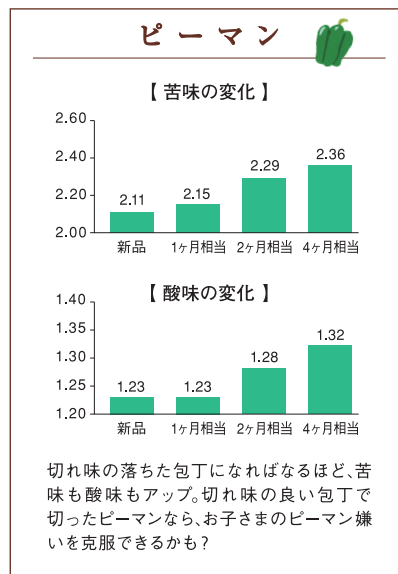
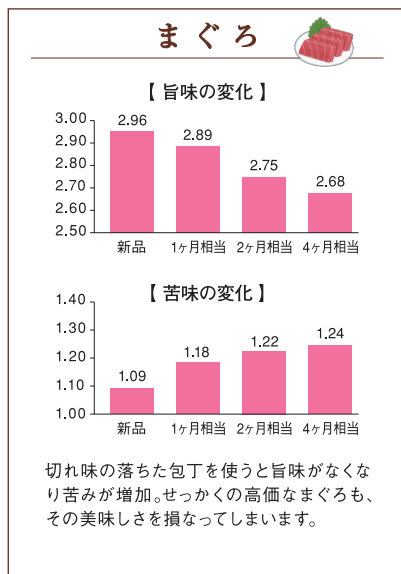
「包丁で味が変わる」ってホント？

トマトがきれいに切れずつぶれてしまう、鶏肉の皮が切りにくい、長ネギもつながってちゃんと切れていなかった…それはあなたの料理の腕が悪いのではなく、包丁の切れ味が悪くなったサインです。

切れ味の落ちた包丁は調理作業のストレスになるだけではなく、実は食材の旨みを逃し、苦みや雑味が増加してしまうという驚きの結果が！包丁の切れ味が、食材本来の味を損なう原因になっていたのです。

慶應義塾大学発ベンチャー企業AISSY株式会社が開発した味覚センサーを用い、新品の包丁と、砥がずに使い続けた包丁(1か月・2か月・4か月相当)の食材に与える影響について、共同調査しました。

切れ味の悪い包丁で切ると、ピーマンの苦味がアップ！



鈴木隆一先生

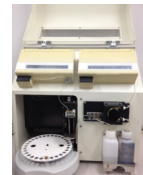
(AISSY株式会社代表取締役社長／慶應義塾大学理工学部共同研究員)

これまで約3,000件の味覚調査をしてきましたが、包丁の切れ味でここまで味が異なるという結果には正直驚きました。調査に用いた味覚センサーは、ヒトの味覚を再現したものです。人間は味にすぐ慣れてしまうので、味覚の印象は素材を初めて口にした時にほぼ決まってしまう。旨味が逃げずに残る切れ味の悪い包丁の方が、素材の味そのものをはっきり認識し、旨味を味わうことができるというわけです。



Profile

2006年慶應義塾大学理工学部卒業。
2008年同大大学院理工学研究科を修了し、AISSY株式会社を創業。代表取締役社長(現任)、慶應義塾大学共同研究員(兼務)。慶應義塾大学で開発された味覚センサーを用い、様々な食品の味覚調査および分析データを用いたコンサルティング・販促支援などを行っている。



味覚センサー「レオ」

ヒトが味覚を感じる“味蕾”に代わるセンサー部分で食品から電気信号を測定。独自のニューラルネットワーク(人工的な知能の実現)を通し、「甘味」「苦味」「塩味」「酸味」「旨味」の5つの基本味を数値データとして出力する。

お手入れしない包丁は、料理の見栄えもダウン

切れ味が悪くなると、もちろん料理の見た目も変わります。毎日使い続けていると
なかなか気づかないかもしれませんが、比較すれば一目瞭然。

サラダやお刺身など食材そのものを盛りつける料理をはじめ、お料理には見栄えも重要な要素のひとつ。
お手入れをして切れ味を保っている包丁なら、食材の美味しさがぐんと引き立ちます。

まぐろ



【新品】



【2ヶ月相当】

お手入れしていない包丁は、筋がきれいに切れずによれてしまいます。さらに形も崩れ、同じ状態のまぐろなのに新鮮さが失われているような印象も与えてしまいます。

ピーマン



【新品】



【2ヶ月相当】

切れ味の落ちた包丁だと無理やり切ろうとするため、ピーマンを押しすぎて亀裂がはいる結果に。またつぶしながら切ることになり、切り幅もバラつきが大きくなります。

トマト



【新品】



【2ヶ月相当】

お手入れしていないとトマトの皮に刃が入りづらく、押しつぶされて種部分など水分や旨味が外に出てしまいます。皮もきれいに切れず、ちぎれた状態に。

料理を美味しくする包丁とは？

重要なのはやはり切れ味。切れ味の悪い包丁だと、野菜の繊維をつぶし水分が出てしまうので鮮度低下の原因に。旨みも栄養素も逃げて、味が確実に変わってしまいます。お肉も切れ味の悪い包丁で切ると、中に閉じ込められている肉汁が出てしまい、高級なお肉もその価値を無くしてしまいます。切れ味の悪い包丁だと作業も早いですし、玉ねぎのみじん切りも繊維をつぶさないため目が痛くなりません。そんな調理のストレスもなくなって、毎日のお料理も楽しくなると思います。そのために大事なものは、日頃のお手入れ。食材の味を損なわない切れ味を保つために、ご家庭でも月に1度は包丁のお手入れをしていただきたいと思います。

加賀料理 杉の家 やまぐち 店主 山口利和



Profile

1964年東京都葛飾区生まれ。老舗料亭からホテル等で修業。1998年に能登・和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」直営「加賀屋東京店」の料理長に就任。2007年川崎・新丸子に「加賀料理 杉の家 やまぐち」のオーナーシェフに。超人シェフ倶楽部のメンバーとして食育活動などテレビ・雑誌等で現在活躍中。

加賀料理 杉の家 やまぐち

神奈川県川崎市中原区丸子通 1-653
川崎グリーンプラザホテル1階
044-411-6693

営業時間：11:00～14:30 (L.O.14:30)
17:00～22:00 (L.O.22:00)

一般社団法人「超人シェフ倶楽部」

2009年7月設立

会長 中嶋貞治 (新宿割烹 中嶋・店主 料理長)
副会長 片岡護 (西麻布 イタリアン アルボルト・オーナーシェフ)

日本の食材や日本の食文化に対して強いこだわりを持った日本の料理人を組織化し、料理人ならではの力で美味しい日本の食材や食文化・食産業に貢献することを目的に設立。
主な活動としては「スーパー給食」「おとなの食育」プロジェクト、地域活性プロジェクト「美味認定」(日本の逸品セレクション企画)など。現在登録料理人は34名。

包丁の種類

包丁はメンテナンスをすれば一生使えるアイテムです。そのためには信頼できるメーカーを選び、用途に応じた包丁を選びましょう。ご自分の手に合う柄の握りやすさや重さ、また食器洗い乾燥機対応を選ぶなど、使う方の目的やライフスタイルなどによっても選び方は変わります。ここでは素材・用途別に包丁を紹介します。

素材別



ご家庭で使うには錆びにくく、メンテナンスのしやすいステンレス包丁がおすすめ。

大切に使い続けるために、包丁の刃の素材にもこだわりたいもの。鋼材や刃付け技術の進歩でステンレス包丁の品質は向上してきました。中でも、異なるステンレスを折り重ねてできる波紋のような美しい模様の **ダマスカス鋼**①や、異なる母材を接合させてより強い鋼材を生み出す **コンボジット技術**による高級ステンレス刃物鋼②などは鋭い切れ味が永く続き、メンテナンスしやすいのでおすすめ。プロユース用としても品質を高く評価されています。



【① 関孫六 ダマスカス 三徳包丁】

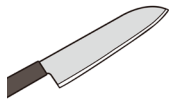


【② 関孫六 15000ST 三徳包丁】

洋包丁

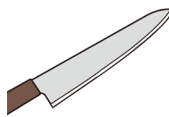
明治時代前後に日本に輸入され、肉を切る目的として発達したのが洋包丁。今では切る・むく・きざむなどさまざまな用途に広範囲に使われています。片刃が基本の和包丁に対し、洋包丁は両刃です。

オールマイティに使う 三徳包丁



和包丁と洋包丁の利点を組み合わせた日本の洋包丁。野菜、魚介、肉などあらゆる素材に使用でき、基本的な調理作業を1本でこなせる万能包丁。

肉を切る 牛刀



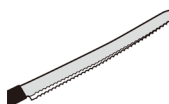
刃渡りは180mm～400mmと幅があり、長めものは肉を切るのにちょうど良い包丁。一般的に“ナイフ”や“シェフズナイフ”と呼ばれています。

小さな食材・飾り切り ペティナイフ



刃渡りが100mm程度と短いものが多いので、果物のヘタ取りやジャガイモの面取りなど、手持ちの作業や細かい切り方に適しています。

パンを切る パン切り包丁



パンを切るのに適したナイフ。刃には縦の溝と扇状のギザギザが付いています。

和包丁

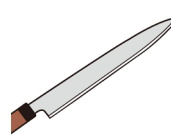
日本刀を原型とし、美しい切断面ができるのが和包丁。素材を切り落とした際に切ったものが離れやすくきざむ作業が素早くできるということから、和包丁は片刃が基本です。その切れ味の素晴らしさは、世界の料理人に支持されています。

魚をさばく・おろす 出刃包丁



刃元が厚く、切っ先が鋭く薄いのが特徴。魚の三枚おろしや獣肉を骨ごとたたき切るのにも使えます。

刺身を切る 刺身包丁



素材の素材細胞をつぶさず、一気に引き切る和包丁の代表。家庭用の刃渡りは210mm～240mmが一般的ですが、プロ用は240mm～360mmもの長さ。片刃包丁ならではの切り口の美しさがあります。

野菜を切る 菜切り包丁



両刃の包丁で、大小さまざまなサイズが。野菜をきざむだけでなく、面取りや、皮むきのほか、アゴの部分を使用しくりぬくなどの作業ができます。

実は簡単！月イチで包丁メンテナンス

「包丁は毎日営業後に砥ぎ、1日寝かせて次の日また使うというのが料理人のメンテナンス。

でもご家庭ならそこまでしなくても大丈夫。月に1度砥いで切れ味を保ちましょう」(「加賀料理 杉の家 やまぐち」山口利和氏)

包丁の切れ味を保つのは、月イチの包丁メンテナンス。

この研ぎ直しのタイミングの目安は、包丁の切れ味によって食材の味を大きく損なわない期間であるということ。

時間のある時を見つけて砥いでおけば、気持ちいい切れ味が続き、食材本来の美味しさを生かした調理ができます。

本格的な角砥石も慣れてしまえば簡単。刃の状態を見ながら砥げば、職人気分も味わえるかも？

Point ① 月に1度は研ぎ直しましょう

食材にひっかかる感じがあれば、メンテナンスのタイミング。できれば研ぎ直した後に1日寝かせると、鋼材が落ち着いて包丁が長持ちします。

Point ② よく乾燥させましょう

錆びに強いステンレス製の包丁も、濡れたまま長く放置しておくと錆が出てくる。洗った後は良く水気を拭き取り乾燥させて保管しましょう。

砥ぎ器の種類

砥ぎ棒



手軽で便利なのが、この簡易砥ぎ棒。包丁以外にもハサミやカマなどの刃物に使用できるものもあります。

簡易砥ぎ器



砥石を交差させたV字型の溝に包丁の刃を差し込み、手前に引き抜いて刃を砥ぎます。切れ味の持続は長くないので、補助的な使用をおすすめします。

簡易砥ぎ器(電動式)



電動なので早く簡単に砥ぐことができ、利便性が高いタイプ。近年は砥磨力を向上させた機種も。

角砥石



本格的な刃付けができるのはやはり砥石。慣れてしまえば比較的簡単に刃が付けられるのでぜひ挑戦を。上手に砥げば、切れ味と刃持ちは砥ぎ器の中で最も優れています。

面直し用砥石



包丁を砥いでへこんだ砥石を平らに直すための砥石。

詳しい研ぎ方はこちら

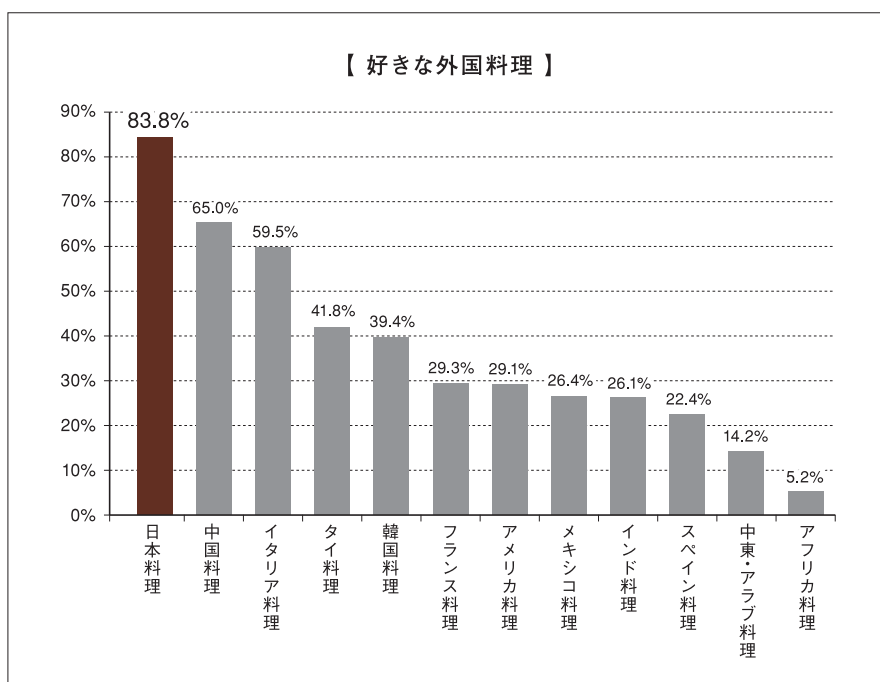
<http://www.kai-group.com/products/special/hocho/maintenance/polish/>

包丁についてはこちら

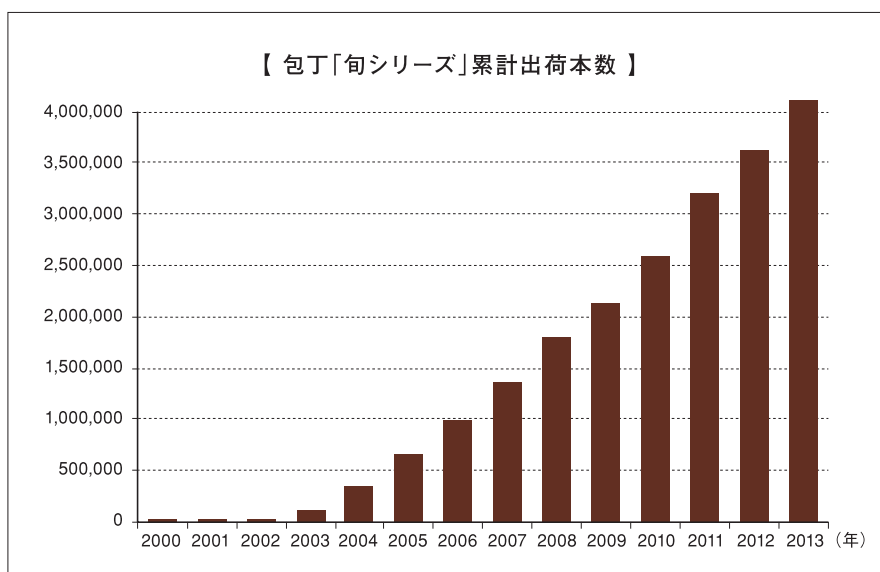
<http://www.kai-group.com/products/special/hocho/>

世界が注目、和食と包丁

2013年にユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」。世界からの注目も年々高まっています。海外7カ国で行われた「好きな外国料理」の調査(JETRO)で日本料理は堂々の1位！回答者のなんと83.8%が「日本料理を好き」と回答しているほどです。和食人気とともに、高い技術で作られる日本の包丁の人気も向上。海外で人気の包丁「旬(貝印)」の出荷本数を見ても、2013年には累計で400万丁以上に達しています。そして今年5月には「食」をテーマにしたミラノ万博がいよいよ開幕。日本館では日本の食文化が様々な形で紹介される予定です。



出典：「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査
(中国、香港、台湾、韓国、米国、フランス、イタリア) 7カ国・地域比較」日本貿易振興機構(ジェトロ)、2013年3月



出典：「FACTBOOK」貝印株式会社、2014年12月

日本人の高い味覚力には、旨味を逃さない包丁を

「四季のある日本ですから、春は芽のモノ、夏は葉のモノ、秋は実のモノ、冬は根のモノと、食材で季節を感じる事ができるのが和食の素晴らしさです」と山口料理長も言うように、その魅力はその旬の旨味を味わうことができること。

「日本人100名vs.外国人100名 味覚力調査」(AISSY株式会社)では、日本人が「旨味」を当てられる正答率は71%で外国人の2倍以上に。さらに甘味や苦味などの正答率においても高く、日本人は「味覚を感じる力が強い」という結果も明らかになりました。旨味をはじめとした繊細な味覚をしっかりと認識できる日本人だからこそ、素材の旨味を逃さない包丁が料理の重要な要素になるのです。

出典：日本人100名vs.外国人100名 味覚力調査」(AISSY株式会社)2015年3月

本件に関するお問い合わせ先

貝印 PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050

(担当：西林/中川/武内/三沢)

mail:kai-group@ssu.co.jp

貝印株式会社 経営企画室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL:03-3862-6414 FAX:03-3862-9600

(担当：松永)

<http://www.kai-group.com/jp>