

# 包丁の手入れの実態について

名倉秀子

## Actual State of Sharpening Kitchen Knife

Hideko NAGURA

The aim of this study is to clarify the state of sharpening kitchen knife. The questionnaires about kitchen knives were distributed to 206 students of Teikyo Junior College in April 1995 and 1996.

The results were as follows.

- 1) The number of kitchen knives were 3.8 per house on the average.
- 2) The percentage of sharpening kitchen knives was 92% of all house.
- 3) The frequency of sharpening kitchen knives was once a month or six months.
- 4) It was significant differences, between the state of sharpening kitchen knives, those who sharpen and its method.

### はじめに

食べる営みは文化でもあるが、食べることを文化としてとらえる視点は食生活研究の分野では無視されがちであった<sup>1)</sup>。林<sup>2)</sup>は、食生活を論じる際に食品供給要素、文化・心理的要素、食物調理的要素、生理栄養的要素に分けられ、構成されていると述べている。この4要素の中で、文化・心理的要素からの食生活の研究は少なく、その方法論も確立していない。

「料理」と「cook」の言葉の意味は調理文化の違いを表していると言われている<sup>3)</sup>。「料理」は「①はかりおさめる、きりもりすること。②食物をこしらえること。」と広辞苑に記されている。「cook」は「①煮たきする。②話をこしらえる。」と英和辞典に記されている。「料理」はどちらかといえば「切る、盛る」に重点が置かれているが、「cook」は「加熱」を意味し、日本語の「料理する」と概念のずれがある。このように調理文化の例にしばしば引用される「切る」という調理技術は日本の食事文化の特徴ということができよう。今日の家庭料理の様式は和風、洋風、中華風、さらには多国籍料理と呼ばれ、まさに食の多様化である。このような食の国際化がいわれる中において、「切る」という日本の調理文化がどの程度守られているかについて、調理道具である包丁から検討を試みた。

包丁について、岡本<sup>4)</sup>は切れ味に関して研究し、刃先の寿命や研ぎの角度について報告している。堀井<sup>5)</sup>は包丁の使用率について昭和61年に全国調査を行い、地域・食事様式に応じて千差万別であると報告している。また、まな板や包丁のない家庭があるともいわれる<sup>6)</sup>。今日、各家庭の包丁に関する実態を知ることが目的とした。

### 調査方法

#### 1. 対象者

本学栄養士コースの2学年の学生合計206人を対象とした。栄養士コースの学生は、食に関する興味の度合いが同世代の中でも強く、その家庭環境においても食への理解が深いと思われるため、調査対象とした。

#### 2. 調査時期と方法

平成7年度と平成8年度の4月、第1回の授業時に調査票を配布し、自記式留め置き法によった。

#### 3. 調査内容

学生の家庭にある包丁の種類(包丁名、材質)とその数は自由記述、手入れについての有無、手入れする人、手入れの頻度、手入れの方法では選択式の設問を用意した。

なお、調査に先立ち学生は包丁の種類およびその手入れの知識を学習済みである。

#### 4. 調査方法

回答内容は設問毎にコード番号をつけ単純集計を行った。統計処理はカイ二乗検定を用いた。統計処理パッケージはエクセル統計(株)社会情報サービスを用いた。

#### 結果および考察

調査票は180人から回収し、記入もれ等の確認後、有効回答票とした(回答率87.0%)。

##### 1. 包丁の種類と数

包丁の種類と数について表1に示した。和包丁、洋包丁およびその他の特殊な包丁に3分類<sup>7)</sup>した。対象者の180世帯から、18種類、延べ665本の包丁が出現した。包丁の保有のない世帯はなく、世帯当たり1~9本、平均3.8本の包丁を保有していることが分かった。近年、包丁やまな板のない家庭が多い<sup>8)</sup>といわれるが本調査結果ではその傾向はみられなかった。これは、各世帯の主な調理担当者の年齢が40才以上であり、若年世代の世帯でないことが理由として考えられる。

包丁の分類別では和包丁が全体の31%、洋包丁は59%、特殊な包丁は10%を占めた。分類別の種類について、和包丁は出刃包丁、洋包丁は万能牛刀、特殊包丁ではパン切り包丁がそれぞれの分類の50%以上を占めた。

表にはないが、各包丁の保有率(保有世帯数/全世帯)は、和包丁が68.8%、洋包丁が94.4%、その他の特殊な包丁が31.6%であった。

包丁の種類別割合と保有率から、使用頻度の高い包丁は洋包丁であることが分かる。また、洋包丁の半数以上を占める万能包丁は名称からもわかるように、すべての切る調理操作に利用できる。このことから、野菜を切る場合に従来の菜切り包丁を利用する家庭は少なく、万能牛刀を使用していることが分かる。また、

保有率の高いブティナイフは刃渡りが短いため利用しやすいことが分かる。

和包丁の種類別割合と保有率から、出刃包丁による魚の下ごしらは少ないことが分かる。東京における出刃包丁の使用率の低さは、魚介類の摂取頻度の低さと一致しているとの報告がある<sup>9)</sup>。本調査では喫食状況を把握するには設問項目が不足であるが、魚料理や魚の名称の周知度は年々低くなる傾向がみられ、食卓には魚料理の頻度の少なさではないかと考えているが、それらを裏付ける結果が示された。

パン切り包丁の保有率は全体の25%を占めた。今回、使用頻度は設問項目を設けなかったため、毎日パン切り包丁を利用しているかはわからない。しかし、近年のパン食の増加<sup>8)</sup>に伴い、家庭におけるパンのカットやサンドイッチのような切る調理を伴う料理と関係があると思われた。

##### 2. 包丁の手入れ

包丁の手入れについて、研ぎの有無を質問した結果、研ぐ家庭は166世帯(92%)、研がないのは14世帯(8%)となった。

包丁の手入れの有無と包丁の数の関係を図1に示した。手入れ有りの家庭は包丁の数が多く、無し家庭では包丁の数が少なかった。カイ二乗検定の結果、危険率1%で有意差が認められ、手入れの有無は包丁の数と関係があることが分かった。

手入れの有無と出刃包丁の保有の有無について図2に示した。手入れのある世帯の60%は出刃包丁があり、手入れのない世帯では20%と少なかった。カイ二乗検定の結果、危険率5%で有意差が認められた。出刃包丁の材質は一般に鋼が多く、錆のでやすい包丁である。このことは、視覚的に手入れを必要とすることが判断できるため、手入れと包丁の材質に関連性があるのではないかとと思われる。そこで、調査票より、手入れ無し世帯の包丁の材質を調べたところ、セラミッ

表1 包丁の種類と数

和包丁	本数	洋包丁	本数	その他	本数
種類	205	種類	390	種類	70
出刃	110	万能牛刀	227	パン切り	50
柳刃	43	ブティ	95	冷凍食品用	5
薄刃	26	三徳	67	チーズ切り	4
菜切り	24	その他	1	ケーキ用	4
その他	2			果物用	3
				中華	1
				ハム切り	1
				こんにゃく用	1
				その他	1

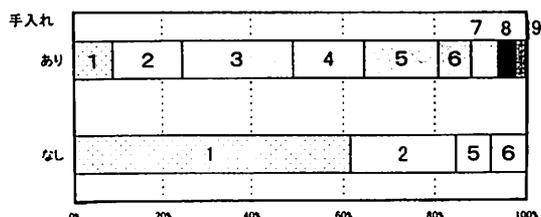


図1 手入れの有無と包丁の数の関係  
図中の数字は包丁の数を表す

クは2件以下と少なく、手入れ有りの世帯でもセラミックの包丁保有が2件みられた。これらのことから、包丁の手入れは材質の影響ではなく、包丁の数との間に関係があることが確認できた。包丁数の多い世帯は切れ味を大切にし、包丁の少ない世帯は、包丁の管理、切れ味に気づかないことがわかった。

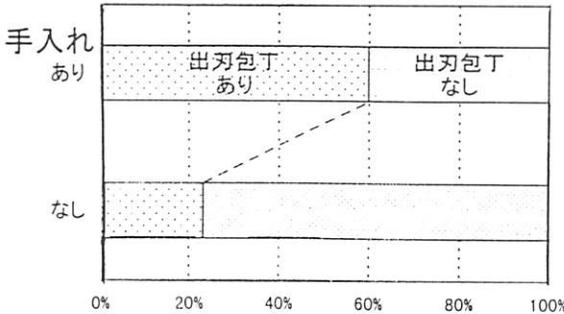


図2 手入れの有無と出刃包丁の有無

### 3. 包丁研ぎの状況

包丁の手入れありの世帯に対して、研ぎの状況を次の3点から結果を述べる。表2に包丁研ぎの状況として1)誰が研ぐか2)研ぎの頻度、3)研ぐ手段の結果を示した。

研ぐ人は父、母、専門業者の順に42%、38%、7%を占めた。頻度は月に1回30%、半年に1回25%を示した。頻度については、切れ味の悪さを感じた時などの回答があり、計画的な管理のない世帯もみられた。研ぐ手段については、砥石が61%、簡易型砥石25%、電動砥石1%となった。茶碗の糸底によるとの手入れ手段もあった。

包丁研ぎの状況から、それぞれの項目に関連性を見いだすため、クロス集計を行い、カイ二乗検定を行った。結果は表3に、包丁研ぎの状況間の検定結果を示した。設問1)誰かと設問3)研ぐ手段の間に有意な差が

表2 包丁研ぎの状況

1)誰が		2)頻度		3)研ぐ手段	
研ぐ人	人数	頻度	人数	方法	人数
父	69	毎日	3	砥石	102
母	63	2回/週	0	簡易型砥石	42
私	9	1回/週	12	電動砥石	15
祖父	4	1回/10日	14	その他	7
祖母	2	1回/20日	12	計	166
専門業者	12	1回/1月	49		
その他	7	1回/2~3月	13		
計	166	1回/6月	41		
		その他	22		
		計	166		

認められた。そこで、図3に包丁を研ぐ人と手段の関係を示した。父は砥石で研ぐが、母および学生は簡易型砥石の利用が見られた。砥石の利用は力とコツが必要であるが、簡易型では余力をいれずにより短時間で簡便に研ぐことができる。このことから、研ぎの手段は男性と女性で異なり、労力の点の違いと推察できる。

表3 包丁研ぎの状況間の検定結果

	1)誰が	2)頻度	3)研ぐ手段
1)誰が			
2)頻度	n.s		
3)研ぐ手段	**	n.s	

\*\* p < 0.01 検定はχ<sup>2</sup>検定による

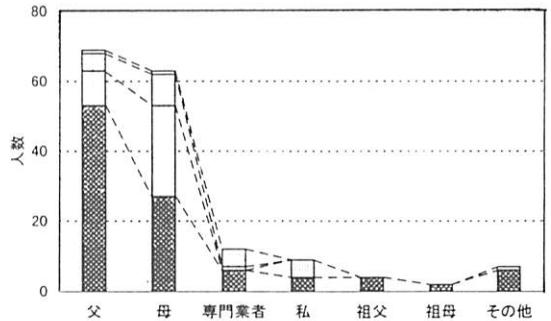


図3 包丁を研ぐ人と手段の関係

- 砥石
- ▨ 簡易型砥石
- 電動型砥石
- その他

### まとめ

本学栄養士コースの学生(180人)の家庭を対象に包丁についての調査を行い、包丁の手入れに関する実態を把握し、次の結果を得た。

- 1) 一世帯当たりの包丁数は平均3.8本であった。
- 2) 包丁の手入れをする家庭は92%を占めた。手入れの有無は包丁数、出刃包丁の保有との間に有意差が認められた。
- 3) 包丁研ぎは父または母が、1回/月または1回/6月の頻度で行うことがわかった。また、手段は砥石が61%を占めた。
- 4) 包丁研ぎの状況は包丁を研ぐ人と研ぐ手段に有意な差が認められた。

## 引用文献

- 1) 石毛直道, 鄭大聲, 食文化入門, 1-20, 講談社(東京)(1995)
- 2) 林淳三, 「食生活論」の構成をめぐって, 食生活総合研究会誌, 1, 1, 28-33, (1991)
- 3) 大塚滋, 川端晶子, 調理文化学, 1-13, 建帛社(東京)(1996)
- 4) 岡村たか子, 竹中はる子, 寺島久美子, 包丁の切れ味に関する研究(第9報), 家政誌, 34, 398-404, (1983)
- 5) 堀井正治, 台所用品の使用状況と食生活, VESTA, 19, 76-82, (1994)
- 6) 高木和男, 食文化についての一考察, VESTA, 14, 36-41, (1993)
- 7) 川端晶子, 寺元芳子編, 調理学用語辞典, 建帛社(東京)(1993)
- 8) 名倉秀子, 長坂慶子, 高野美幸, 大越ひろ, 茂木美智子, 正月の食生活の実態(第1報), 家政誌, 47, 49-58, (1996)