

【包丁と砥石】目次

【包丁編】

和包丁 / 家庭用包丁 / 洋包丁 / 中華包丁

和包丁を造る ~ 堺打刃物の伝統的工法
火造り鍛造、刃付け、柄作り、柄付け。

包丁入門

構造、本焼きと合わせ、製造のしくみ、材料の科学、切れ味の科学。

包丁を選ぶ

選ぶ視点 / 実践編

包丁を研ぐ 指導・永田幸彦（一竿子忠綱本舗）

実質的な砥石の揃え方 / 研ぎ台の準備 / 裏押し / 基本の研ぎ方（柳刃包丁）
出刃包丁 / 薄刃包丁 / ペティナイフ / 包丁の修理 / 包丁の手入れと保管

庖丁人、包丁を語る

山本正明（日本料理・赤坂とや魚新） / 山本 豊（中国料理・知味 竹爐山房）
斎須政雄（フランス料理・レストラン コートドール）
南雲信雄（日本料理 / KKRホテル熱海） / 中西 彬（日本料理・古泉閣）

日本庖丁の歴史

加藤俊男（（株）木屋・代表取締役）

包丁式 ~ その歴史的由来と意味

松田常子（シンクタンク専門研究員）

【砥石編】

天然砥石の採掘

人造砥石の製造

一覧、天然砥石 人造砥石

砥石入門

砥石の用途

研ぐということ・働き・管理

天然砥石と人造砥石 その生成と構造

天然砥石 京都で産出する合砥・青砥

人造砥石 研磨材・製造法

研ぎのすすめ～砥石のプロからのメッセージ

宮越清行（宮越製砥・京都）

北尾恒夫（北尾砥石・京都）

坂井義男（坂井砥石・東京）

刃に優しいまな板を求めて

探訪、包丁のふる里

武生（福井県）

土佐山田（高知県）

関（岐阜県）

三条（新潟県）

堺（大阪府）