

カッターナイフの刃を研ぐ話

ぼくの祖父は大工さんだったらしいです。(ぼくが生まれたときには、もう亡くなっていた) そのため、家には大工道具があり、父がけっこう日曜大工をしていました。当然、カンナの刃やノミなどを研ぐ道具として砥石があり、それで包丁なども父がよく研いでいました。そんな環境で育ちましたが、大人になって、木工の仕事をしている青貝さんに出会いました。青貝さんの仕事場には、電動の砥石がありました。ですから、刃物類はいつもピカピカに光っていて切れ味が鋭かったです。あるとき、驚いたことに、カッターナイフの刃を砥石で研いでいたのです。カッターナイフの刃は、「切れなくなったら折る。切れ味が復活。研ぐ必要なし。」がウリです。それを折らずに研いでいるのです。電動のいい研ぐ道具があるんだから、「研げばいいんだ！」とスゴく感心したのを覚えています。

ここ何年かで、包丁などを簡単に研ぐダイヤモンドシャープナーが普及してきました。これで包丁を何回かこすると切れ味が復活します。そこで、青貝さんがカッターナイフの刃を砥石で研いでいたことを思い出し、切れ味が鈍くなったカッターナイフの刃を折らずに、このシャープナーで刃の両面をこすってやりました。すると、見事に切れ味が復活しました。それ以来、カッターナイフの使いはじめには、いつも2, 3回こすってから使うようにしています。いつも切れ味抜群です。ですから、長い間刃を折っていません。(これでは、替え刃が売れなくなってしまおう?) もちろん、ハサミなどもこれで研ぎます。ぼくは、「キレールミニ」という小型のものを机の上にいつも置いています。おすすめです。

