

第3回刃物検定 はもけん 解答&解説文

【問題1 答え】 ③ 関の刃物

伝統と信頼の地域ブランドを広くPRし、刃物産業界をさらに発展させるため、7百有余年の歴史と伝統の匠の技として承継されてきた「関の刃物」は、「地域団体商標」として平成20年に登録されました。

【問題2 答え】 ② 1月2日

刃物のまち関市の新春を告げる恒例の「古式日本刀鍛錬打ち初め式」は、毎年1月2日に関鍛冶伝承館(南春日町)で開催されます。白装束に身を包んだ刀匠らが1年間の無事と安全を願って、折り返し鍛錬などを披露します。

【問題3 答え】 ① 空ちゃん

関の刃物大使「空ちゃん」は、刃物の安全な使い方を積極的に啓発推進するとともに、関の刃物大使として関の誇る地域ブランドを「刃物のまち関市」から全国に発信していくため、誕生しました。ゆずりんは、関市上之保のご当地キャラクター。うかるくんは、小瀬鶉飼をPRするキャラクター。ひろまるくんは、関市文化財保護センターのマスコットです。

【問題4 答え】 ① 刃物まつり・・・第50回 アウトドアズナイフショー・・・第25回

毎年10月に行われる「刃物まつり」は今年第49回となり、来年第50回の節目を迎えます。同日、アピセ関で開催されるアウトドアズナイフショーは今年第24回となり、来年は第25回となります。

【問題5 答え】 ④ ナイフがないため、分厚いステーキを食いちぎる若い男性

平成27年9月30日に公開された関市のPR動画「もしものハナシ」は、「日本一の刃物のまち」の認知度拡大を狙って製作され、公開直後からネットニュースやテレビにも取り上げられて大きな反響を呼びました。刃物が存在しない世界を舞台に奇妙な行動をとる様々な人物が描かれており、海外の方でも理解できるようにセリフを一切入れていないのも特徴です。

【問題6 答え】 ② 室町時代

二代兼元は孫六と呼ばれ、室町時代に活躍しました。独特な三本杉の刃紋と切れ味の素晴らしさで有名な刀匠です。

【問題7 答え】 ② 約5万丁

関市史(昭和42年11月15日発行の旧関市史)の374ページに明治14年の各村概要があります。その中には武儀郡関村の特産物として刃物の生産本数が記載されており、小刀が約47万丁、剪(はさみ)が約5万丁、刃鋳(はばり)が約15万丁、錐(きり、もみ)が約3百丁となっています。

【問題8 答え】 ③ ギリシア型の化粧用はさみ

はさみは大きく2種類あり、真ん中をU字形に曲げて刃と刃を合わせたU字形の「ギリシア型はさみ」と、二枚の金属の刃を組み、鋏で止めたX字形の「ローマ型はさみ」の2種類があります。鎌倉の鶴岡八幡宮には北条政子の化粧具が収められ、その中には菊花を彫りこんだ立派なはさみがあり、ギリシア型はさみの遺品として残っています。

【問題9 答え】 ② 明治時代

明治19年、関の刃物卸商佐藤久八が東京の湯浅七左右衛門商店から、外国製ポケットナイフの見本を入手。同じく関で刃物卸商を営み、関鉄物商組合(現岐阜県利器工匠具協同組合)初代総代である福地廣右衛門に、ポケットナイフの製造を委託しました。福地は、真鍮板や唐木などを使った側板で、国産初のポケットナイフの加工に挑戦。明治21年に日本刀の制作技術を活用した製品として成功しました。

【問題10 答え】 ① 包丁式

包丁式は奈良時代に始まったともいわれ、正倉院にある日本で現在残っている最も古い鉄製の包丁も、鯉や鶴を切る宮中の儀式用のものであったと考えられます。

【問題11 答え】 ④ 大嶋雲八

大嶋雲八は、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康の三英傑に仕えて大名となり、初代関藩藩主となった戦国武将です。弓の名手としても知られ、97歳でこの世を去った後は、関市伊勢町にある妙興山大雲寺に葬られました。平成28年6月号広報せきの巻頭にて、「戦国武将 大嶋雲八の面影を訪ねて」と題された特集が組まれています。

【問題12 答え】 ③ フランスの「オピネル」

フランスのオピネル社が製造するフォールディングナイフは、安価で実用的であり、広く流通していることから日本では「フランスの肥後守」と形容されています。また、フランス軍の備品にも採用され、発売から100年近く構造が変化していない「DOUKDOUK」というナイフも「フランスの肥後守」と呼ばれることがあります。なお、「ベレッタ」はイタリア、「ビクトリノックス」はスイス、「アイトール」はスペインのメーカーです。

【問題13 答え】 ② 94

平成26年の工業統計調査結果によると、従業員が4人以上の事業所数565のうち、金属関係の事業所数が247でいちばん多く、金属以外の事業所数が224、刃物製品関係の事業所数は94となっています。

【問題14 答え】 ① 約11%

平成26年の工業統計調査結果によると、全体の出荷額約3318億円のうち、金属関係が約51%（約1702億円）でいちばん多く、金属以外が約38%（約1247億円）、刃物関係は約11%（約369億円）となっています。

【問題15 答え】 ④ 食卓用ナイフ・フォーク・スプーン

平成25年工業統計調査によると、包丁、ナイフ類、ハサミ（理髪用を除く）、理髪用刃物（カミソリ、ハサミ等）、その他の利器工匠具は岐阜県がシェアでトップを占めていますが、食卓用ナイフ・フォーク・スプーンにおいては、新潟県がシェア96%でトップを占めています。

【問題16 答え】 ③ ゴーリンゲン(ドイツ)

ソーリンゲン(Solingen)は、ドイツ西部にある工業都市です。中世より刃物の産地として栄え、現在も刃物類の製造において世界的に知られています。

【問題17 答え】 ④ 何かの時の護身用に、包丁を新聞紙に包んで車に入れて走行する

銃刀法で、車の中に包丁やナイフを明確な目的なく置いておくことは禁止されています。キャンプに行く、包丁を研ぎに行く、また買った包丁を持って帰るなど、目的があって車の中に入れておくのはOKですが、何かの時に使うかもしれないのでという理由で車に入れておくのは銃刀法違反で罪になる可能性があります。同様に、畑に行くために鎌を持って行くのはOKですが、いつか使うかもしれないので軽トラに鎌を置いておくというのも罪になる可能性があります。気を付けましょう。

【問題18 答え】 ③ ダガーナイフは、家の机の引き出しに保管しておいても、車のトランクに入れておいても罰せられる

平成21年1月5日から、刃渡り5.5センチ以上のダガーナイフ(剣のように両側に刃がついた刃物)は原則として所持が禁止されました。「所持」とは単に所有しているだけでなく、他人のものを預かったり修理のために保管する場合も該当します。あいくちや刃渡り15センチ以上の刀剣類も所持を禁止されており、教育委員会の登録を受けることにより所持できるものがありますが、ダガーナイフは西洋の短剣であることから登録を受けることはできません。不法所持の場合は3年以下の懲役又は50万円以下の罰金に処せられます。

【問題19 答え】 ③ 6cm

銃刀法22条は、「何人も、業務その他正当な理由による場合を除いては、内閣府令で定めるところにより計った刃体の長さが6センチメートルをこえる刃物を携帯してはならない。」と規定しています。

【問題20 答え】 ② 小さな眉毛切りはさみ等の化粧用はさみ

飛行機の機内(客室)に持ち込むことができる、できないものについては、空港や航空会社、国内線・国際線によって違う場合もありますが、基本的には航空法、国際民間航空機関が決定した国際的なルールや関係規則をもとに定められています。国土交通省航空局発表の危険物リストでは、小さな眉毛切りはさみや鼻毛切りはさみ等の化粧用はさみは持ち込みOKですが、カッターナイフ、ピザカッター、ノコギリは禁止されています(お預けはOK)。ただし、機内持ち込みOKのものであっても、材質、強度、形状等により凶器になり得ると判断され、持ち込みできない場合があります。

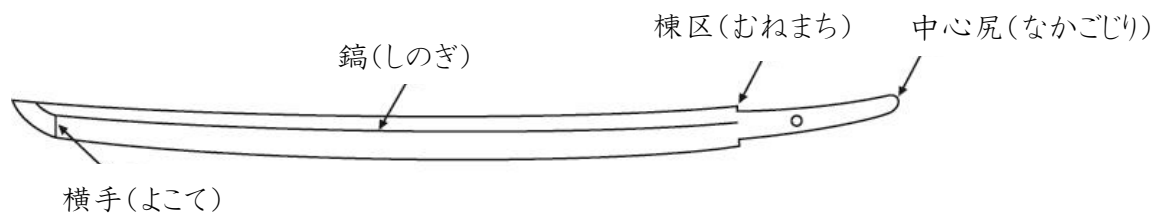
【問題21 答え】 ④ 戦後、GHQ によって没収された刀で、保管していた都内の米軍基地の地名から名づけられた刀

赤羽刀は戦後、GHQ が武装解除を目的に没収した刀剣類で、保管されていた米軍施設が東京都北区赤羽にあったことからそう呼ばれるようになりました。今年わかさ・プラザで開催された企画展では、さびが落とされ、美しくよみがえった刀11本と、展示品としてあまり目にする事のない白鞘などが並べられました。

【問題22 答え】 ① 100の資格を持つ女

平成28年6月18日(土)放送の土曜ワイド劇場「100の資格を持つ女(11)」では、刃物検定(はもけん)がストーリーに登場し、主人公が包丁の使い方の違いを指摘したことから、事件解決への糸口となりました。

【問題23 答え】 ②



【問題24 答え】 ① 折れず 曲がらず よく切れる

美濃伝と呼ばれた関の刀は、「四方詰め」という新しい製法を生み出しました。柔らかい芯鉄の四方を、硬い鉄や靱性のある刃鉄で固めることで、従来よりも硬さと粘りを併せ持った強い構造となり、戦国時代の武士に愛用されました。

【問題25 答え】 ③ A. 積み沸し B. 固め(造込み) C. 荒仕上げ D. 焼き入れ

日本刀ができるまでの主な製造工程は、砂鉄と炭を熱してできた玉鋼が材料となり、まずその玉鋼のうち同質鋼板のものを約1300度程度で加熱(積み沸し)し、大槌でたたいては折り返す作業を繰り返します。次に、様々なかたさの鋼を組み合わせて固め(造込み)、熱して小槌でたたいて刀の形に伸ばします(素延べ)。素延べしたものを熱し、刃と峰になる部分の形を打ち出す火造りを経て、やすりやせんで荒仕上げし、焼刃土を刀に塗って刃文を作る土置き・土取りを行います。その後、焼き入れ(加熱後、急冷する)を行い、刀匠自らが荒研ぎをした後、茎(なかご)を仕立てて次の技能師に渡します。

【問題26 答え】 ③ 蛍丸

平成27年度、関市では「蛍丸伝説をもう一度！大太刀復元奉納プロジェクト」と題し、クラウドファンディングを活用した地域活性化プロジェクトが始動しました。戦後の混乱の中で失われた蛍丸を復元し、阿蘇神社に奉納しようというこの案件は、掲載と同時に大量の資金が寄せられ、開始から5時間で目標金額550万円を突破し、募集期間終了時には4512万円(達成率820%)が集まりました。インターネット上でも大きく取り上げられ、関市の名が全国に知れ渡るきっかけとなりました。

【問題27 答え】 ④ はさみ(特に外科用はさみ)

「剪」には、はさんで切るという意味があります。剪刀は、二枚の刃ではさんで物を切る道具で、主に外科用手術の際に用いる洋式のはさみをいいます。

【問題28 答え】 ② ちょうな

鉦は、主に柱や梁などの用材の荒削り道具として使われてきました。近年では、製材機の登場や洋風の建築の普及などもあり、使われることが少なくなっています。

【問題29 答え】 ② 電工ナイフ

これは、電気配線工事に携わる人が電気コードのビニール被覆を削り取るために使っている電工ナイフです。刃は、適度な角度と厚みがあり、電線を傷つけない工夫がしてあります。

【問題30 答え】 ① 「飾り切り包丁」を用いる切り方である

魚や肉などに切り込みを入れることを飾り切り包丁といい、「飾り切り包丁」という名前の包丁はありません。

【問題31 答え】 ① A. 焼き入れ B. 研削 C. 水研ぎ D. 柄付け

包丁ができるまでの主な工程は、始めに鋼板をプレス機により、包丁の型に打ち抜きます。次に焼き入れ(加熱後、急冷する)によって鋼を硬くします。その後、鋼にねばりを持たせるため、焼き戻しも行います。次に一定の厚さに整えるため研削機により削ります。水研ぎ、羽布研磨の後、柄を鋸で取り付けます。水砥石を使って本刃を付けたら、手入れ、検査を経て完成となります。

【問題32 答え】 ④ 新聞紙でこする

最後に残った刃返りは、新聞紙に軽くこすって取り除いたら仕上がりとなります。

【問題33 答え】 ④ 熱湯をかけ、すばやく水気を拭く

熱湯をかけ、すばやく水気を拭いてから切ると、材料の生クリームなどが温められ、柔らかくなることにより、切りやすくなります。短時間の温度変化であれば、金属の組織が変化をすることはありません。コンロの直火であぶると、焼き入れ処理をしてある金属組織が変化し、硬度が落ちることがあります。また、電子レンジに入れて加熱すると火花が飛び非常に危険です。

【問題34 答え】 ② A - い

両刃のこぎりには細かい目と粗い目の2種類の刃がついています。細かい目は「横引き刃」と呼ばれ、木目に対し直角や斜めに切る時に使います。粗い目は「縦引き刃」と呼ばれ、木目に沿って切る時に使います。

【問題35 答え】 ③ フッ素加工

はさみの刃の両面にフッ素樹脂コーティングされていると、セロハンテープ、ガムテープなどののりが刃につきにくくなります。

【問題36 答え】 ② 洋紙には、不透明性や白色度を向上させる目的で鉍物性の粉末が添加されているため

紙の製造工程において、不透明性や白色度を向上させるために「填料(てんりょう)」と呼ばれる主に鉍物性の材料が配合されています。クレー(白土)類、カオリン、タルク(滑石)などがあり、製造する紙の種類や特性に応じて適切なものが選定されます。鉍物性の材料が添加された洋紙を切ると、切れ味が早く落ちることとなります。

【問題37 答え】 ④ A 動刃 B 静刃 C 触点 D ヒットポイント

理美容ばさみは、静刃を動かさず、動刃だけを動かすことで、髪をまっすぐカットすることができます。触点は動刃と静刃が接触する部分で、この触点の出来で切れ味が左右されます。また、ヒットポイントは、指穴同士が接触する部分で、衝撃を緩和するために軟らかい素材が用いられたり、カットの際にカチカチと音を出すために硬い素材が用いられたりします。



【問題38 答え】 ② 三徳包丁

包丁は、和包丁、洋包丁、その他の包丁と大別できますが、三徳包丁は、和包丁である薄刃包丁と洋包丁である牛刀の利点を備えており、その他の包丁に分類されます。魚、肉、野菜の3つに使えることから三徳という名前になりました。日本の家庭で一般的に使われている万能包丁です。

【問題39 答え】 ① 13%クロム

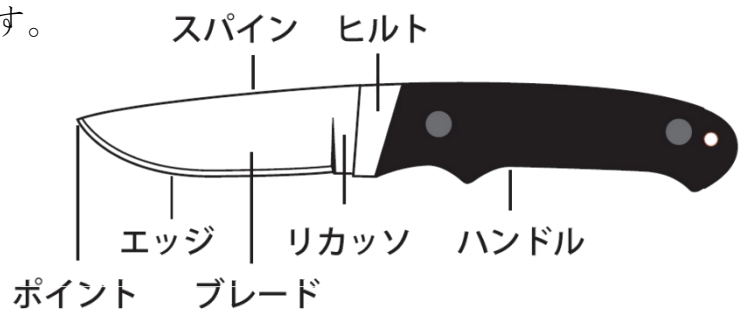
JIS規格による分類では、5系統のステンレスが規定されており、13%クロムの組成はマルテンサイト系ステンレスと呼ばれ、焼き入れ後の硬さが高いステンレス鋼材です。クロムが13%程度添加されると、表面にできる薄く透明な不動態皮膜により、さびを防ぎます。刃物以外にも工具、ノズル、タービンブレードなどに使われます。

【問題40 答え】 ② ダマスカス鋼

ダマスカス鋼は、異なる鋼材を何層にも組み合わせ鍛錬することで、複雑で美しい縞模様を生み出す鋼材の総称です。デザイン性が高いことから、特に海外で人気があります。

【問題41 答え】 ② ヒルト

スパインは、ナイフの刃が付いていない辺。リカッソは、エッジの付いていないブレードの付け根部分。ポイントは、ブレードの先端です。



【問題42 答え】 ② 炭素

鉄の熱処理における硬化のメカニズムは、鉄の素地に炭素が固溶することであり、鉄と炭素の組成比により鋼の基本的な性格が決まります。フッ素は、焼き入れ硬化処理への影響は認められておらず、酸素は鉄中の「酸化物＝不純物」が増加するのみです。また、水素は熱処理における「もろくなる＝脆化」要因となる元素です。

【問題43 答え】 ① 黒曜石

日本には旧石器時代から黒曜石があり、衝撃に対してもろいため破壊しやすく、その割れ口に非常に鋭い角ができやすいので、この特徴を活用して利器にしてきました。岐阜県では下呂の下呂石(ガラス質安山岩)が岐阜、愛知、長野、石川あたりまで、黒曜石と重複して流通していました。

【問題44 答え】 ③ シートベルトを切ったり、車の窓ガラスを割る緊急脱出用グッズ

事故や災害時、シートベルトが外れない、ドアが開かないため、車内から脱出できず、命が危険にさらされることが多くあります。この緊急ツールの鋭いカッターは、シートベルトを切り離し、超硬ハンマーは小さい力で自動車の強化ガラスを簡単に割ることができます。

【問題45 答え】 ① 豆腐

この包丁は、豆腐を切るための特殊包丁で、刃が鋭利ではなく、硬度が低い包丁です。取っ手に木柄などが無いのも特徴です。

【問題46 答え】 ④ うなぎ

ぬめりがあるうなぎを、滑ることなく一気に下ろせるように小振りにできています。腹開き、背開き、地域の違いで、包丁の造りが大きく変わるのが特徴です。問題(写真)のものは、京型で鉞(なた)の形をしており、腹開き専用です。包丁の峰で目打ちを叩きます。

【問題47 答え】 ② とうもろこしの粒をそぎ落とす

とうもろこしの先端部分に、とうもろこしカッターをあてがい、カッターの刃が広がらないように、はさむように力を加えながら、とうもろこしを持った手と、カッターを持った手を逆方向に回しながら抑えて、粒を根こそぎ剥がしていきます。ノコギリのようなギザギザの刃のおかげで、粒をキレイに無駄なくカットすることができます。

【問題48 答え】 ② ダンボールを解体する

ダンボール箱の開梱や解体、工作用に役立つアイテムです。両刃なので、左右どちらかでも使用でき、食い込みやすいギザ刃のおかげで、カモ入れずに厚みのあるダンボールをカットできます。また、刃の幅が狭いので、小さな円も簡単に切れます。災害時に大量の物資箱を開梱したり、パーティション等の作成時に活躍します。

【問題49 答え】 ④ 生け花

生け花に使う華道はさみです。池坊型と呼ばれるタイプですが、ほかにも古流型など、華道の流派毎にはさみの形が違います。持ち手がクルッと巻いた“わらび手”が池坊型、持ち手が輪になっている“つる手”が古流型の特徴です。

【問題50 答え】 ③ 缶切り

日本で初めて缶詰が作られたのが明治4年。その後、明治8年に初めて国産の缶切りが作られ、明治末期には三徳缶切り(コルク抜き、サイダー栓抜きも兼用)も登場しました。正解③の缶切りは、関市で作られた「コフの缶切り」という商品で、著名な工業デザイナー柳宗理氏のデザインによるものです。グッドデザイン賞を受賞し、多くの人に愛されるロングセラーとなっています。