

第1回刃物検定 はもけん 解答&解説文

【問題1 答え】 ④ 11月 8日

全国的に「ふいご祭り」が行われていることと「イハ」の語呂合わせがよいことから11月8日を「刃物の日」として、平成8年4月に全国の主要刃物産地が日本記念日協会に登録しました。なお、7月12日は「ナイフの日」、8月3日は「はさみの日」です。

【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 はもみん

関市のイメージキャラクター「関＊はもみん」は、ウサギをモチーフに、耳は関市の代表的産業の刃物で未来を切り開くイメージからハサミになっています。新芽のしっぽをつけて新たな発展を表現し、関市とともにキャラクターも育ってほしいという願いが込められています。

【問題4 答え】 ③ 元重

今から780有余年前、鎌倉時代末期に九州の住人といわれている元重が関へ移り住み、初めて関で日本刀が作られました。以来「折れず曲がらずよく切れる」という、刀にとって不可欠の要素を追求してきた関の刀剣は、後に「関伝」と呼ばれるようになり、戦乱期の室町時代中期から末期にかけて大いに隆盛を極め、数多くの名工を輩出しました。

【問題5 答え】 ④ ピザカッター

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。成田空港の持ち込み禁止リストでは、安全ピン・つめ切り・裁縫針は持ち込みOKですが、ピザカッター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6 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7 答え】 ③ ハンドルを相手に向けて渡す

はさみを人に渡す時には、ハンドルを相手に向けて渡します。包丁も同様に、柄を相手に向けて渡します。刃物を人に渡す時には、相手が持ちやすいよう、危なくないように気をつけましょう。

【問題8 答え】 ② 北米

平成24年岐阜県輸出関係調査によると、刃物輸出額の地域別シェアは、北米59.3%、ヨーロッパ17.8%、アジア13.3%、中東4.8%となっています。

【問題9 答え】 ① 理髪用刃物(カミソリ、はさみなど)

平成24年経済センサス-活動調査により、包丁、ナイフ類、はさみ(理髪用を除く)、その他利器工匠具(つめ切り、缶切り、栓抜きなど)も刃物出荷額の全国シェアの多くを占めていますが、特に、理髪用刃物(カミソリ、はさみなど)については、全国の約80%を占める出荷額を誇っています。

【問題10 答え】 ① 鑄(しのぎ)を削る

「鑄(しのぎ)」とは、刀の刃と峰(背の部分)の間で、稜線を高くした所です。その鑄が削れ落ちるほど激しく刀で斬り合うさまを「鑄を削る」と言うようになり、のちに刀を用いた争い以外にも熱戦を指して言うようになりました。

【問題11 答え】 ④ 孫六兼元

二代兼元は「孫六」と呼ばれ、その独特な三本杉の波紋と斬れ味の素晴らしさから、関鍛冶で最も有名な刀匠の一人です。孫六の由来は定かではありませんが、一説には、六郎左衛門尉兼則の孫弟子にあたることから、孫六と呼ばれたのではないかとされています。

【問題12 答え】 ③ 薩摩(鹿児島)

「美濃(関)伝」は、大和(奈良)、山城(京都)、備前(岡山)、相州(神奈川)とともに「五カ伝」の一つとして知られており、室町時代に成立したといわれています。

【問題13 答え】 ① 四方詰め

美濃伝と呼ばれた当時の刀は、「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ました。関の刀は「折れず、曲がらず、よく切れる」と全国で評判になり、戦国時代の武士に愛用されました。

【問題14 答え】 ④ B⇒C⇒D⇒A

明治9年に廃刀令が発布されると、刀鍛冶のほとんどが実用的な家庭用刃物の生産に転向し、明治21年には福地廣右衛門によってポケットナイフの生産も始められました。明治27年には、朝鮮(当時)へ打刃物類が出荷され、明治30年にはカナダへポケットナイフが輸出されています。

下って大正8年には金属洋食器(スプーン、フォーク、ナイフ)、昭和7年には安全カミソリの生産が始まり、大正・昭和を通じて東南アジアへの各種刃物の輸出も盛んに行われました。

【問題15 答え】 ③ 鑪(たたら)

鑪製鉄とは、粘土製の炉で、木炭の燃焼熱により砂鉄を溶かして、鉄の塊を得る製鉄法です。

【問題16 答え】 ② 福地廣右衛門

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17 答え】 ③ 春日神社

室町時代の後期ごろになると、増加した鍛冶職人の統率などを目的とした「鍛冶座」が結成され、この時主軸になった7つの流派を「関七流」といい、善定派、三阿弥派、奈良派、徳永派、得印派、良賢派、室屋派の七流派を指します。関七流は、春日神社を関鍛冶の総氏神とし、鍛冶座の拠点としました。春日神社では、上流階級しか舞えない、能が行われていたことから、関鍛冶の隆盛がうかがわれます。

【問題18 答え】 ② ギリシャ型

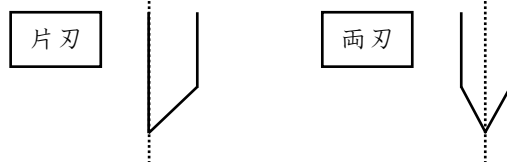
ギリシャ文明におけるヘレニズム時代のプリエネ(現在のトルコ内)より出土されているため、このように呼ばれています。握りばさみの形式のはさみは、ほとんど日本にしか残っていません。ちなみに、指を入れるハンドル形式のはさみは、ローマ型といわれています。

【問題19 答え】 ① 肉、魚、野菜を切るのに使える

三徳包丁は、野菜を切るほか、肉や魚にも使用できる便利な万能タイプです。牛刀と薄刃包丁の良さを兼ね備えています。

【問題20 答え】 ④ 軽便カミソリ(T字型カミソリ)

「片刃」は刃がついていない方の切り口が滑らかで水平になります。よって、削る・削ぎ落とすといった用途に適しており、出刃包丁、鉋(かんな)、ノミは片刃となっています。一方、「両刃」は切る対象を刃の左右に押し広げながら切るため、切断・切り裂くといった用途に適しており、斧や洋包丁などが両刃となっています。



【問題21 答え】 ② 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22 答え】 ② 表面に薄い防錆性被膜ができる

ステンレス鋼は、空気中で酸素と結合して表面に不動態被膜を作ります。この被膜が防錆性を有します。

【問題23 答え】 ③ クロム

刃物に使われるステンレスには、クロムが含まれています。さびにくく扱いやすいのが特長で、家庭向きの包丁といえます。また、切れ味、耐摩耗性をより高めるために、モリブデンやバナジウムなどを含んだステンレスもあります。

【問題24 答え】 ① 研ぎやすい

刃物材料として使われる鋼には炭素鋼とステンレス鋼があります。鋼製包丁は鋭い切れ味で研ぎやすい反面、さびやすいので常に手入れや研ぎが必要です。一方のステンレス製包丁は、さびにくく手入れが簡単で、家庭で使いやすい包丁ですが、研ぎにくさがあります。

【問題25 答え】 ③ 硬度・強度など素材の性質を変える

焼き入れは、変態点以上に加熱した状態(オーステナイト状態)から水中または油中に投入し、速やかに冷却することによって、硬さを得るための熱処理方法です。

【問題26 答え】 ② 鉄・鋼(刃鉄)・鉄の三層のサンドイッチ構造

古来より伝わる軟鉄に鋼(刃鉄)を挟み込む和包丁の構造を「割り込み」といいます。現代では、鋼をステンレスで挟んだ素材も使われるようになりました。刃は切れ味鋭い鋼、側面はさびにくいステンレスと素材のメリットを生かした作りになっています。

【問題27 答え】 ① 下呂石

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得意やすいので、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28 答え】 ③ 朴(ほお)

朴は軽くて割れにくく、水に強い性質で、濡れた手で持っても滑りにくい特徴を持っています。朴の素材は比較的軟らかいので使う間に手になじんできます。

【問題29 答え】 ③ 剪定ばさみ

最初、果樹の剪定用はさみとしてヨーロッパから紹介され、切れ味がよい上に太めの枝も切れることから、庭木や盆栽などの剪定に広く用いられるようになりました。

【問題30 答え】 ② フッ素加工

はさみの刃の両面にフッ素樹脂で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31 答え】 ④ 口金(くちがね)

包丁の刃と柄の間にある金具を口金(ツバ)といいます。口金が付いていると柄に水がしみ込みにくいため、衛生面で優れています。また、水が入らない分、柄が傷みにくくなります。柄の割れの発生を防止するための部位でもあります。

【問題32 答え】 ② A. プレス B. 焼き入れ C. 研削 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、柄を鋏で取り付けます。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33 答え】 ① 肉などの食材を切る時にすべりにくくするため

魚のえらやエビの足、包丁では切りにくい箇所や素材を切るのに、小回りのきくキッチンばさみが重宝します。片方の刃にギザギザがついているので、肉や魚を切ってもすべらないのが特長です。

【問題34 答え】 ① 槌子(てこ)の原理

洋ばさみは、持つ部分が力点、交差する部分が支点、物を切る部分が作用点となります。槌子(てこ)の原理で「力点から支点までの距離より、支点から作用点までの距離が短ければ、力点にかけた力より大きな力が作用点に働く」ため、刃の元(2枚の刃が交差している点に近い場所)の方が分厚いものをよく切ることができます。

【問題35 答え】 ③ フォールディングナイフ

折りたたんで持つところに格納するタイプはフォールディングナイフ、鞘に入れるタイプはシースナイフと呼ばれています。ブーツの中のシースに格納するタイプは、ブーツナイフです。

【問題36 答え】 ② ネイルマーク

刃を引き起こすには、その刻みに親指の爪をかけます。その他に刃を貫通する穴をあけ、それに親指をかけて引き起こすタイプもあり、これを「サムホール」といいます。

【問題37 答え】 ④ 潜水士

潜水士は業務中、ロープや海藻の絡まりなどを除去したり、救助活動で使用する目的により必ず携帯しなければなりません。(高気圧作業安全衛生規則第37条第2項)

【問題38 答え】 ① 裏すき

「裏すき」は、刃物を研ぐときに、刃裏の平面を保ちやすく、刃先を鋭く仕上げるためのものです。

【問題39 答え】 ④ 砥石の粗さ

砥石の番号は粗さを表しており、番号が大きくなるほど、細かい粒度の材料で焼き固めるなどして作られています。

【問題40 答え】 ② へこんだままだと研ぎにくいので、平らに修正する

砥石は、しばらく使っていると凹型にすり減ってしまい、上手に研げなくなってきます。別の砥石などを使って平らに修正するとよいです。

【問題41 答え】 ④ フランスの会社の名前から

バリカン、アメリカ人によって開発されました。その後、明治時代にフランスから日本に輸入され、理髪師が最初に使用して普及したといわれています。バリカンの語源は、フランスから日本に初めて持ち込まれたものがフランスの「バリカン・エ・マール製作所」製だったことにちなんでいます。

【問題42 答え】 ② カニを食べる

ハンドル部のギザギザの刃で、カニの硬い殻を割ったり、長い刃先で、カニの身をすみずみまで取り出すことができる、カニ専用ばさみです。

【問題43 答え】 ② 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44 答え】 ③ 着物の布地を裁断する

布や紙の裁断に用いる、刃の広くて丸い包丁を、“裁ち物包丁”または“裁包丁”といいます。和裁では型紙を使わず、裁ち板の上で、生地を直線的に裁断します。現在では、裁ちばさみを使うことが多いですが、昔はこの裁断用の包丁が主流でした。

【問題45 答え】 ④ フローリスト

フローリストナイフは、フラワーアレンジメントに欠かせないナイフです。花をはさみで切ると、茎がつぶれ、水を吸い上げる導管を塞いでしまいますが、このナイフを使えば、導管をつぶすことなくカットできるので、花がより長持ちします。フローリストナイフで花の茎を切る場合は、ナイフは動かさず、リンゴの皮むきの要領で、反りの内側にある刃を当てた茎を動かすように切ります。

【問題46 答え】 ② ネイルをする時に、つめの根元の皮(甘皮)を切る

美容師やネイリストの必需品である甘皮切りには、写真のようなキューティクルニッパーと呼ばれるハサミタイプと、つめ切りのようなテコタイプがあります。薄刃だと細かく調整できますが、刃が甘皮の奥まで入りすぎる危険があるので、初心者は刃が厚めのタイプのほうが安全です。

【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】 ③ シートベルトを切ったり、車の窓ガラス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49 答え】 ① 小さい魚をさばいて開く

イワシなどの小魚を開くときに便利な小魚用包丁です。ナイフ部で腹を開き、リング部ではらわたを引き出します。リングについているギザ刃は、ウロコ取りに使えます。

【問題50 答え】 ② 貝をおく

貝ムキは、硬い殻をこじあけるのに便利です。貝の種類に合わせて作られているので、身がきれいにはがせます。問題(写真)のものは刃がついておらず、手軽に使える牡蠣(かき)用です。