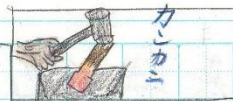


()

② 形を作る



熱した鋼とステンレスをたたいて、形作る。

③ 包丁のかたどり



かたどおりに、包丁の輪かくの線を引く。

④ 切る

高速で鋼で切る



⑤ ならし

もう一度熱してならす。



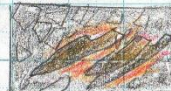
⑥ 成形

けずって形を整える。



⑦ 焼きなまし

焼きむらを取り、温度をきんーにする。



⑧ 焼き入れ



⑧ 焼き入れ

鋼をかたくするための、包丁作りでも、とても重要な工程。

⑨ 焼きもどし

鋼にねばりをもたせるため、180度の油に45分つける。

参考にした本 調べてみよう日本の職人伝統のガ
国日用品の職人 土屋徹

⑩ ひずみとり

ハンマーで曲がった部分を直す。

しあげ



⑪ あらとぎ、中とき

ステンレスの部分をけずり、鋼の刃を出す。



⑫ えつけ

つか屋さんに、えをつけてもらう。

⑭ 本刃つけ

しあげ用のと石で、切れ味よくといてしあげる。



完成!



ふりかえり

- 包丁の製作工程は思ったよりも多くてびっくりした。
- ふだんわたしたちが使っている包丁には職人の苦勞がある、とできているんだと思った。

