



堺市ガイドブック

堺刃物の特徴

刃物には、様々な特徴があります。例えばたばこ包丁は、たばこの葉をきざむためにあり、さし身包丁は、さし身を作るためにあって、うなぎさきは、うなぎをさばくためにあります。このように包丁には、様々な特徴や役わりがあるのです。

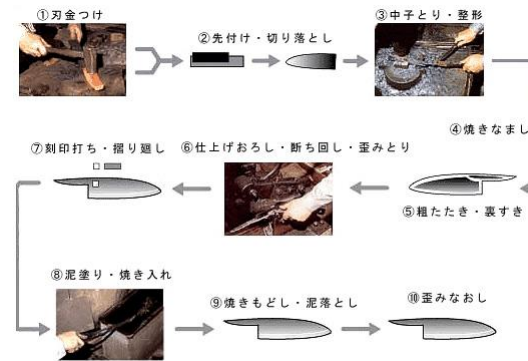
堺市の刃物の特徴



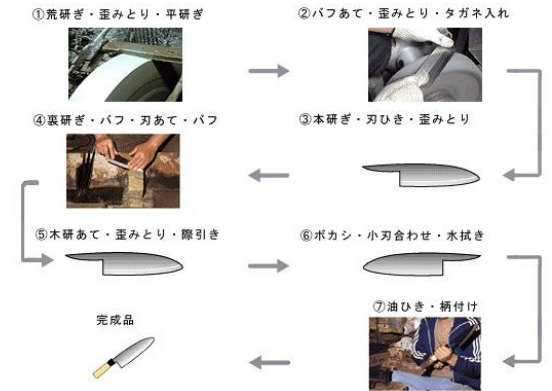
さかいの包丁作り

- ①刃金つけ
- ②先つけ→切り落とし
- ③中子とり→成形
- ④焼きなまし
- ⑤あらたたき・うらすき
- ⑥仕上げおろし
- ⑦うちまわし
- ⑧焼きもどし、どろおとし
- ⑨ゆがみなおし
- ⑩あらとき
- ⑪バフあて本とき
- ⑫うらとき
- ⑬ほんとき
- ⑭完成

作り方写真



とぎの写真



整形

は金つけ



堺刃物ミュージアム

堺は物ミュージアムは2011年10月1日にオープンしました。堺刃物ミュージアムでは、刃物の工程見本や種類見本、高級刃物が売られています。

堺刃物ミュージアムの様子



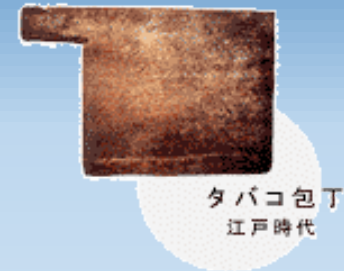
堺刃物はいつ作られた？

堺の刃物は、今から約2000年前に作られました。

作られたのは、石包丁です。

江戸時代には、たばこ包丁が作られ、徳川幕府が専売したために、堺刃物の切れ味と名声は全国各地へ広がりました。

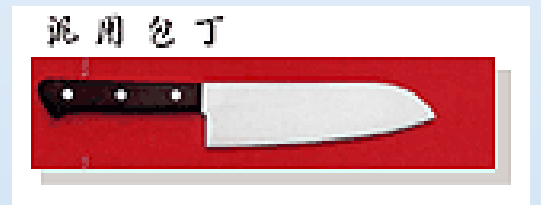
昔の刃物



今の刃物①



今の刃物②



堺市の包丁の種類

うすば包丁は野菜が切りやすく関西がたと関東がたがあります。

ウナギさきは、ウナギをさばく包丁です。

菓子切包丁は、菓子をつくるための包丁です。

出刃包丁は、魚をさばくために使います。

薄刃包丁関西がた

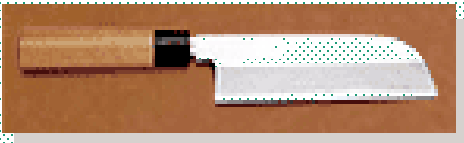
薄刃包丁関東がた

ウナギさき

出刃包丁

菓子切包丁

薄刃包丁



薄刃包丁



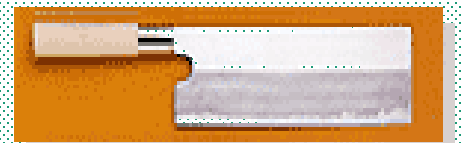
うなぎ裂包丁



出刃包丁



菓子切包丁





堺市ガイドブック

