

30. 銘切(注文銘)

注文主からの要望があれば注文主の名前や贈る人の名前を銘切する事も可能です。
写真は、檀那樣から奥様へ、感謝の包丁の例です。



31. 銘切部分の歪取り

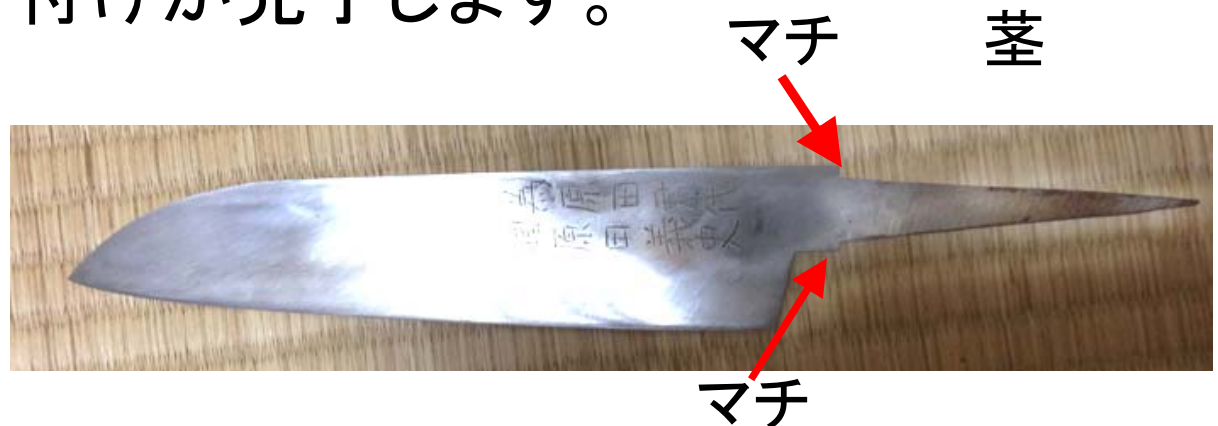


銘切により、歪が生じた部分を手鋸で修正し、バリや大きな砥石目を粗砥から順に細かくして研いで仕上げます。

32. 柄付け



茎(ナカゴ)を包丁の柄に合わせてグラインダーで切断成形し、茎(ナカゴ)と同じように加工した鉄片を火床で過熱し柄に焼き入れます。次に、包丁の茎(ナカゴ)を柄に叩き入れます。柄とマチの隙間から茎(ナカゴ)の中に水が浸入しないように処置し柄付けが完了します。



備前長船日本刀伝習所監修・著作

33.玉鋼包丁の完成

包丁の刃文に沿って、峰側の地は青黒く、刃は白く日本刀の刃文と同じ様になるようバフで仕上げます。



焼入されて
いない部分

焼入・焼戻
された刃先

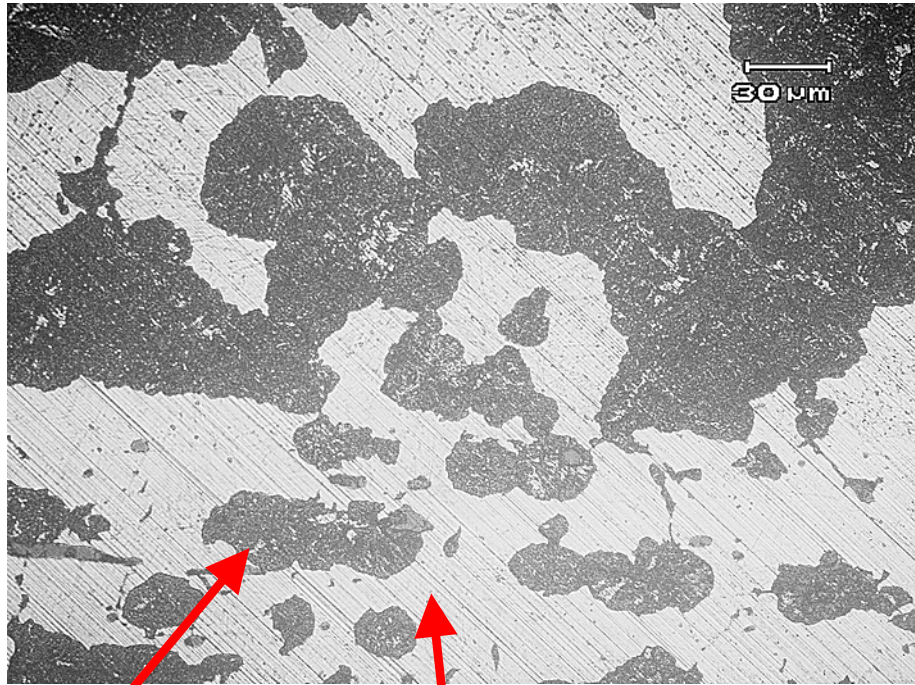
写真は、包丁体験会で製作された、結婚式で奥様に渡される包丁の例です。



備前長船日本刀伝習所監修・著作

34.玉鋼包丁の組織例

当店の包丁は、割り込みや鍛接合の包丁と異なり、自家製鋼を用いて折り返し鍛錬、日本刀と同じ工程で1本、1本丁寧に製作しております。全て鋼の本焼き包丁となりますので天然砥石で丁寧に砥ぐと日本刀と同じく組織や硬さの違いによる刃文が出ます。



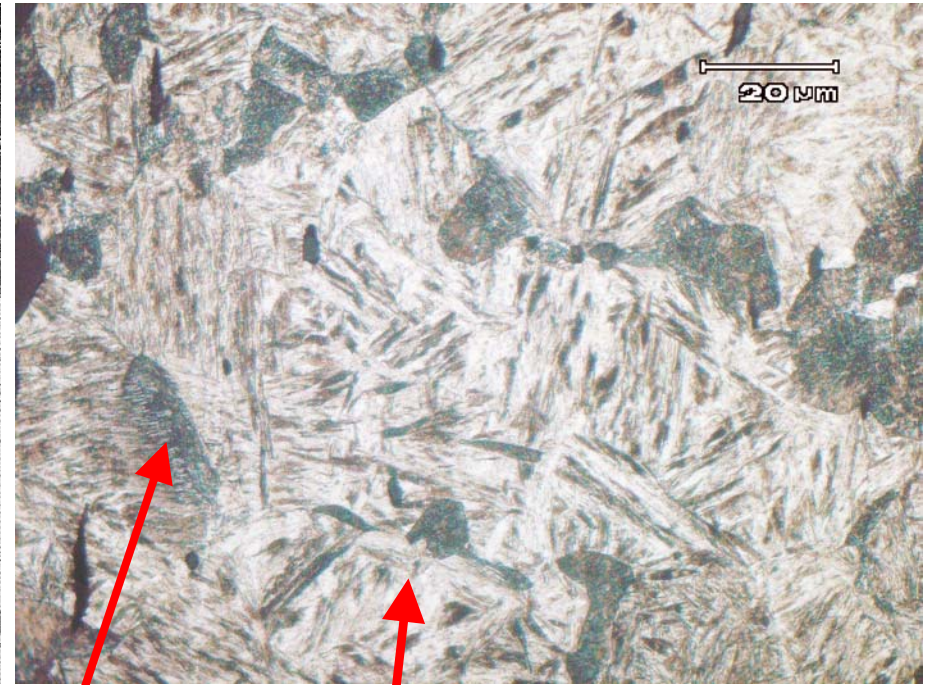
ソルバイト

フェライト

30 μm

包丁の峰と刃の境界付近の組織

5%硝酸アルコール(ナイタール)食刻



トルースタイト

焼戻マルテンサイト

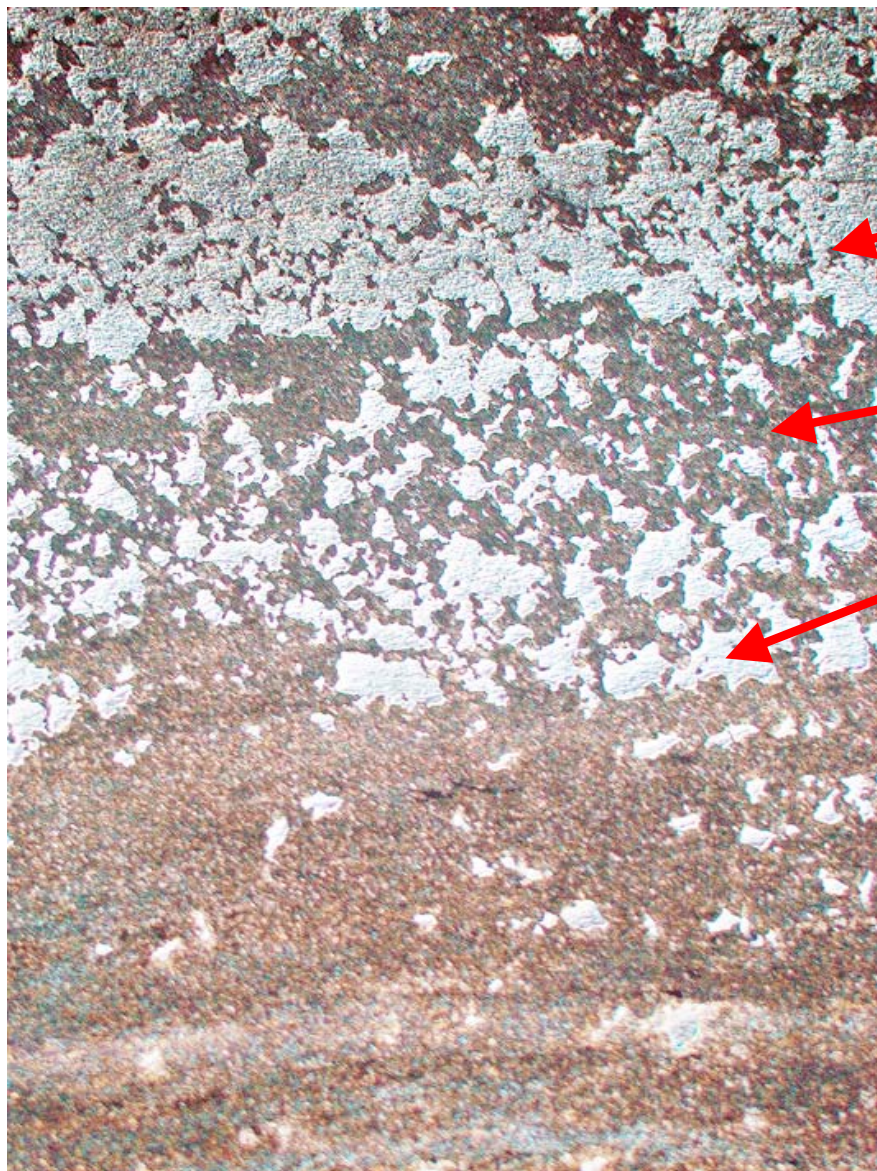
20 μm

包丁刃部の組織

備前長船日本刀伝習所監修・著作

35.玉鋼包丁の組織例

5%硝酸アルコール(ナイタール)食刻



フェライト

トルースタイト

焼入された刃部と焼刃土を厚く置いた部分の境界

刃部に近い焼刃土が少し薄かった部分

トルースタイト組織

天然砥石で砥ぐと、刃部との境界が組織と硬さの違いで刃文となって現れます。

100 μ m

備前長船日本刀伝習所監修・著作

36.玉鋼包丁使用上の注意点

- ①玉鋼包丁は、全て鋼製ですので、水を付けたまま放置すると錆が生じます。
- ②オレンジ類や酵素の入った、空豆等の食物を切断すると内部に含まれている酸や酵素で包丁表面が黒く変色する事があります。
- ③全て鋼の本焼き包丁ですので、無理な力でコジツたり、叩いたり、冷凍された物や硬い動物の骨等を切られた場合には刃が欠ける事があります。
(冷凍品には冷凍包丁、硬い骨は出刃包丁等専用の包丁を御使用下さい。)
- ④御使用後は速やかに中性洗剤で包丁を洗淨、包丁の峰部分から熱湯を包丁の鋼部分に掛けて、乾いた布巾やペーパータオルで拭き取り、保管下さい。
- ⑤食器乾燥機や食器洗淨機を使用されますと、熱膨張の違いで柄の部分が抜ける事があります。

37.玉鋼包丁の砥ぎ直しについて

玉鋼包丁は、砥ぎに慣れた方でも中々きちんと砥ぐことは難しいです。

砥ぎ直しが必要な場合は送料を御負担いただければ、こちらで砥ぎ直して返送致します。

大切に使用していただければ、親子3代100年間程度使用する事が出来る昔ながらの包丁になります。親から子、子から孫へと受け継がれる事を希います。

包丁送付先

〒701-4271

岡山県瀬戸内市長船町長船93

備前長船日本刀伝習所

代表：上田範仁

携帯：090-3377-2138

備前長船日本刀伝習所監修・著作