

ナイフのケア

ナイフの切れ味を最高の状態に保つためのシャープニングとアフターケア。

アウトドアの場面では必ずナイフを手にしなくてはならない。ナイフの持つ限りない潜在能力は、使う人の経験で引き出される。切れなくなるのは当たり前、ナイフを生かすも殺すもシャープニング次第だ。

ナイフの切れ味を守るための正しいシャープニング

ナイフの刃は、使ううちに必ず磨耗していくもの。常に切れる状態にしておくためには、正しいシャープニング法を身に付けておく必要がある。シャープニングは、経験によってうまくなる。アウトドアでは、事前の準備と、事後のケアが重要なのだ。ナイフが切れなくなるのは当たり前のこと。使うことと研ぐことは、ワンセットで考えるのが、ナイフと上手に付き合っていく最大のコツだ。



最初に決めた角度をキープする

1.最初に決めた角度で平行移動。

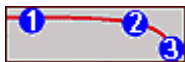
2.ストレートエッジと同じ幅のエッジを付けるために、ポイントに向かうに従いナイフを起こしてくる。

3.フィニッシュで止める。

1.オイル砥石ならオイルを、砥石なら水を飽和状態にしておく。

2.最初に砥石にエッジを当てた角度を保ち、砥石に押しつける力を均一に保つこと。

3.ポイントを砥石の上でピタリと止める。力の調整が効かないと砥石から滑り落ちる。



ナイフの平行移動は腰の回転で行なう

1.エッジとシャープナーの面を合わせ平行移動。

2.カーブ部分からポイントに向かう時、右腕は肘を上げながら左手の力はエッジに向ける。

3.左手の小指が砥石に擦れるくらいの角度で止める。

1.反対側のエッジは右手を返して砥石に当て、左手をブレードの背に乗せて補助する。

2.右手でブレードを押しつけ、左手で押すように研ぐ。ブレードの角度を一定に保つ。

3.ブレードの背を押す左手がポイント。フィニッシュで小指が砥石に触る程度。

ナイフの汚れはこまめに真水で洗い落とす

ナイフの管理は、こまめに掃除することがいちばんだ。脂でブレードが汚れたら真水で洗い取る。それでも落ちない頑固な汚れは、ぬるま湯に浸して落とすが、ハンドル部分は浸さないほうがいい。特に自然素材のスタッグ、ウッドなどは吸水し、膨張する。錆の原因となる残留物は、ステンレス鋼でも、炭素鋼でも完全に洗い落とすことが鉄則。



ナイフで魚や肉を切ると脂が付着してしまう。キャンプの時などは、ブレードを湯に浸けてブレード全体を軽く擦ると綺麗に落ちる。水滴は、ズボンやシャツ、バンダナなどで拭き取ってからシースに仕舞うこと。濡れたままシースに仕舞うと錆の原因になる。



台所で使う包丁と同じで、血や脂、塩分、臭いがついたら真水で洗う。海水が付いた場合は、塩分を排出するために流水でいねいに洗い流し、乾燥させて保管する。ひどい汚れの場合は、ぬるま湯に浸すこともあるが、ブレードだけを浸して洗い、ハンドルはなるべく浸さない。

切れ味回復のためこまめにタッチアップ

ナイフのエッジは、滑らかな曲線に見えるが、非常に細かいギザギザが付いている。このギザギザが繊維を切断するが、使っていくうちに磨耗して切れ味が落ちてしまう。特に肉の脂はやっかいな存在で、ナイフのギザギザを埋めてしまい、切れ味を極端に悪くしてしまう。アウトドアズマンにとってタッチアップは、切れ味回復の大切な作業だ。



小石を使う

フィールドでナイフが切れなくなった場合で、しかもシャープナーを持っていなかった場合は、あくまで応急的手段であるが、自然の石を利用してシャープニングすることができる。



シャープナーを使う

タッチアップ用のセラミックスシャープナーでも簡単な刃付けならできる。大きく刃欠けしたエッジのものは不可能だがブレードに付いた汚れや脂を落として切れ味を復活する。ナイフをしっかり保持し、シャープナーを一定の角度で動かすとよい。