

世界に誇る日本文化 ～「包丁を研ぐ」～

DEレポート No.59

2025年8月
作成者:J.K

 **脱炭素経営ドットコム**
By DENKOSHA

3 すべての人に
健康と福祉を



12 つくる責任
つかう責任



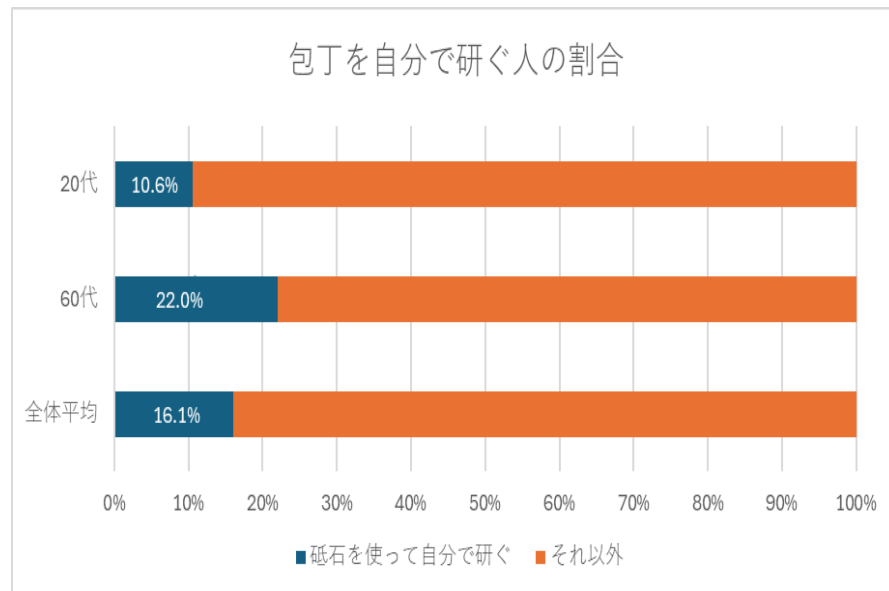
「DEレポート」とは、環境やSDGsに係る社会問題を取り上げ、原因・背景から解決に向けた施策事例や将来の展望までを調査しコンパクトにまとめた報告書です。脱炭素経営ドットコムを運営する株式会社電巧社では、全従業員が本レポートの作成に取り組んでいます。



■ 包丁研ぎに関するアンケート結果

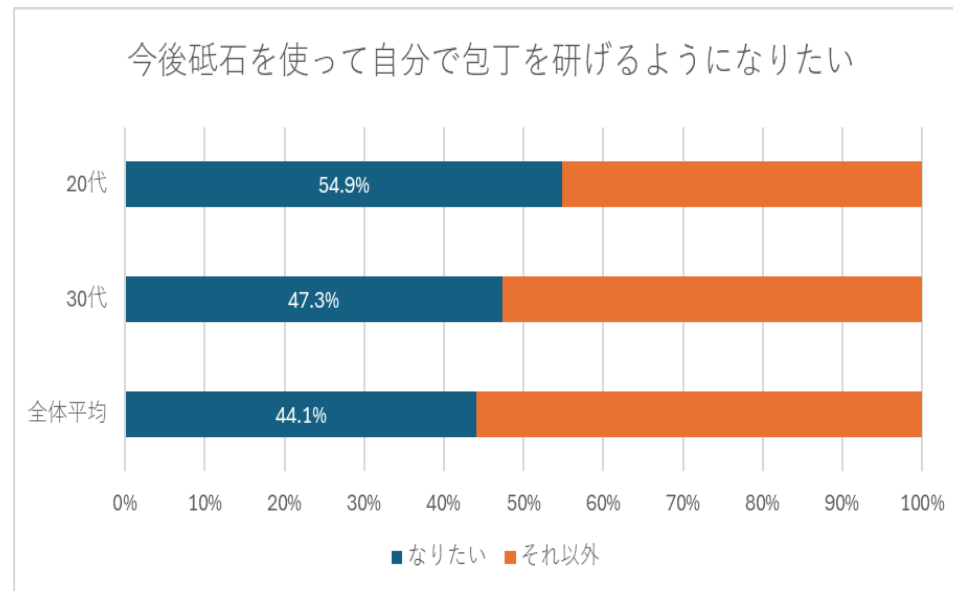
- 包丁を研いで使う人が減っている。研がないということは最終的に切れなくなった包丁を捨てて買い替えていると推測される
- 包丁についてのアンケートでは、砥石を使って自分で包丁を研ぐ人は若世代ほど少ないということがわかった
- 一方、今後砥石を使って自分で包丁を研げるようになりたいという意向は若いほど高いという結果

■ 若い世代は包丁を砥石で研ぐ人が少ない



出典:リサリサ(リサーチ・リサーチ)掲載資料をもとに著者作成
(一次資料:バルメゾン生活スタイル研究所-2016年)

■ 包丁を研いで使うことへの意向は若い人ほど高い



出典:リサリサ(リサーチ・リサーチ)掲載資料をもとに著者作成
(一次資料:バルメゾン生活スタイル研究所-2016年)

「砥石で研いでいない」が大半、その人たちはどうしているのか

■ 多くの人がシャープナーを使っているが、切れ味の回復には限界がある

- 包丁を砥石を使って自分で研ぐ人が16.1%だったのに対し、シャープナーを使って研いでいる人の割合は59.1%
- シャープナーでは切れ味を一時的に回復することはできるが、繰り返すと切れ味が回復しなくなる
- 結局、切れ味を求めて包丁自体を買い替えていることが推測される

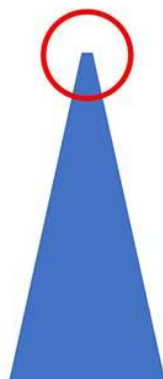
■ シャープナー(簡易研ぎ器)は「一時しのぎ」

■ 本来の切れ味を取り戻すには砥石で研ぐ必要がある

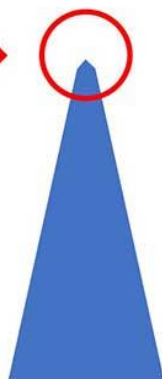
使っている内に切れ味が鈍る



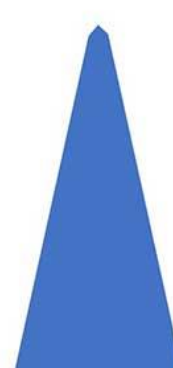
出典:grape



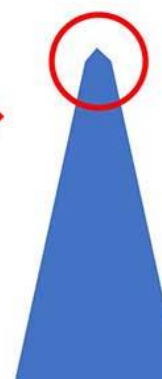
簡易研ぎ器



簡易研ぎ器を繰り返すと…



出典:grape



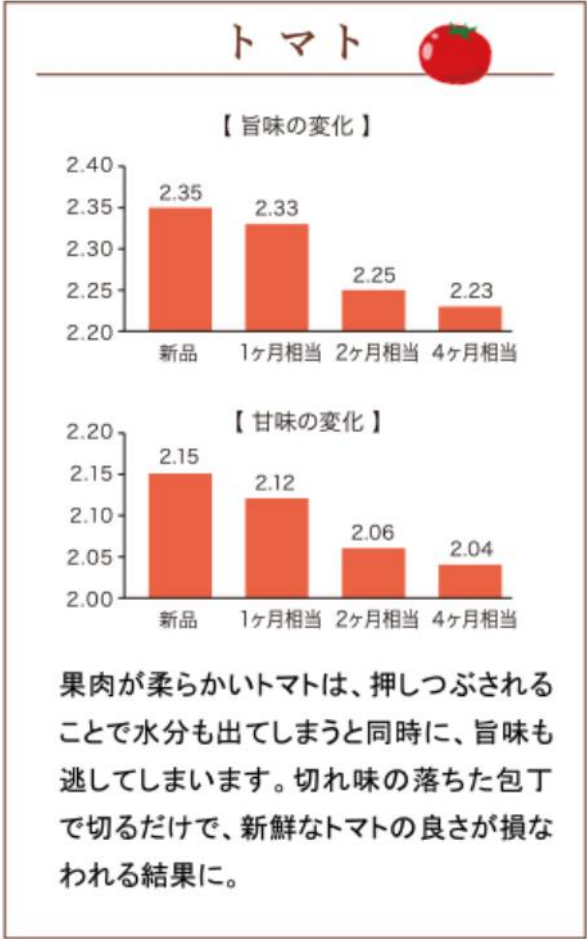
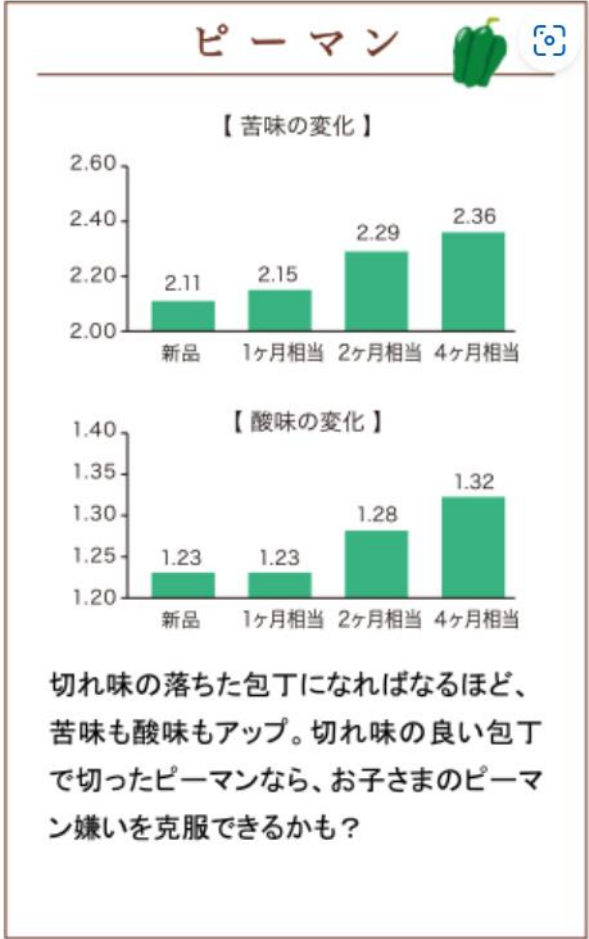
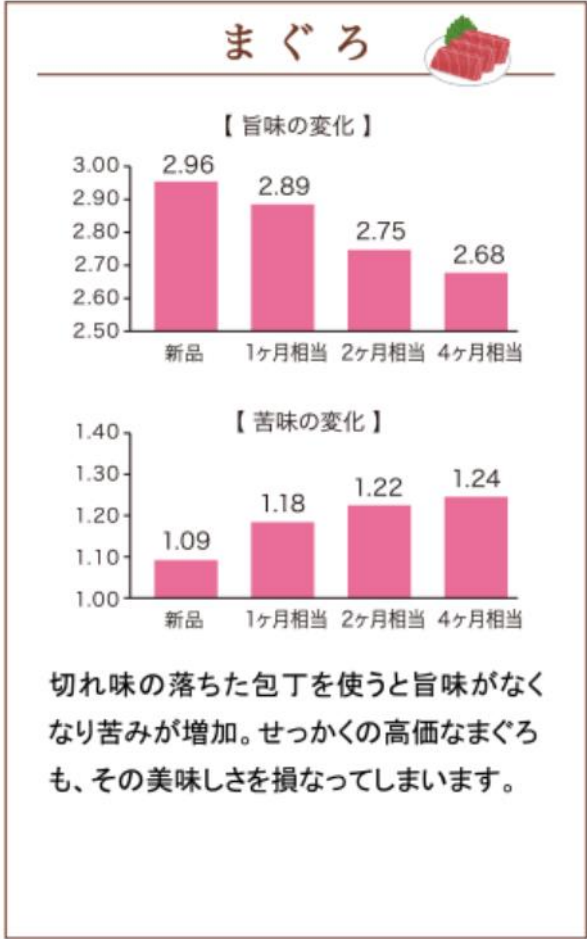
砥石で研ぐ場合…



包丁は砥石で研いで本来の切れ味を回復する必要がある

料理のおいしさと包丁の切れ味の関係

■ 慶應義塾大学発ベンチャー企業OISSY株式会社が開発した味覚センサーを用い、新品の包丁と、砥がずに使い続けた包丁(1か月・2か月・4か月相当)の食材に与える影響について、共同調査



出典: 貝印

包丁の切れ味が良いと料理がおいしくなるということが証明された

■ 料理のおいしさは見た目も大事

まぐろ



【新品】



【2ヶ月相当】

お手入れしていない包丁は、筋がきれいに切れずによれてしまいます。さらに形も崩れ、同じ状態のまぐろなのに新鮮さが失われているような印象も与えてしまいます。

ピーマン



【新品】



【2ヶ月相当】

切れ味の落ちた包丁だと無理やり切ろうとするためピーマンを押してしまい亀裂がはいる結果に。またつぶしながら切ることになり、切り幅もバラつきが大きくなります。

トマト



【新品】



【2ヶ月相当】

お手入れしていないとトマトの皮に刃が入りづらく、押しつぶされて種部分など水分や旨味が外に出てしまいます。皮もきれいに切れず、ちぎれた状態に。

出典: 貝印

包丁の切れ味は料理の命、学ぶ機会の提供が必要

■ ニーズの高い「料理教室」と「包丁研ぎ」

- 前述の通り、若い世代で多くの人が包丁を研げるようになりたいと考えている
- さらに、挑戦したい習い事ランキング、女性でNo.1、男性でNo.2が「料理」
- 料理教室のカリキュラムの一環として、「包丁研ぎ」を組み込むことを提案したい

■ 2024年習い事ランキング「料理」は女性で1位

【女性】2024年に挑戦したい大人の習い事ランキング



出典:PR TIMES（ストリートアカデミー株式会社）

■ 2024年習い事ランキング「料理」は男性で2位

【男性】2024年に挑戦したい大人の習い事ランキング



出典:PR TIMES（ストリートアカデミー株式会社）

包丁の研ぎを世界に誇る日本の文化として継承すべきである

■ 参照・引用資料

- リサリサ,『包丁』についての調査, 2016年3月16日(https://www.lisalisa50.com/research20160419_14.html)
- grape,「切れ味が悪くなった包丁 プロが伝える『砥石で研ぐべき理由』に納得!」, 2023年8月14日(<https://grapee.jp/1408087>)
- 貝印,「包丁の切れ味と美味しさの秘密」, 2024年10月17日(<https://www.kai-group.com/products/special/hocho/sharpness/>)
- PR TIMES (ストリートアカデミー株式会社), 2023年12月14日(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000071.000007608.html>)



<https://de-denkosha.co.jp/datsutanso/>

脱炭素経営とは、再生可能エネルギーを創る「創エネ」、使う電気を減らす「省エネ」、創った電気を貯める「蓄エネ」をうまく活用し、会社・事業で排出する温室効果ガス「0」を目標にする経営のこと。

中小企業の私たちにも、できる取り組みが沢山あることを伝えたい。このような想いで、90年以上「電気」に向き合ってきた電巧社ならではのアイデアが詰まった創エネ、省エネ、蓄エネのソリューションをお伝えできる情報を、当サイトで発信しております。

DEレポートに関するお問い合わせ先はこちらへ

電 気 の コ ン シ ェ ル ジ ュ

DENKOSHA

株式会社 電巧社

〒105-0014 東京都港区芝2-10-4

TEL: 03-3453-2221(本社代表)

担当: DEレポート事務局

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的所有権は株式会社電巧社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。