

マイ包丁とマイピーラー

株式会社 榎戸材木店
会長 榎戸正人

料理が趣味……と言うほどではありませんが、料理は好きで時々作っています。こだわる性格なので、そのためにマイ包丁とマイピーラーを持っていますが、包丁は高知県で講演を頼まれた際に高知の知人に紹介された店で買い求めたもので、通常の包丁は刃先だけが固い鋼なのに対し高知の包丁は全てが鋼で、研いで研いですり減っても最後の最後まで使えると聞いて、お土産に買ったものです。確かによく切れる……結局、お土産ではなく「マイ包丁」になり、使っていました。買ったのは30年以上も前。よほど固い鋼なのか、全然刃が減らない。おそらく100年以上は使えるだろうと家族にも使用を許可。とにかくよく切れるので、妻も喜んで使っています。でも、研ぐのは私……砥石で丁寧に研いでいます。

日本中には包丁の有名な産地は沢山ありますが、大体が元は日本刀を作っていた地域で、戦国時代が終わり刃の需要が減る中、包丁やハサミなどの刃物の生産に移行したのだと思います。高知県と言えば坂本龍馬。剣豪としても知られた龍馬の里は優れた包丁の産地となったのでしょうか。

さて、「マイ包丁」はわかるけど、「マイピーラー」って何？ピーラーはダイコンやニンジンなどの皮を剥く道具ですが、ビートたけし氏の番組で、合羽橋の料理道具専門店が開発したピーラーが画期的で、少しの力で薄く皮が剥けるという事で、試したビートたけし氏も「すごい！本当だ」と驚いていました。

これは買わなくてはと、数カ月後にたまたま合羽橋近くに行く機会があったので、その店を探し出して訪ね、「このピーラー、5つ下さい」と言うと、ビートたけし氏の番組で取り上げられて以来、客が殺到して生産が間に合わないのです、おひとり様1つでお願いしますと言われてしまいました。よく切れる刃は職人の手作りなのだそうです。

5つと言うのは我が家、長男の家、長女の家、会社の食堂に2つの合計なのですが、1つでは我が家の分しかない……まあいいか、とりあえず使ってみようと思い求め、さっそく使ってみると評判にたがわず素晴らしい切れ味。また買いに行かなくては。でもあと4回も行くのは嫌だなと思いつつ、もう1年以上が経ってしまいました。

プロの料理人は道具にこだわると言いますが、プロではなく素人でも、道具の大切さは変わりません。むしろ、素人の方が良い道具が必要なのかも。

