

各種ステンレス鋼の特長(2)

鋼材名	特長
SLD鋼	元々は金型鋼ですが、最近では、鎌・庖丁・鋏など色々な刃物にも使用されています。炭素量が非常に多く(約1.5%含有)、モリブデンやヴァナジウムも含有する為、比較的焼きが入りやすい鋼です。ただし、あまり硬くし過ぎると欠けが出る恐れが有る為、硬度は61度程度に押えます。また、荒い砥石で研磨した後仕上げを掛けなくてよく、そこから錆が生じる場合があります。別名SKD-11とも言います。当社では、ステンSLD鋼シリーズの鎌に使用しております。
銀紙3号鋼	日立安来鋼の一種で、錆に強く、切味も良い鋼です。炭素は約1%含有しますが、モリブデンやヴァナジウムは含有していないので、あまり硬くし過ぎると欠けが出る恐れが有る為、硬度は60度程度に押えます。家庭用の庖丁に良く使用されております。
AUS-8鋼	愛知製鋼の鋼で、ヴァナジウムを含有する錆に強く、切味も良い鋼です。炭素は約0.8%含有します。硬度は57~59度。家庭用の庖丁に良く使用されております。この鋼は、割込で使用する場合と、全鋼で使用する場合があります。研ぎに関しては、後者の場合は、非常に研ぎ辛くなります。但し、最近では良い砥石も発売されておりますので、荒砥ぎでGCセラミックを、中砥ぎ・仕上げ砥ぎでセラミック砥石を使用して頂ければ、それ程苦労することも無くお研ぎ頂けます。当社では、サブゼロシリーズやそば切などの庖丁に使用しております。炭素含有量を1.0%に増量したAUS-10という鋼もあります。

ニューセラミックスの特長

ニューセラミックスの一種ジルコニアを主原料としたジルコニア・セラミックスは、高硬度・高靱性を目的に作られたもので、刃物の領域にも進出しています。この材料で作られた庖丁は鋼よりも遥かに高い硬度を持ち、金気の臭いがせず、しかも絶対に錆びないものとして出回っています。しかし、硬いものにぶつけると刃こぼれし易く、家庭での研磨が事実上不可能(高速回転のダイヤモンド砥石でないと研げない)などの問題点も抱えています。

研ぎに関して

良く「菜切り庖丁は研ぎ易い」という声を耳にします。これは、鋼自体は硬くても、地金が軟鉄を使用してありますので、砥石に対してノリが良く、どのような砥石を使用しても、比較的簡単に研磨できるからです。これに対し「ステンレスの庖丁は研ぎ辛い」というのは、まず、割込みか全鋼かをご確認頂かなければなりません。同じステンレス庖丁でも割込みの場合は、刃先以外は硬度の低い軟らかい金属ですので、菜切庖丁と比較すれば研ぎにくいにしても、それ程難しい作業にはならない筈です。一方、全鋼の庖丁の場合は、砥石に接する殆ど全てが刃先と同等の硬さで、その硬い面を砥石で研ぎ落とさなければならない訳ですから、当然研ぎ辛くなります。しかも、ステンレス鋼はクロームを初め各種添加元素を多く含んでいますので、軟鉄や炭素鋼よりもかなり研ぎにくい材質であることは否めません。この最も研ぎ辛いステン全鋼の庖丁の研ぎを経験してしまうと、「ステンレスの庖丁は研ぎ辛い」と感じられる方が多いのではないかとと思われます。また、庖丁のハラ部分(通称2番)一刃先から計って1~2cm部分が厚ぼったく作られている庖丁は、砥石に平面で当りにくい為、非常に研ぎにくい庖丁となることも覚えておいて頂きたいことです。但し、最近では「ナニワ 超セラ砥石」など研磨力が高く、研ぎ面も綺麗に仕上がる良い砥石が多く出ておりますので、そのような砥石を荒・中・仕上げと使い分けて頂ければ、ステン全鋼の庖丁と言えども、それ程苦労することも無くお研ぎ頂けることと思います。また、庖丁を砥いでお使いになりたい方には、全鋼でなく割込みの庖丁をお勧め頂いた方が良いでしょう。