

自ら刃を再生させる新しい時代の理想の包丁

## SAKON +

日本刀鍛冶を起源とする伝統産業として500年の歴史をもつ土佐刃物。その土佐刃物を代表するメーカーとして1999年に創業したのが穂岐山刃物だ。90年の歴史をもつ同社が全く新しい技術と結びつき、革命的な包丁、SAKON+(PLUS)を生み出した。代表取締役・穂岐山信介氏に話を聞いた。

「2008年、高知県の産業振興センターの担当者からHーHがもつMSコーティングという技術も包丁に使えないかという話が

あったんです。包丁表面のコーティング層がはがれてしまう過去の事例への先入観から、試作に対して私は懐疑的でした。しかし、せっかくだいだいたお話ですので、いちばん廉価なステンレスの板にこの処理を施したところ、切れ味の持続性を検査するイギリスの国際的な機関CATRAから、最高級のハガネでさえ出しえない驚くべき結果が出ました。これならいけると思い、それから3年をかけてHーH社と共同開発を進め、2011年、SAKON+を発売

したのです」  
MSコーティングとは、航空機エンジンのタービン翼の耐久性・耐摩耗性を高める最新の表面処理技法で、金属上に薄いセラミックスや薄い金属の肉盛りができる技術だ。  
「この技術を包丁に転用した処理をVeeTechと呼んでいます。Veeはヴィヴィッド・エッジ・エフェクト(イフェクト)の略です。この処理により固い炭化物が金属内部にまでブレンドされるので、剥がれることはありません。ものを切るときに柔らかい素材の刃が先にすり減り、固い素材が残ることでミクロン単位でギザギザの刃が繰り返し再生されます。発売前に地元の料理人の方に数ヶ月試していただいたところ、『メンテナンスなしでどうしてここまで切り続けられるの?』と疑問を投げかけられました(笑)。ザクザクとしたパワフルな切れ味が続くのがSAKON+であり、使用されることで自らの刃を再生する包丁なんです」  
それは理想の包丁への進化だと穂岐山氏は続ける。  
「80年代半ばからセラミックスが包丁に適用され始めました。金属ではないので錆びない、ダイヤ



SAKON+(SAKON・PLUS)  
三徳 定価: 23,800円  
問い合わせ: 穂岐山刃物 <http://www.hokiyama.com/>