

☆花 いろいろ!!



♪ インフォメーションカウンターの花々

梅雨真ただ中で温・湿度とも高く鬱陶しい日々が続きますが、風良里本館インフォメーションは涼風を呼ぶような可憐な花で飾られています。実はこれらの花はお客様や関係者からの頂き物。

♪ 嬉しい!(^^)! 差し入れ、お待ちしております!!

猫のしっぽ 研磨。ここ南国市は土佐打刃物の名産地で、お土産のショップ風良里ではコーナーを設けて市内鍛造業者作の包丁、アウトドアナイフ、鉋や鎌等を展示販売しています。その中で時折聞かれるのが『刃物の研ぎ方』。私、風猫子も家には砥石があり偶に研ぐが、あんまり上手くない。

先日何かの番組で『新聞紙で包丁が研げる!!』というトピックがあり、愛用の銘 晶之(マサノ)のステンレス包丁で試してみた。新聞をテーブルの上に広げ、刃を前に向け 15 度の角度で『引く!!』。これを片面 10 回ずつ繰り返し、刃を洗って出来上がり。何で紙で? というと、インクに含まれるカーボン(炭素)の硬度で研げるのだそう。本当かなと思いつつ、切ってみる。最初は豆腐、、、これじゃ判らん。次にじゃがいもを楕形に切ると、おお、これまでよりすっと刃が入りい〜感じです。この技は使えるゾ。ちなみに新聞紙の向こう側をガムテープで止めると滑らず研ぎ易いヨ。風猫子