

しまなみ農業だより

接木ナイフの研ぎ



3月になりますと農作業は新年度を迎え、かんきつ園でもせん定、施肥、防除といろいろ作業が始まります。新品種へ更新するのに接木が始まるのもこの頃です。

さて各地で接木講習をした折、よく切れる接木ナイフを持ってきてくださいと申し上げますと、農協で買ったばかりの新品を持ってきてくれる方が多いです。鉛筆を削るならそれでよいのですが、接木用には精密に研ぎ上げねばなりません。

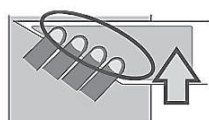
皆さん一度は包丁など研がれたことがあるとして、今月は接木ナイフを砥石で研ぐ際のポイントを解説します。

◆砥石は平面を保つ

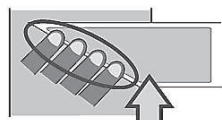
包丁用の赤レンガのような砥石は中砥石、大体の刃物はこれで充分です。

接木ナイフのように精密な片刃刃物を研ぐ場合、必ず砥石の表面をまっ平らに調整すること。真ん中が凹んだ砥石では絶対に研げません。砥石の平面を出した後は、研ぐに当たっても隅の方でも上手に使い、中心をへこませないよう心がけます。

表面の四方の角を少し削って面取りしておくと、刃で砥石を削ってしまう失敗が減ります。



刃の奥に指を当てて研ぐと奥（しのぎ）が研げる

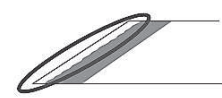


刃先に指を当てて研ぐと刃先が研げる



▲ 図2 刃表の研ぎ

左手指先の感覚を研ぎ澄まし、接木ナイフ程度の小さな刃物でも指を先のほう、元のほうといろいろな場所を変えながら当



▲ 図1

ような感じがし、しのぎの峰の軟鉄は軟らかいので砥石でどんなに減っていきまします。気持ちよくシュツシュツと音がすると良く研がれているような気がしますが、案外峰ばかり減って刃が付いていないものです。

砥石に刃を押し付けるのは左手の指先、しかも押すときに力を入れるようにします。左手の指の当て方にコツがあり、なるべく刃に近いところに当て、指を押し付けているところが研げます（図1）。一緒に指先も研げてしまうので、それを嫌って刃物の中のように指を当てていますと、しのぎに近いところがどんどん研げ、刃が一向に付きまません（図2）。

す。

◆9割以上は刃表の研ぎ

片刃の刃物は表側（刃紋が見えるほう）を9割以上研ぎ、裏側は軽く当てるにとどめます。右利きの人の場合、右手が柄を握り、左手で刃を押さえるようになります。しっかりと研ぐと右手に力が入りますと、どうしても刃物がローリングして刃先が丸くなり、砥石がくぼむ原因にもなります。

砥石に刃を押し付けるのは左手の指先、しかも押すときに力を入れるようにします。

左手の指の当て方にコツがあり、なるべく刃に近いところに当て、指を押し付けているところが研げます（図1）。

一緒に指先も研げてしまうので、それを嫌って刃物の中のように指を当てていますと、しのぎに近いところがどんどん研げ、刃が一向に付きまません（図2）。

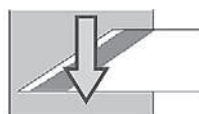
砥石に刃を押し付けるのは左手の指先、しかも押すときに力を入れるようにします。

てて研いでいきます。

◆刃裏は押す

表側が9割がた研ぎあがり、刃先が裏側へ少々めくれてくるくらいになって初めて裏側にとりかかります。

裏側は表と違い、全面びつたりと砥石に当て、全体を砥石に押し付けるようにして、こ



引くときに力が入ると背側が減る



裏は押す



背側も刃側もなるべく薄く

▲ 図3 刃裏の研ぎ

片刃の刃物の裏側は微妙に凹んでおり「裏透き」という、材料を薄く削る作業をするとき、刃が材料へ食い込む際に重要な働きをします。

石と当たったところが広くなりすぎると、鋼が減ってしまうばかりか刃の食い込みも悪くなります。

◆仕上げ砥石は優しく

接木ナイフ用には中砥に加えて目の細かい仕上げ用砥石を用意してください。中砥でしっかりと研ぎ上げてから仕上げ砥石にかかります。

仕上げ砥石には硬いもの、柔らかいものといろいろありますが、柔らかい石の場合あまり力を入れて押し付けて研がないほうがよいと思います。中砥でできた細かい傷をつぶしていくつもりでこれも表9割、裏1割くらいの配分です。しっかりと研ぎあがりますと気持ちよく仕事ができます。