

MyWay MyLife

まいうえーまいらいふ

国際商品になった
折る刃式カッターナイフ

折る刃式カッターの歴史は、1956年、オルファの岡田良男社長によって創案された時に始まる。以来、比類のない切れ味・スライド式操作による便利さや安全さ・替刃式による経済性などが認められて、日本国内はもとより世界中で使われる国際的な刃物になった。また現在、西ドイツ、アメリカなど十数ヶ国でも、折る刃式カッターナイフが製造されているが、その刃は岡田



OLFA®

社長が最初に定めたものが基準となっている。オルファのネーミングは、この折る刃からとったもので、四つの平行四辺形からなるOLFAマークも、折る刃式刃からデザインされている。「創案した当時から、世界中の人々に使っていただけの刃物にするのだと、一生懸命に努力をして来たが、それが本当に現在のように世界中に普及して、広く使われるようになったことを、大変うれしく思っている。」岡田社長は、つねづねそう語っている。

広告

刃物は「魔術師」
日本の食の文化

エッセイスト エリザベス・オリバー

薄く切り刻むのが、日本料理の特徴です。西洋料理でも日本にくると、この技術のために、日本独特の洋食になることがあります。

お肉もそうです。日本の肉屋さんでは、薄く刻んだお肉が並んでいます。あれは日本だけで見られることです。ヨーロッパでも、中国でも、お肉は塊まりで売られています。薄く切り刻む技術が日本独特のお肉の食べ方を作り出して、すき焼き、しゃぶしゃぶができたのです。

おねぎなどを斜めに切り刻むのも、日本だけでしょ。一つ一つのことで、さっと熱を加えるだけで食べられるようになり、味も栄養も逃げません。見た目にもきれいです。

日本料理の特徴は、自然の味を生かし、見た目にもきれいなことです。鋭い包丁の切れ味が作り出したすばらしい芸術といえるでしょう。びっくりす

おすしとおさしみは、今、アメリカで大変なブームです。おすし屋さんは、すいぶんたくさんできました。もっと大きな日本レストランもあちこちに現れました。

日本レストランよりも、もっと急速に増えているのは、韓国レストランです。アメリカに住む韓国人が急増しているからです。もう、その数は、日本に住む韓国人の数を上回ったといわれています。この韓国レストランでも、おすしとおさしみは食べられます。大きなレストランにはおすしとおさしみのコーナーがありますし、小さな店でもメニューにのっています。カリフォルニアでは、中華料理店でおすしとおさしみを食べられる店がありました。

おすしとおさしみに爆発的な人気が出たのは、お肉よりコレステロールが少ないからだといわれていますが、それだけではありません。板前さんの見事な包丁さばきも、人気の秘密の一つです。

お魚だけでなく、大根やきゅうりなどの野菜でも

るほど多くの種類の包丁が、それぞれの目的に合わせて使われるだけでなく、上手に、器用に使いこなされています。目にも止まらぬ速さで野菜を刻みながら怪我(けが)もしないのも、魔術師のような日本人の技能です。

イギリスでは、食器ナイフが家庭に行きわたったのは、古いことではありません。一九一二年にステンレスが作られるようになり、シェフィールド(イングランド・サウスヨークシャーの首都で鋼鉄工業の中心地)でこれを使って、ナイフの大量生産が行われるまでは、客に自分の家のナイフと一緒に御馳走を出すことができたのは貴族ぐらいで、そのナイフは銀製でした。一般の人は旅をする時にはナイフを持っていくのが普通で、手で食べていた人もたくさんいました。

十九世紀に中産階級上層の人々は、いろいろな食器を持ち、その食器に合わせたエチケットを身につけることを、ステータス・シンボルにしました。そ

のためにエチケットのルールが複雑で、主婦たちはしょっちゅうエチケット・ブックに目を通して、間違えないようにすることが大変でした。このエチケットは、いまアメリカにひろがっているということです。

ステータス・シンボルとしてのナイフが装飾を重視するのは当然でしょう。イギリスのナイフには、いまでもその傾向があります。これに対して、日本の刃物は、切れ味といった機能性を重視します。お茶席のルールが徹底した合理性の上に成り立っているのとよく似ています。

この刃物の機能性を、とことんまで追求したのがカッターでしょう。多くの型と大きさのものが、それぞれ目的にふさわしく、しかも、折れたら使えなくなるのではなく、折ったら新しい刃が使えるとは、まったく日本は刃物の魔術の国です。



愛犬を連れて自宅の周辺を散歩する筆者