



包丁

料理をするのに用いる道具で、
菜切り包丁(野菜を切るのに使います)
出刃包丁(大きめの魚をおろすのに使います)
柳刃包丁(刺身を作るときに使います)
等があります。
それぞれに両刃と片刃があります。

沿革

包丁が文献に出てくるのは天正時代より明治に至るまでの捕鯨史を綴った「津呂捕鯨誌」であり、鯨の屠割道具として「大切包丁」「小切包丁」「筋仕成包丁」などが明記されています。また、当時を偲ばせる「手形包丁」は室戸市立市民図書館などで展示しています。