



検査刀 悪戦苦闘物語

by ビートman

と畜検査で特に重要なのは目視、つまり目で見て病気がないかを診る検査です。お肉になる枝肉に膿瘍等が無いが、内臓に病気がないかを診て、病気のあるものは排除していきます。

その際、内臓の内側のように、表面からは見ることのできないものは検査刀(包丁)を使って開いて検査をします。

松阪食肉衛生検査所では、豚を一日だいたい 350 頭検査しますので例えば豚の内臓の検査に掛けることのできる時間は 1 頭当たり 20 秒程度になります。

その短い、限られた時間の中で多くのものを見ようと思うと、検査刀を使う時間を短くする、つまり一刀のもとに内臓を開くことのできる様な良く切れる検査刀が必要となってくるのです。

松阪食肉衛生検査所に来てすぐの頃は、包丁がすぐ切れなくなって苦労をしました。切れなくなったときには棒やすりという棒状のヤスリを使って切れ味を復活させるのですが、できたらその時間も検査にあてたいのです。

私の検査刀は 20 頭程度で切れ味が落ちてくるのに対し、諸先輩方の検査刀はいつまでも切れ味が落ちないのです。

また、その切れ味もすばらしく、検査刀をあてるだけで切れるぐらいです。

この切れ味の差は検査刀の研ぎ方によるものが大きいと思い、検査終了後、毎日のように検査刀を研いでました。

事務所だけではならず家の包丁も研いで練習し、家の包丁をだめにしたことがあります。何度か家の包丁で練習していく内にある程度研げるようになってきました。

その時切れ味を見るのに大根を切っていたのですが、斜めに切れてしまうんです。真直ぐ切っているつもりなんですが、斜めに切れてしまいます。まずいと思い、包丁を隠し、次の日に職場の先輩に聞いてみますと、私が検査で使っている包丁は片刃といい、片方だけに刃があるもの

で、家で野菜等を切るのに使っているのは両刃といって両方に刃があるのだそうです。

その夜家に帰って包丁の両側を研いだのはいうまでもありません。このような失敗を繰り返しながら、少しでも先輩方に近付けるよう、そして安全・安心なお肉が皆様に届くよう検査をがんばっています。



片刃でえいっ！



両刃でとっっ！