

日本語「一目ぼれ・台湾 跟著 YINKA 走台灣」

金門包丁

皆さんご存知のように、料理に使用する刃物は（はもの）包丁と言います。出刃包丁（でばぼうちょう）・さしみ包丁・薄刃（うすば）包丁などたくさん種類があります。

出刃包丁（でばぼうちょう） 幅が広く、峰が厚く、先のとがった包丁。

魚をおろしたりするのに用いる包丁。（刀背較厚,刀尖特別尖銳）

さしみ包丁 刺身を作るのに使う包丁。刃の幅が狭くて長い、片刃の包丁。

（生魚片刀,非常窄,長,通常刀尖比較平）

薄刃（うすば）（包丁） 刃の薄い包丁。

中華料理に使う包丁は？と言いますと、「菜刀」って言うのが普通ですね。そして、四角い、先がぜんぜんとがってないと 「菜刀」に対するイメージですね。

本文：

金門の特産品の一つに「金門包丁」があります。これこそが金門島がいかに激戦地だったかを物語っています。というのも、この包丁に使われている材料はなんと砲弾だからです。中国からの砲撃が1958年から1979年まで21年間も続いて、合計百万発もの砲弾が撃ち込まれたといわれています。しかし、金門の包丁職人は砲弾からあつという間に包丁を作り出したのです。砲弾に使われている鉄鋼は材質がよく、よく切れる包丁になるそうです。台湾本島はもちろん中国からの観光客にも人気で、多くの人が砲弾で作った金門包丁を買って帰るそうです。

単語

激戦地（げきせんち） 激戦之地

というのも 連語。理由を後に述べる意を表す。

「優勝した。というのも、監督がよかったからだ。」

打ち込む（撃ち込む） 弾丸や矢を発射して敵に当てる。「砲弾を撃ち込む」

包丁職人 打刀師傅

キーワード：包丁