

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-200550

(P2017-200550A)

(43) 公開日 平成29年11月9日(2017.11.9)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)
B 2 6 B 3/00 (2006.01) B 2 6 B 3/00 C 3 C 0 6 1

審査請求 未請求 請求項の数 3 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号	特願2016-102833 (P2016-102833)	(71) 出願人	507036315
(22) 出願日	平成28年5月2日 (2016.5.2)		水尻 裕孝
			茨城県つくば市天久保1丁目10-31
		(72) 発明者	水尻 裕孝
			茨城県つくば市天久保1丁目10-31
		Fターム(参考)	3C061 AA02 AA25 BA03 EE13

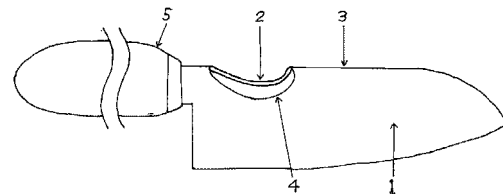
(54) 【発明の名称】 指包丁

(57) 【要約】

【課題】 刀身峰に人差し指を添える持ち方で包丁を使用する際、硬い食材を切っても指先に圧痛が生じ難く、また包丁に大きな力を容易に加えやすく、しかも指先で包丁の刃先を安定させることにより、快適で安全性の高い包丁を提供する。

【解決手段】 刀身峰の人差し指を添える位置に指先の腹に沿う曲線状の凹みを形成し、その凹み部分に沿って人差し指を添えるための適度な横幅と長さを持った指当てプレートを刀身の右側に迫り出して設け、更に指当てプレートと刀身が直角に接合する部分の右側袖下に凹曲線状の反り返しを設ける。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

刀身峰に人差し指を添えるため、指先の腹に沿う曲線状の凹みが形成されていることを特徴とする包丁。

【請求項 2】

刀身峰の曲線状の凹み部分に、人差し指を添えるため適度な横幅と長さを持った凹み指当てプレートが接合され、その凹み指当てプレートは刀身の右側に迫り出して形成されていることを特徴とする包丁。

【請求項 3】

刀身峰の凹み指当てプレートと刀身が直角に接合する部分の右側袖下に凹曲線状の反り返しが形成されていることを特徴とする包丁。

10

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、刀身峰に人差し指を添えて調理作業をしても指先に圧痛が生じ難く、また、包丁に大きな力を容易に加えやすく、しかも指先と刀身が一体となって包丁の刃先を安定させることにより、使いやすく安全性の高い包丁に関する。

【背景技術】**【0002】**

一般家庭で多用される和包丁の三徳包丁や洋包丁の牛刀など、従来の包丁は刀身峰が直線的でその幅は狭く角ばっており、刀身峰に人差し指を添えて強く圧すると峰部は指先の腹に食い込んで痛みを感じ、不快で長時間調理作業に無理があるなどの問題点があった。

20

【0003】

このため特開 2001 - 293265 号公報の指当て具、実登第 3043032 号公報の指押しカバー及び実開平 5 - 68477 号公報の刀身峰まで柄に連続する指当て部などにより、指に痛みを感じさせない指当て具などが紹介されている。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0004】**

【特許文献 1】 特開 2001 - 293265 号公報

30

【特許文献 2】 実登第 3043032 号公報

【特許文献 3】 実開平 2 - 075048 号公報

【特許文献 4】 実開平 5 - 68477 号公報

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0005】**

しかしながら、以上の技術によれば、特許文献 1、特許文献 2、特許文献 3 は刀身峰に着脱可能な指当て具や指押しカバーを必要の度に取り付けたり、特許文献 4 では刀身峰の一部まで柄を連続して指当てとし、指の受ける圧痛を減らしているものの、その指当て具等の形状は直線的で沿える指も直線的に伸ばされたままであり、指の突っ張り感や指先に強い力が加えにくいなどの問題があった。

40

【0006】

本発明は、上記の事情に鑑みてなされたものであって、その目的とするところは包丁峰に人差し指を強く添えて調理作業をしても指先に圧痛が生じ難く、また曲げて添えた指で刀身に力が入りやすく、更に指先と刀身が一体となって包丁の刃先が安定することにより、使いやすく安全性の高い包丁を提供することにある。

【課題を解決するための手段】**【0007】**

本発明の第 1 の視点によれば、刀身峰に人差し指を添えるため、指先の腹に沿う曲線状の凹みが形成されていることを特徴とする包丁が提供される。

50

【 0 0 0 8 】

また、本発明の第2の視点によれば、刀身峰の曲線状の凹み部分に人差し指を添えるため適度な横幅と長さを持った凹み指当てプレートが接合され、その凹み指当てプレートは刀身の右側に迫り出して形成されていることを特徴とする包丁が提供される。

【 0 0 0 9 】

更に、本発明の第3の視点によれば、刀身峰の凹み指当てプレートと刀身が直角に接合する部分の右側袖下に凹曲線状の反り返しが形成されていることを特徴とする包丁が提供される。

【 発明の効果 】

【 0 0 1 0 】

本発明によれば、刀身峰に指先に沿う曲線状の凹みと、その凹み部分に沿って接合した凹み状の指プレートにより、人差し指と刀身の密着度が増して一体化が図られ刃先がより安定し使いやすく安全性が高い包丁であるとともに、適度に横幅と長さのある凹み指プレートにより指先への接触面積が増し、曲線形状と相まって指先への圧痛を防ぎ快適な調理作業を可能にする。

【 0 0 1 1 】

しかも、刀身峰の凹みにより人差し指の自然な曲がりを持てることにより、刀身に添えた指の突っ張り感がなくて疲れにくく長時間調理作業を可能にするとともに、刀身峰の凹みにより握り手位置より凹みの指先が低くなり、下向きの力が入れやすく刀身への加圧が容易となる。

【 0 0 1 2 】

更に、刀身峰の凹みに指を下向きに曲げて添えることによって指の爪が凹み指プレートに掛かり、爪圧の加圧が可能となって指先に大きな力を伝えやすくなり、このため刀身のより大きな加圧も容易となり硬い食材も無理なく安全に調理が可能となる。

【 0 0 1 3 】

また、刀身峰の凹み指プレートと刀身が接合した部分の右側袖下に凹曲線状の反り返しにより、部分的ではあるものの指プレート周辺の切った食材は連続的に刀身右側面を反り返りながら離れやすくなるため、快適で使いやすい包丁が提供できる。

【 図面の簡単な説明 】

【 0 0 1 4 】

【 図 1 】 本発明の実施形態に係る包丁の正面図である。

【 図 2 】 本発明の実施形態に係る包丁の上面図である。

【 図 3 】 本発明の実施形態に係る凹み指プレート中央の断面図である。

【 発明を実施するための形態 】

【 0 0 1 5 】

本発明を実施するための形態について図面を参照して詳細に説明する。図1は刀身峰の凹み指プレート2を特徴とした正面図であり、[図 2] 及び [図 3] は上面図及び凹み指プレート中央の断面図である。[図 1] を参照すると、包丁は刀身1と凹み指プレート2と刀身峰3と反り返し4と柄5で構成されている。

【 0 0 1 6 】

刀身峰3に人差し指を添えるため指先の腹に沿う曲線状の凹みを形成し、その凹み部分に人差し指を添えるため適度に横幅と長さを持った凹み指プレート2が刀身右側に迫り出して接合されている。この凹み指プレート2により人差し指と刀身の密着度が増して一体化が図られ刃先がより安定するとともに、指先に沿い適度に横幅と長さ持つことで指先への接触面積が増し曲線形状と相まって指先への圧痛を防いでいる。

【 0 0 1 7 】

しかも、凹み指プレート2により人差し指の自然な曲がりを持てることにより、刀身に添えた指の突っ張り感がなくて疲れにくく、刀身峰3の凹みに添えた加圧点の指先は握り手位置より低くなって下向きの力が入りやすく刀身への加圧が容易となる。更に、刀身峰3の凹みに指を下向きに曲げて添えることによって指の爪が凹み指プレート2に掛かり、爪圧の

10

20

30

40

50

加圧が可能となって指先に大きな力を伝えやすくなり、このため刀身へのより大きな加圧も容易となる。

【 0 0 1 8 】

また、刀身峰 3 の凹み指プレート 2 と刀身 5 が接合した部分の右側袖下に凹曲線状の反り返し 4 を備えることにより、部分的ではあるものの凹み指プレート 2 の右側周辺で切った食材が連続的に側面を反り返りながら離れやすくなり、快適な調理作業に寄与する。

【 0 0 1 9 】

以上、本発明の凹みのある刀身峰 3 に凹み指プレート 2 を備えた包丁は前述の効果があり、和包丁の三徳包丁や洋包丁の牛刀など各種の包丁に適用が容易であり、とても有用な包丁である。

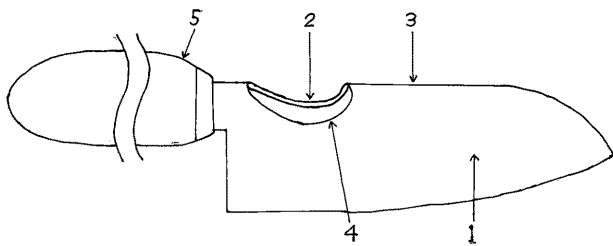
10

【 符号の説明 】

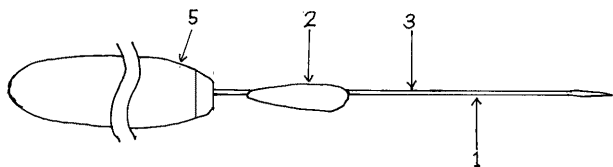
【 0 0 2 0 】

- 1 刀身
- 2 凹み指プレート
- 3 刀身峰
- 4 反り返し
- 5 柄

【 図 1 】



【 図 2 】



【 図 3 】

