

日本生協連「くらしと生協」、AIを使って制作した
包丁研ぎの魅力を伝えるアニメーション動画を発表

「といしはじめ君」がコミカルな動きとリズムカルな声で包丁研ぎの楽しさと重要性を歌い上げる

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：土屋敏夫）の通販部門、「くらしと生協」は、昔ながらの砥石を使った包丁の研ぎ方とその利点をより多くの人に知ってもらいたいと考え、AIを使って制作した動画を「くらしと生協」公式YouTubeチャンネルで2025年1月16日から公開します。

「くらしと生協」では、「家庭で研げる簡単砥石（わかりやすい説明書 & 包丁研ぎホルダー付き）」をカタログ通販で取り扱っています。

多くの方がふだんの料理中に感じている包丁の切れ味の低下は、ほんの少しの我慢できるストレスのため後回しにされがちです。「簡易なシャープナーでも切れ味が回復するからそれでいい」「研いでみたいけど砥石を使って本格的に研ぐなんて難しい」と感じている方も多いと思われる中で、包丁の切れ味を保つために重要な「砥石を使った包丁研ぎ」についてお伝えしています。今回は、AIを使って制作した「わかりやすい説明書」のキャラクター「といしはじめ君」が登場する動画を発信します。「といしはじめ君」が説明書の枠組みを超えて、コミカルな動きとリズムカルな声で包丁研ぎの楽しさと重要性を歌い上げ、もっと多くの方が楽しく学べるコンテンツとなっています。



動画のタイトル



動画で大活躍のキャラクター「といしはじめくん」。商品添付の説明書で誕生しました



URL : <https://www.youtube.com/@kurashicoop>

動画公開日：2025年1月16日

「家庭で研げる簡単砥石（わかりやすい説明書 & 包丁研ぎホルダー付き）」のご紹介

「くらしと生協」がおすすめする「家庭で研げる簡単砥石」には、ご家庭で誰でも簡単に包丁を研ぐための工夫が詰まっています。

包丁研ぎホルダー：

刃に取り付けることで、適切に保つことが難しい研ぎの角度を一定にするために役立ちます。

砥石：

大阪堺市の包丁メーカー「馬場刃物製作所」が選定した、簡単に研げることに適した番手(砥石の粗さ)の砥石です。

わかりやすい説明書：

専門的な用語を分かりやすい言葉に置き換え、カラー写真付きで説明しています。



※カタログ配布の有無、時期は各地域によって異なります。

掲載カタログ誌面

【参考】

包丁研ぎの必要性

プロの料理人の中には毎日包丁を研ぐ方もいらっしゃいます。

「切れない包丁は料理の効率を下げ、食材本来の風味を損ね、しかも危ない」ことをご存じだからです。

効率の向上:切れ味が良いと、食材をスムーズに切ることができ、調理時間が短縮される。

食材の質の保持:切れ味の良い包丁を使うことで、切った食材の切り口が綺麗になり、見た目や味も引き立つ。

安全性の向上:切れ味が落ちると余計な力が必要になり、刃先が滑るとケガの原因にもなる。

包丁を研ぐ道具

包丁を研ぐための道具には、砥石の他にも簡易なシャープナーなどがあります。

シャープナー:刃先を入れてスライドするだけで良いものが多く、取り扱いが簡単です。日々のメンテナンスには適していますが、欠けた部分や先端部分は研ぎにくいことがあります。

砥石:手順や手の動かし方を覚える必要がありますが、刃全体を研ぐことができ、刃の厚みを保ちながら切れ味を取り戻すことができます。結果的に包丁を長く快適に使うことができます。

これからも、「くらしと生協」は、皆様の健康とくらしを支える情報を提供し続けてまいります。

＜お問い合わせ先＞

日本生協連広報部

TEL : 03-5778-8106