

生木ひろば ベーシックコース6回目 カレースプーン



解説動画の視聴パスワード:0919

必要なもの:ストレートナイフ、フックナイフ、ノコギリ、斧

スプーンというとさじ面を深く彫り込みがちかもしれませんが。

実際使ってみるとへらのような浅いさじ面も使いやすいんです。

この機会にぜひへらさじ風カレースプーンに挑戦してみてください。

①作業を楽にするコツ＝ 斧による荒削りをどこまで攻めるか？



斧は円運動、斧をしっかりと研いでおく、狙った位置に振り下ろす。といったことを意識して、アックスワークを身につけましょう。そうすれば早く、楽に作業ができます。

②さじ面のフチの高さを揃える



口に入れるものなので、口当たりをよくしたいですね。最低限、フチの高さを揃えておきましょう。

③上、横、裏からみて全体のバランスを整える



仕上げの段階では上下左右からみて、美しく使いやすい形を目指しましょう。

ある程度ととのってきたらさじ面を先に彫りましょう。

彫るのが楽しすぎてさじ面に穴を開けないよう気をつけて！

運営者：スーパー生木ラボ（鈴木孝平）

連絡先：namakilab@gmail.com

Instagram：<https://www.instagram.com/supernamakilab/>

YouTube：<https://www.youtube.com/channel/UCC2AQE9U7SrgXmT6JgAFGSA>