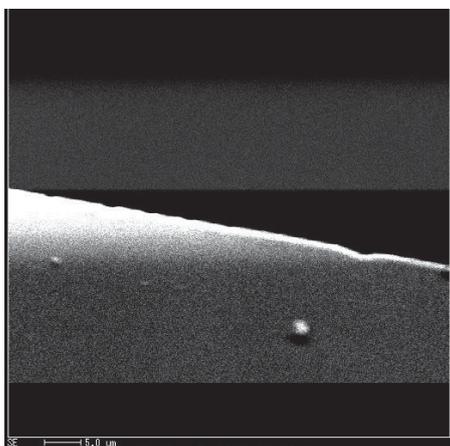


III-5

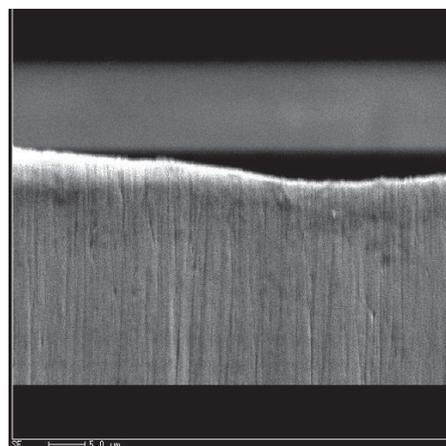
石器は本当に切れるのだろうか？

鉄などの金属のなかった時代には、石が刃物として使われていました。石のナイフは本当に切れるのでしょうか。岩宿（旧石器）時代の代表的な石器の材料、黒よう石でナイフを作って、実験してみると、肉や皮などは、とてもよく切れることがわかります。

その理由をみてみましょう。現代のよく切れるナイフとして手術に使用する医療用のメスがありますが、その刃先を拡大してみると、刃先を研ぎだしたときの細かなスジが見えます。ところが、岩宿（旧石器）時代を代表する黒よう石で作られたナイフの刃先を5000倍まで拡大しても、そのようなスジはありません。このことから、黒よう石の刃先のほうが現在のメスよりなめらかで切れ味が鋭いことがわかります。



黒よう石



手術用のメス

●黒よう石とメスの刃先

(協力：群馬大学)

5000倍まで拡大した黒よう石の刃先と手術用のメスの刃先。黒よう石は表面がなめらかで何もありませんが、メスには刃先を研いだときのスジが見える。



●黒よう石のナイフで肉を切る

肉を切るときの黒よう石の切れ味は抜群だ。しかし、包丁のようにナイフの身を薄くできないので、大根やジャガイモといった硬いものでは切れ味がわからない。