

繊細な装飾に彩られながらも、ズシリと重厚感が漂う。使い込むほどに味わい深くなる南部鉄器は、まさに鉄の芸術と呼べるだろう。

そのルーツは1659年。茶の湯を好んだ南部藩の28代藩主重直公が、京都から釜師として小泉仁左衛門を召し抱えたことから始まる。1709年には、3代小泉仁左衛門により南部鉄器の代表作である南部鉄瓶が誕生した。土瓶にヒントを得て、茶の湯釜の寸法を縮小し、それに口と弦をつけたのが最初だといわれている。

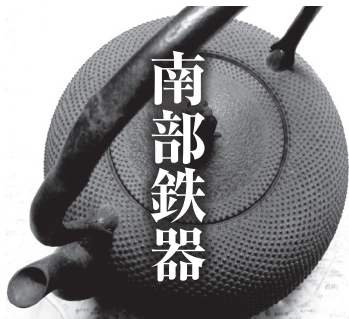
南部鉄器が発展を遂げたのには、岩手の環境が鉄器作りに恵まれていたことがあげられる。良質の「鉄」はもちろん、「木炭」、「砂鉄」、「うるし」など、必要な原料はすべて領内で揃えることができたという。南部鉄器は作られるべくして作られたとでもいおうか、何か運命的なものを感じてしまう。

運命的なエピソードは他にもある。南部鉄器の素晴らしさのひとつ、独特の錆止め方法「釜焼き」についてだ。明治時代に盛岡で大火事があり、偶然にも焼け跡からみつかった鉄器が錆びなかったことから、そこにヒントを得て生み出されたといわれている。

もりおが
暮らし物語



南部鉄器



様々なドラマが詰まった南部鉄器。現在、伝統の製法を守りつつ、より多くの人たちに使ってもらうと、ニーズに合わせて変化を続けている。ガスやIHヒーターへと生活様式が変わったことから、熱効率のよい底の広い鉄瓶が作られている。また、デザインについても最近の流行に合わせて、今まであまりなかった窪みの少ないサラリとしたシンプルなものが増えてきたという。

変化は鉄器だけではない。職人のほうも変化してきた。次世代の担い手を育成して職人の減少を食い止めるために、これまで親方の背中をみせるだけだった習得の過程を改革し、早いうちから作らせることで、10年かかっていた修行期間を、3～5年で作品作りに携わるところまで引き上げた。若手のほうも、同年代でユニットを結成し、新たな鉄器作りや広報活動に力を注いでいる。

南部鉄器は、使い込むほどに味わい深くなるのと同様に、時代を重ねるほどに一層深みを増し、魅力的になっていくようだ。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繁字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212