

いわて銀河プラザ応援女子会

anecco・通信

[アネッコつうしん]

Vol.8

おちゃっこのんでけ号

2014



anecco.
イメージキャラクター
ざっしぃ

南部鉄器と暮らそう



お好みのサイズ、形、模様の品を探してみよう!

お気に入りを使うと、愛着がわいちゃうのです

[特集] 南部鉄器と暮らし

キッチン用品から小物雑貨まで 南部鉄器を使うと、毎日の暮らしがちょっと素敵に

南部鉄器と聞くと鉄瓶を思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか?

でも、鉄瓶だけじゃないんです! フライパンなどのキッチン用品、文鎮などの文房具、小物入れなどの雑貨……、南部鉄器の商品は様々です。

今回は、aneco.メンバーやその周りの南部鉄器 Lover の皆さんにご登場いただき、普段どんなふうに使っているか教えてもらいました。



お湯はまるやか
鉄分たっぷり
に

aneco. ありっちの場合

お気に入りの南部鉄器に囲まれて 自分だけの時間を楽しんでいます

ありっちは数々の南部鉄器アイテムの持ち主! 6年程前に「盛岡手づくり村」内の工房で購入したという鉄瓶(上写真)もその一つです。「火にかけられる鉄瓶を探していて、これは小さくて扱いやすそうではないかと思いました。模様も古典的なアラレ文様ではなく、カモメが飛んでいるデザインでかわいいなと」。気になる使用後のお手入れについては「蓋を開けて乾かすだけだから、意外とカンタン!」と実践して見せてくれました。

ティーバッグでも
味わい豊かに



可愛いでしょ?
机の上に恐竜

そのほか、恐竜の文鎮(左ページ写真)は厚い本を開いたときのおしり代わりにポンと置いたり、黒のシックさが気に入って買ったという小物入れ(以下、右写真)は、クリップや紅茶用のお砂糖を入れたりして活用しているそう。携帯には馬蹄モチーフのストラップまで! そして窓辺にはおなじみの風鈴が。「やっぱり音が心地よく、落ち着くから好きです」。その部屋には、どこか岩手のようにゆったりとした時間が流れている気がしました。



aneco. いごっちの場合

憧れの南部鉄器の鍋で ジンギスカンをもっと美味しく

ジンギスカンが大好きで、月に2~3回はジンギスカンを食べるといういごっち。いつかは南部鉄器の鍋が欲しいと思っていたところ、銀河プラザで発見! この春、思い切って購入したそう。「重いのが少々難ですが、筋トレにもなり(笑)思っていたよりお手入れも難しくなかったです。何と言っても、火の通りがよく、美味しく焼けるので笑顔になれます!」

岩手では一家に1つ!!
「鉄の男らしさと
女性らしいフォルムに
惚れ惚れ!」



aneco. みなっちの 職場の先輩 杉山さんの場合

小さなフライパンを愛用中。 いつもの食卓にもう一品!

週末の料理が趣味の一つでもある杉山さん(40代男性)。半年程前にプレゼントでもらったという「鑑定」の「オールパン」で奥様と料理を楽しんでいます。「シンプルなデザインと小振りなサイズ感がお気に入り。オープンなどで暖めてそのまま食卓に出していますが、ほかの食器との相性もよく、料理を美味しく演出してくれます。和食でも洋食でもいけちゃうところもイデですね。熱くなる取っ手部分にはお手製のレザーカバーをつけたり、南部鉄器のキャンドルウォーマーとセットで食卓に出したりするなど、自在にアレンジしているそう。まさに上級者!



直径は
約15cm

キャンドル
ウォーマーで
アツアツに



ソーセージと新じゃがのグリル



蛸のガリシア風



マッシュルームのエスカルゴ風



あさりとムール貝のワイン蒸し

銀プラで探そう、“マイ・ファースト・ナンブテッキ”!



1 ずっと伸びた持ち手が個性的。機能的ながら、手作りの温もりを感じられるデザイン。「ケトル」1.5ℓ ¥37,800/七つ森工房 2 ほっそりとした形が愛らしい、お花のような鍋敷き。食卓をカラフルに楽しく。「釜敷トリベット 若草赤茶」¥2,376/岩鑄 3 モダンなフォルムが斬新。ニューヨーク近代美術館MoMAのカフェでも使われています。「急須 曳舟 赤茶」0.7ℓ ¥10,800/岩鑄 4 どこか異国のような雰囲気の内まい。優しい若草色の表面に、繊細な金のアアラレ模様が輝きます。「急須 5 型格子アアラレ 若草」0.55ℓ ¥7,344/岩鑄 5 キッチンにそのまま置いて飾りたい! 鉄瓶や鍋に敷いてテーブルを華やかに。「釜敷輪菊 小」¥2,700/岩鑄

Q. 南部鉄瓶にはどんな種類があるの?

A. 火にかけられるタイプ(本来の南部鉄瓶)と、急須タイプの2種類に分けられます。後者は、内側に錆止めコーティングがされていて、火にかけることはできません。鉄瓶でお湯を鉄分豊富に……とお考えの方には前者がおすすめです。



自分用にも、プレゼントにも。銀プラで見つけためんこい鉄器を集めてみました。 ※価格は全て税込みです。



6 釜の内側に便利な水加減マーク付き。チーズフォンデュや汁物、煮物にも。「ごはん釜」3合炊 ¥6,480/盛栄堂 7 ネーミングの割に薄くて軽いのでテーブルに運ぶのもラクラク! 取っ手は取り外し可能。「焼き焼きグリル どしりタイプ」¥4,860/及源鑄造 8 蓋に四季折々のレリーフが。金色の縁取りがおしゃれ。「四季の香炉 さくら/ゆき/なみ/いちよう」¥2,700/岩鑄 9 「飲みすぎはいねがー!」とパトロール!? 本当は体を張って栓を開けてくれる優しい鬼。「栓抜 鬼」¥1,296/岩鑄 10 お腹にキャンドルを置けば、まるで雪灯りのよう。幻想的な光が広がります。「キャンドルスタンドうさぎ 金・麻色」¥3,024/岩鑄 11 魚たちが涼やかに泳ぎながら癒しの音色を奏でます。「風鈴魚七匹」¥2,160/岩戸鑄工場

Q. 南部鉄器のお手入れの仕方は?

A. 鉄瓶の使い始めは、毎日お湯を沸かし、お湯を空けた後に蓋を取って余熱で、もしくは弱火に10~20秒かけて乾かします。2週間も続けると白っぽい湯垢が出て、錆びにくくなります。フライパンは水洗い後に水気を取り、多めのサラダ油をこまめに塗りながら煙が出る程度に加熱すると、焦げ付きや錆の予防になります。



盛岡の工房で出会った 黒い芸術家達

現在、国内外からさばききれないほどの注文が集まる盛岡の南部鉄器工房。そこには新しい南部鉄器を追求する若手の姿がありました。今、彼らが考えていることに迫ります。 ※価格は全て税込みです。

奇をてらわず
技術と伝統を守りつつ
自分らしく

鈴木盛久工房
鈴木成朗さん



取材日の早朝に2人目のお子さんが誕生したという成朗さん！作品「四方釜『路』」(2013年第60回日本伝統工芸展入選作品)を持って。「作品を作る際、まず浮かんだのが階段のモチーフ。全体を四角にしたほうが空間がつかみやすいだろうと考えてこの形に」。

盛岡駅から車で約10分。灼熱の太陽のもと、約400年の歴史を持つ鈴木盛久工房を訪ねた。入り口に飾られた風鈴から「チリリーン」と涼しい音——。15代鈴木盛久こと熊谷志衣子(しいこ)さんが「あら、いらっしやい」と笑顔で迎えてくれた。続いて、工房の社長を務める次男の鈴木成朗(しげお)さん(42歳)が顔を出す。店内の椅子を薦められて、インタビュー開始。

万博以降、人気が爆発

「上海万博以降、特に中国の方からの人気が高まっています。お客さんに店頭の商品を全部買われてしまったことも(苦笑)。一度にできる数に限りがあるので、今、ご注文をお受けしても3年お待ちいただくほどの人気です」。

工程はすべて手作業。工場をフル稼働させても、2カ月に40個の鉄瓶を作るのが精一杯だ。「この人気は一過性のものでと捉え、大量生産は考えていません」。10歳のときに14代が他界し、15歳のときに母が15代を継ぐのを目の当たりにした。「当時から、次に継ぐのは僕しかいないと自然に思うようになりました」。「これまでも家はずっと世襲で来たし、自分の家に伝わっているものは心底素晴らしいと感じていました。兄弟を見て

も、盛岡に戻ってものづくりをしそうなのは僕だけでしたし……(笑)」。

東京芸術大学で鑄造を専攻し、卒業後は兄の経営する東京のアパレル会社でグラフィックデザインを手掛けた。「芸大出身者はともすると世間知らずの天狗になりがち。僕はそうはなりたくなかった」。9年間の会社員経験で自分が納得できる成果を出し、人間関係も構築。「この人脈のおかげで、これまでとは違うビジネスの広がりができるかなと思っています」。

盛岡に帰ってからは技術修行に徹すること3年。「僕は左利きですが、右利きの親方の手つきをそっくりそのままコピーした工程もあります」。昨年からは、年3回の公募展出品を自分に課している。そのため、お店の商品と個人作品を同時に手がけることもしばしば。完成図をスケッチし、コンピューターで図面を引いて制作に移る。

先代を超えたいといった気概はあるかと尋ねると、首を横に振った。「先代達がすごい人達だったことは分かっています。ものづくりに勝ち負けはない。僕はノープレッシャーで気負いなく、僕らしさを模索するだけです」。

場所なんてもう関係ない

東京の若者にメッセージを、と言うと少し考え込んだ。「実は東京時代から、たまにイラストの仕事もいただいたりしているんです。東京と盛岡はたった2時間の距離。メールでやり取りもできるし、もう場所なんてあまり関係ないんじゃないかな。若い人達にもあまり気負いせず、長い歴史を持つ“職人技の価値”をもっと知ってもらえると嬉しいですね」。

鉄瓶作りは原体験の宝庫。
砂と鉄と炭を使った
分からなさでシンプルさが魅力

鑑定
大村敏宏さん / 熊谷 俊さん
宮 昌太郎さん / 小熊諭吉さん

旧・岩手銀行から歩いて2~3分の釜定へ。炭の香りが立ち込める工房をのぞくと、ヌッと黒い笑顔が2つ現れた。大村敏宏さん(41歳)と熊谷俊さん(42歳)。勤続10年以上のベテランだ。南部鉄瓶作りの魅力を尋ねた瞬間、「一番分からない仕事だということ」と即答し

たのが熊谷さん。材料がすべて自然界にある物だけに、同じ作り方は二度とできない。温度、湿度、天気などに合わせて工夫を凝らす。「僕は根本的には飽きっぽい人間。でも、鉄瓶作りだけは一生飽きないと思う」(熊谷さん)。

一方、大村さんは「シンプルさが魅力」と答える。材料や作り方に加え、「お湯を沸かす」という、物としての機能もシンプル。「鉄だから錆びる。錆びないような加工がされていないシンプルさが、今になって、魅力だと感じてもらえてるんじゃないかな」。注文してくれたお客さんのために、鉄瓶を作って売るといふ、商いとしてのシンプルさも気に入っているようだ。

日々、原体験の連続

「単純に作業が楽しさの連続でもある」と口を揃える。砂で型を作り、高温の火で鉄を溶かす……。「土を触っているだけでほっとするし、火を見ると落ち着く。そういった原体験に日々癒されている感覚があります」。

次に、宮 昌太郎さん、小熊諭吉さん(ともに27歳)が作業の手を休めて話を聞かせてくれた。宮さんは釜定の長男。大学



1. 大村さん(左)と熊谷さん(右)
2. ロングセラーの動物や魚のオーナメント各¥3,456~5,400
3. 炊飯釜 ¥21,600~¥28,080
4. 宮さん(左)と小熊さん(右)

5. 小熊さんが4年前から制作担当の「盛岡天満宮・狛犬」。月50~60組作る人気商品。「あうん」一組¥3,400

卒業後、仙台で電機的设计開発に携わり、社会人経験を5年積んで、2014年4月に実家に戻ってきたばかり。「まだ何も分かりません(笑)。でも、原料から物を作る作業にはやりがいを感じます」。サボると仕上がりに響くことすら興味深いようだ。例えば溶けた鉄を流す前、鑄型を火で熱して乾かす。このとき、鑄型に少しでも水分が残っていると、鉄を流し込んだ際に「鉄が型を嫌って」鉄瓶の表面がヌルツとした手触りになってしまう。鉄瓶特有のざらつき感が失われ、「失敗作」となる。

「100以上ある工程一つひとつに注力して進めないといけない」(小熊さん)。小熊さんは高校卒業後、バイク整備士学校を経てバイクのディーラーで働いていたが、もっと根本的なものづくりに関わりたいと感じて岩手大学に入学。ブロンズ製作を学んだあと、釜定で働くようになった。

「通常の仕事をしながらも、やる気があれば自分の作品も作らせてもらえるのが喜び。作るほどに出来上がりが自分のイメージに近づいてくる感覚が快感です」(小熊さん)



aneco. オススメ 岩手のお店

いわて銀河プラザで岩手の魅力に触れたあなたと分かち合いたい、ステキなお店情報。 ※価格は全て税別です。

03 珈琲舎 表参道 [表参道] カフェ

パスタやケーキのシーンにも馴染む
南部鉄器で ほっとティータイム

表参道駅から徒歩1分の場所にある、生パスタや焼き立てのパンケーキが人気の喫茶店。紅茶のティーポットはなんと岩鑄製です。採用のきっかけは、フランスで南部鉄器の人気が高まったこと。「外国のお客様も多いので、何か心に残るものを提供したいと社長が決めました。」と、本社の青木さん。鉄独特の質感や風合いは洋のシーンにもぴったり。保温性に優れているので、おしゃべりや読書に夢中になっても大丈夫。ほっと安らげる空間づくりに、南部鉄器が一役買っていました。(はせつち)

東京都港区南青山5-9-1 第2タニビル2F TEL 03-6805-0620



1. フレンチトースト(¥550)はコンデンスミルクの優しい甘さ。紅茶は¥620~。お得なセットもあり。
2. お店の自慢、パンケーキ(3枚 ¥480)
3. パスタランチはスープと飲み物付で¥750~。

