

杜と水の都、みちのくの小京都とも称される盛岡市。昨年はNHKの連続テレビ小説「どんど晴れ」の舞台として、すっかり全国区となりましたね。そんな盛岡を代表する伝統工芸品のひとつ、南部鉄器。その歴史は今から約400年前、江戸時代の初期にさかのぼります。

現在の盛岡の礎は、慶長年間(1596~1614年)に南部信直公が不來方城(後の盛岡城)を築城したところから始まりました。藩内で良質の鉄を産出したことから、京都より釜師(茶釜の職人)を招いて茶湯釜をつくらせたのが南部鉄器の始まりといわれます。その後も代々の藩主が保護育成に努め、18世紀に茶釜を改良して生み出した南部鉄瓶が広く愛用されたこともあり、今日まで受け継がれてきました。現在では岩手県でつくられる鉄製品を総称して、南部鉄器と呼んでいます。

今回伺った鈴木盛久工房は、盛岡市街の中心部に店舗と工房を構えている老舗中の老舗。鈴木家は、寛永2年(1625)に南部家の本国である甲州(現在の山梨県)より御用鑄物師として召し抱えられ、仏具や梵鐘などを鑄造して代々藩の御用

を務めてきたという由緒ある家柄です。現在の当主は、15代鈴木盛久を受け継ぐ熊谷志衣子さん。国の無形文化財の指定を受けた祖父(13代)、東京藝術大学教授との二足のわらじを履いた父(14代)の跡を継ぎ、南部としてはもちろん全国でも初めてという女性の釜師として伝統を守っています。

「14代目だった父が62歳で亡くなり、跡継ぎを決めていなかったため当初は母が店を切り盛りしていましたが、やはり後継者は必要と周囲からもすすめられ、決心しました。仕事の特性上、男性がやるものだと思っていたので悩みましたが、これまで続いてきた鈴木盛久の歴史や伝統をここで途切れさせたくない、と思つて」と熊谷さん。

ももとは東京育ちという熊谷さんですが、子どもの頃から夏休みや冬休みには盛岡へ帰つて、おじいさんの仕事を興味深く見ていたこともあり、「伝統を守りたい」との思いは強かったと言います。また、ブロンズ作品を制作するおとうさんを手伝つて粘土をこねるなど、ものづくりをする環境の中で育ち、ご自身も大学では彫金を学んだと



茶釜をイメージした鈴木盛久工房のシンボルマークの、のれん。南部鉄器の繊細な温もりが伝わってきます。

◎ちよつといいモノ語り／鈴木盛久工房「盛岡市」

## 伝統の技が

## 生み出す

## 美しさと温もり

ひと昔前、寒い冬には鉄瓶から白い湯気が立ちのぼり、チンチンと沸くお湯の音。そんな光景が茶の間の暖かさを象徴しているようにも思えたものです。鉄瓶に代表される南部鉄器は、時代とともに少しずつ変化しながら現代の暮らしへと受け継がれています。



工房は今でも工程のひとつひとつが丁寧な手作業。時代とともに電動工具などを使うようになり、作業は早まっていますが、仕上がりが「仕上げはやはり人の手」です。



まん丸の端正な姿の「口の丸鉄瓶」。鉄器なのに決して冷たい感じがせず、どこか温かみのある柔らかな雰囲気が印象的です。◎口の丸鉄瓶(中)65000円



表面の肌合いや絵柄の特徴は作り手によって異なる。模様を押し文字を書くためのヘラなど道具類も、そのときどき必要なるものを用意しています。◎桜紋南部鉄瓶315000円



15代鈴木盛久を継いでいる熊谷志衣子さん。「暮らしの中で身近に使っていたくなるもの」「えっ、これ鉄釜なの?」と言われるものもつくってみたいですわ。



やすりをかけてなめらかにしたり、厚みを均一にしたり。この丁寧な手作業が、美しい姿形や使い勝手のよさを生み出す決め手となります。



ティータイムにはカトラリーレストとして。デスクではペンやクリップなどを置いたり、シーンに合わせて楽しめる便利なミニトレイ。  
◎ミニトレイ 1,575 円



重厚な鉄の小箱も、蓋のデザインでおしゃれに変身。文房具やカギなどを入れておくのもいいですね。  
◎小箱（格子） 7,875 円



直線も曲線も、デザイン性の高い鍋敷き。鉄器ならではのしっかりとした作りです。  
◎瓶敷 2,625 円（角型）、3,990 円（丸型）



グラタンや1人用の鍋にちょうどよい大きさ。蓋は鉄製ではないので重過ぎず持ち運びがラク。  
◎小鍋 9,975 円



オーソドックスな形ですが、水玉模様が現代的な鉄瓶。洋風のキッチンに置いて似合いそう。  
◎水玉紋丸形鉄瓶 36,750 円  
※表示価格はすべて税込です。



鉄瓶や茶釜などの蓋のつまみをつくるための型。シンプルな丸形や松ぼっくりなどデザインは多彩。これに粘土をかぶせ、型をとって鉄を流し込みます。



（有）鈴木盛久工房  
盛岡市南大通り1-6-7 TEL.019-622-3809  
http://www.suzukimorihiisa.com



まさに現代の暮らしにマッチするトンボの帽子掛け。壁にひとつあるだけでお部屋のイメージが変わりそう。  
◎とんぼ帽子掛 1,575 円



伝統的な“あられ”模様を施した小物入れ。ちょっともったいない気もしますが灰皿としてもどうぞ。  
◎小物入れ（あられ） 6,300 円



茶色っぽい色味が柔らかな印象。繊細な技を駆使した茶托は、重々しい南部鉄器のイメージとはひと味違います。  
◎八稜鏡茶托（上） 1,890 円、天蓋茶托（下） 2,100 円



ひつじのデザインが可愛い栓抜きとペーパーナイフ。昔は一家にひとつは、こういう栓抜きがあったような…。  
◎ペーパーナイフ（上） 1,890 円、栓抜（下） 1,260 円



小ぶりですが、すき焼きにぴったりの角鍋は底が平らなのでIHクッキングヒーターにも対応。持ち手は外すことができます。  
◎角鍋（小） 10,500 円

手間を惜しまないのが、手づくりのよさ。鉄瓶の注ぎ口の形をきれいに整えれば、見た目に美しいだけでなく、お湯がスッと出てキレもよいなど、使い勝手もよくなる「そうです。近年では、鉄瓶で沸かしたお湯を使うとお茶や料理がおいしいこと、鉄分の補給もできることが注目され、健康を考える人たちの間で人気上昇。また素材が鉄なのでIHクッキングヒーターにも使えるため、「より効率よく使ってもらえるよう、底を平らにするなど工夫した商品づくり」をしています。そのほかコースターや帽子掛けなど、斬新でユニークな小物類も制作。現代の暮らしに溶け込む南部鉄器を生み出しています。

鉄ならではの錆の問題は、お湯が沸いたらポットに移し、鉄瓶が熱いうちに蓋を開けて余熱で内部を乾かしたり、鉄鍋は使用後にしっかりと汚れを落とし、内側に食用油を薄く引いておくなど、ちょっとしたお手入れで対処できるそうです。何かとあわただしい時代だからこそ、手間をかけてつくられたものを、手をかけ愛情をそそぎながら、長く使い続けていきたいですね。

撮影協力／株式会社ゆい工房（岩手県滝沢村） TEL.019-688-4528 http://www.41-ie.com/

◎読者レポーター募集！ このコーナーの取材に参加して下さる方を募集します。詳しくは31ページをご覧ください。