

28 カラフルに進化した南部鉄器 (2021年1月26日)

フランスへ来る前に、ヨーロッパで南部鉄器はとても人気があると聞いていました。パリの和食レストランで注文したお茶が鉄の急須で提供され、お茶の専門店やデパートで鉄の急須が売られているのを見て、フランスでも鉄の急須の人気が高いことが分かりました。また、鉄器と言えば黒色だと思っていましたが、街中で見かける鉄の急須がカラフルなことに驚きました。日本の家庭で使われる急須は陶器や磁器で作られたものが多いですが、フランスに来てから鉄の急須を頻繁に見かけるようになりました。

南部鉄器とは、東北地方の岩手県盛岡市と奥州市で主に生産されている鉄器です。その歴史は古く、最初にこの地方に鑄物の技術が伝えられたのは、900年以上前だと言われています。17世紀の江戸時代には、地元の大名家(南部家)などの庇護を受けて、鑄物業が盛んになりました。19世紀後半に明治政府になって大名家がいなくなり、第二次世界大戦後には生活スタイルが変化したことから、南部鉄器が衰退した時期もありました。しかし、現在では鉄瓶で沸かしたお湯には鉄分が含まれて健康に良く、お湯の味がまろやかになるといった理由から、日本でも鉄瓶の良さが見直されています。



鉄瓶(写真では黒色)と鉄の急須(写真ではカラー)は似ていますが、異なります。鉄瓶は、お湯を沸かすための道具です。ガスや電気だけではなく、IHに対応した鉄瓶もあります。一方、鉄の急須は、お茶を淹れるための道具です。茶こしが付いて、内側はほうろう加工がされており、直接火にかけることはできません。

南部鉄器の老舗メーカーのウェブサイトによると、南部鉄器の海外輸出は40年以上前から行われているそうです。ヨーロッパの取引先のリクエストに応じて、うるしのような赤色、藍色、灰色がかかった緑色、からし色など様々な色の急須が生まれました。南部鉄器は、ヨーロッパとの文化の交流によって発展した日本の伝統工芸の好例と言えるでしょう。