

この文は、平成14年肴町情報誌
「TheHOTLINE」に約1年間掲載した原稿です

南部鉄器一口メモ (1) H.14.1

今、鉄瓶・釜が注目されている理由

1. 健康のため

現在私達の5人に1人が貧血症、または準貧血症といわれております。
鉄分補給には鉄瓶のお湯が効果大なことが研究の結果はつきりしております。
また、アルツハイマー痴呆症も鉄分不足が関係しているといわれております。

2. 味の良いお湯

全国的に飲料水の味がまずくなっております。鉄瓶のお湯は、お茶は勿論、コーヒーや紅茶などの飲み物、食べ物の味を美味しくします。最近では欧米でも鉄瓶で沸かしたお湯の味が評価されております。

3. 美的感覚

日本人の生活には国民固有の歴史があります。いわゆる、侘び・寂び、と言われるものもその一つです。鉄瓶・釜を愛用されることは心のやすらぎになります。

鉄瓶と急須の違い

鉄瓶と急須は形も似てますし、材質も殆ど同じですが実は別物です。
制作方法が全く異なります。鉄瓶で沸かしたお湯は味も良く貧血補給の鉄分も溶出されます。しかし、急須ではこれらの長所を得ることは出来ません。
また、最近では火にかけることが無理な商品も出来ております。従って用途は、急須・飾り・酒の燗や土瓶蒸しとして(火にかけられるもの、網の上で)お使い下さい。

金気 (カナケ) とは?

「南部鉄瓶かな気なし」と唄にもうたわれているように盛岡で制作された鉄瓶は「カナケ」が出ないことが大きな特長です。では、「金気」とは何でしょう。

1. 鉄瓶で沸かしたお湯が赤褐色に濁ったり

2. お湯の表面にキラキラ油が浮いたような状態を言います。

但し、ここで気をつけていただきたい事は、

鉄瓶を使い始めるとまもなく内部に赤い斑点が生じてまいります。これを直ぐ「錆びが出た」具合が悪い、不良品、と思われる方が多いことです。この斑点はさらに広がりますが、永くご使用するにつれ白っぽくぼやけてまいります。これは、水のミネラル(カルシウム分)が内部に付着し、お湯の味をさらに良くいたします。内部には手を入れないで下さい。沸かしたお湯が澄んでいれば一向に構いません。

鉄瓶の表はどっち？

一般には、注口が右側になるようにした時に見える側面を、表としております。ですから模様をつけるときは、この側面につけます。また、両面に模様を付ける時は、この側面にメインとなる模様を、口が左の側面にはサブ的な模様を鑄出します。処で、鉄瓶のお湯を注ぐのは普通右手ですから、注口が右側では具合が悪いのです。でも何故「表」なのでしょう。これは昔から使われてきた風習のためだと思われまます。鉄瓶と長火鉢（盛岡では陸炉オカロと言いました）は付物です。昔は、常居には「おか炉」があり来客はこの陸炉を挟んで主人と相対してお話をしたものです。その時、お客様に見える鉄瓶は注口が右側にあるわけです。そこで、こちらを表側として模様をつけた事が鉄瓶の表になったとおもわれます。長い習慣から生まれた事ですので簡単には変更できにくいのですが、現在の生活習慣では逆の表の方が良いとも思われますし、店頭展览展示している鉄瓶も右口に置いてますがお客様が手に取ってご覧になるときはやはり左口の方が取り易いと思えますので今後の課題と考えております。

炭火と鉄瓶

前回は長火鉢のことをのべましたので、今回は炭火と鉄瓶について。昔は熱源は炭火か炉の薪火でした。ですから鉄瓶には炭火が一番と言われて参りました。経験のある方にはお分かり戴けるでしょうが、毎日火を起こして火鉢に鉄瓶を掛ける、特に長火鉢の灰を綺麗に整え五徳を磨いてお茶を楽しむのは結構大変な仕事量なのです。木炭は殆どの家庭から姿を消しガスが燃料の主流となっている現在では猶の事です。勿論、ガス火で鉄瓶のお湯を沸かすことは結構ですし、鉄瓶ご使用の大多数の方はガスで沸かされていると存じます。但し、ガス火は鉄瓶には少々強すぎる熱源ですのでお使いの節は弱火（これでも沸く時間は大差ありません）でお使い下さい。強火ですと外表面の色が悪くなります。

そこで、現在、最も優れた熱源として、私の経験からも最近普及してきた、IH電磁コンロをお奨めしております。

長くお使いの時は弱から中で充分です。

鉄器って使用法が面倒なの？

皆さん料理を作れば鍋を洗いますね。料理を食べれば食器を洗います。鉄器も同じ、但し、洗った後弱火で乾かして下さい。それだけです。鉄は水と合うと錆びることになってます。錆びないのは鉄ではありません。鉄器には沢山の使用メリットがあります。それを大いに活用して下さい。先ず、鍋類は使用後早めに洗い（洗剤、スポンジたわし）水分を乾燥しそのまま保管して頂けば結構です。オイルを引く必要は御座いません。

鉄瓶は残り湯をそのままにしておきますとカナケが出るようになりますのでこれも弱火で内部を乾燥して保管して下さい。熱いお湯ですと直ぐ空けて蓋をはずしておけば

余熱で乾きます。この乾かして保管する事。だけが鉄器使用のコツです。内部には絶対手を入れない事。(赤い斑点が出ても気にしない事)

灰皿はタバコの脂が付着してますのでお湯で洗いフキンで拭いただけで結構です。

又、花瓶は火に掛けられないものが多いので洗った後、フキンで拭いて、口を下にして水気を切って下さい。

鉄器は濡らしたまま放置しない事。ただ、これだけ。

もう一度、鉄瓶使用法

前回、鉄器の使用法を述べましたが、チョットご理解しにくい説明だったようですので、今回は鉄瓶だけの使用法を申し上げます。

まず、最初は消毒の意味もありますので良く沸騰させてそのお湯は捨てて下さい。次からお使いになれます。

使用后、数日で内部に赤い斑点が生じます。これを見てすぐ、アッ錆びたと言って内部をゴシゴシ洗う方が大勢いらっしゃいます。これだけは絶対なさないで下さい。お湯が赤く濁(濁ることをカナケ)らなければなんともありません。更に、内部全体が赤っぽくなってまいります。そのまま使用して下さい。長く使用するに従い今度はやや白っぽくなります。

これは、水中のカルシウム分が付着するため、このために一層お湯の味が美味となります。

次に、ご使用後の取り扱いですが、

1. 必ず内部を乾かすこと(鉄瓶がまだ熱い時は中のお湯を空け蓋を外しておけば乾きます)

若し、冷たくなった時は弱火で乾かす。この時、底半分くらい乾いたら火から下ろして下さい。(空炊き注意)

水が入ったまま、又、濡れたまま、の状態は大敵です。

特に長期間の不使用时には気をつけてください。

面倒だとお考えかもしれませんがチョット慣れれば大した作業ではありません。

2. 使用する前には外部は水(湯)で流し洗いして下さい。内部は漱ぎ洗いで結構です。鉄瓶が熱い時、お茶を含ませた布巾で拭くことは結構です。

油等を塗ることはお奨め出来ません。

3. 保管は風通しの良いところへ置いてください。

その時にチョット注意、テンプラなどをして油が撥ねないように注意して下さい。(袋をかぶせる等)

鉄瓶の材料は

大別して2種あります。

1ツは南部藩士、大島高任が日本最初の洋式高炉製鉄を成功(安政4年1857年)させ、明治以降大量に生産されるようになった鑄物用銑鉄(ズク)と言われる材料で

す。これはそれまでの和鉄(ワズク)に較べ使いやすく失敗する度合いも少なく価格も安価な材料なのでドンドンこちらの材料が使用されて現在に至っております。然し、これには和鉄に較べ大きな欠点がありました。それは沸かしたお湯に金気(赤く濁る)が出ることです。ところが偶然がヒントになりこの問題が解決しました。それは明治17年の盛岡市の大火でした。焼け跡から取り出した鉄瓶が金気が出ないことをヒントに、発明した加工処理を施し、唄にまで「南部鉄瓶金気無し」と唄われた通り、お買上になったその日からご使用できる優秀な鉄瓶が生産され、現在まで南部鉄瓶の大きな特長になっております。

もう1ツは江戸時代まで利用された、所謂砂鉄です。然し、これは本来和鉄(ワズク)と言うべきで学術的には成分の違いで砂鉄、和鉄と区分され鉄瓶は主に和鉄で作されたものです。然し、現在一般的に硬い材質の作品は砂鉄と言われて販売されております。これは、錆び難いから主に、磨き仕上げをして白く輝いた鉄瓶が販売されております。耐用年数が非常に長い、沸かしたお湯の味が良い特長があります。但し、不注意から修理不能の破損をする恐れがある為、充分注意してご使用頂きたいと存じます。

南部鉄器の歴史(その1)

南部鉄器はお蔭様でメジャーブランドです。然し、その割には内容が周知されていない面があります。少しでも皆様知って頂こうと連載を始めた次第です。さて、その歴史ですが名前の通り鉄を材料とした鋳物です。鋳物とは鋳型を作り溶解した金属を流しこみ希望の物を制作する事です。この技術は大変古くから人類が発明した技術で、約4,000年前からと言われております。BC10世紀頃中国の殷時代の青銅器、日本では0世紀前後の銅鐸が有名です。

これらは銅(合金)の鋳物です。鉄の鋳物は日本では1,000年ぐらいの歴史があるとされています。鉄は大層重要で軍事、農業には欠かせない金属です。鋳物技術は重用され信長時代以降権力者は鋳物師を自分の配下に召抱え

ました。南部藩や伊達藩にも鋳物師はおりました。然し、徳川も4代、時代も平和になり茶道も一層盛んになりました。時の南部藩主重直公は領内で良質な鉄が産出されることもあり茶の湯釜の生産を思い立ち鋳物師(イモジ)とは別に、初代小泉仁左衛門を釜師(カマシ)として召抱え茶の湯釜等の制作を命じました。更に、3代仁左衛門が鉄瓶を創作しこれらが「南部」の名称が生まれるきっかけとなりました。

では又次回。

南部鉄器の歴史(その2)

江戸時代、参勤交代の制度により全国の大名、武士の交流が盛んになりそれに従って各地の産物も全国的に流通されるようになり南部藩からは、特産の釜、鉄瓶が当初は大名、武士の間で知られるようになり南部藩から入手したので「南部」の名称がその頭につけられ「南部釜」「南部鉄瓶」として全国に知られるようになりました。

その実証が歌でも有名なお富さんの歌舞伎「源氏店、与三郎とお富再会の場」で婆やが「お鉄は南部で」の台詞。「その鉄瓶は南部の物でしょうね」と問いかけた台詞。この芝居の初演は1853年（幕末）ですから、すでに江戸時代には有名なブランドとして定着してたことの証明です。

更に、「南部」の名称がメジャーなブランドとして確立したのは明治41年大正天皇（当時皇太子）が盛岡に行啓の際、茶の湯釜・鉄瓶の制作工程を御覧に入れこれが全国の新開に大々的に報道された事です。（当時の天皇家の立場、又、唯一のマスコミ機関である新聞を考えると現在では想像出来ない反響があった）このようなことで、大正9年の第一回国勢調査の記念品として全国から鉄瓶の注文が殺到し空前の鉄瓶ブームとなり一層南部鉄瓶の評価が高まりました。では、又次回。

南部鉄器の歴史（その3）

前回までに申しました通り、「南部鉄瓶」のブランドは全国に行き渡り永い期間通用してまいりました。処が、昭和30年後半日本の生活環境に大きな変化が起きました。先ず、プロパンガスの普及そして高度経済成長による労働者の増加です。それまではどの家庭でも火鉢があり、鉄瓶が上にのってました。

勿論、喫茶のためですがそればかりではありません。急な火種或いは、お湯が必要な時にそなえる為です。所が、プロパンガスはマッチ1本で咄嗟に火や湯が得られ、更に、日中の不在家庭が急増しました。このため鉄瓶の需要は急速に激減し業者は困惑しました。そこで今までの技術を活かした製品の開発に取り組み、其の結果多種多様な鉄器がつけられました。そしてこれらの名称が従来の「南部鉄瓶」では不都合となり、「南部釜」「南部鉄瓶」を含めた鉄鑄物を総称して「南部鉄器」の名称が生まれました。

さて、「南部」の名称については是非知っていただきたい事があります。それは次回。

若し、「こんなことを知りたい」とご質問ありましたらお知らせ下さい。

南部鉄器の歴史（その4）最終回

前回までに申しました通り、「南部鉄器」のブランドは全国に行き渡り永いその商品は高い評価を得ました。処が、全国各地で生産した鑄物製品が同じ、「南部鉄器」を呼称して販売を始めいくら抗議しても南部の名称を付けなければ売れないと称して抗議に応じて貰えませんでした。そこで、登録商標等の手段でこれの解決をはかりましたが、残念ながらそれらの取得は出来ませんでした。然し、産地偽称と言うペナルティを課すことで他産地の偽称を押さえることが出来ました。その際、産地の範囲を行政区である岩手県と定めたことにより、現在、県内主に、盛岡市、水沢市で生産される鉄鑄物が「南部鉄器」のブランドで販売されております。これまでの説明でお分かりのように南部藩の南部がこのブランドの発生の原点です。つまり、「南部鉄器」の本場は盛岡です。

このシリーズ連載も一年12回になりました。長期間のご愛読有難う御座いました。