

南部鉄器の魅力

伝統的工芸品とは

日本に古くからある工芸品の伝統と技術を守って
いくため、「伝統的工芸品産業の振興に関する法律」に基づき、工芸品を「伝統的工芸品」として指定
しています。市では「南部鉄器」「岩谷堂箆笥」「秀衡
塗」「浄法寺塗」の4つが指定を受けています。

この人に話を聞きました

御釜屋 十一代 小泉 仁左衛門さん

— 江戸時代初期から続く歴史

南部鉄器の始まりは、江戸時代初期の盛岡藩の頃ま
でさかのぼります。武士の教養の一つであった茶道を
深めたしなでいた藩主の南部家が、京都から金師を
招き、茶の湯釜を作らせたのが始まりです。それが当
店の初代であり、三代目の頃に、土瓶のように茶釜に
注ぎ口と鉋をつけた鉄瓶が開発され、湯沸かしの道具
として広く親しまれるようになりました。鍋や風鈴な
どのさまざまな鉄器がありますが、南部鉄器としての
根幹は鉄瓶が作られたことにあると思います。

藩が茶道を推奨していたことと、盛岡が古くから鉄
や炭などの資源に恵まれていたことも南部鉄器発展の
大きな要因だったといえます。

プロフィール

令和5年に11代目を
襲名。伝統的な技法だけ
でなく、江戸時代の砂鉄
を使用した鉄瓶も製作
する。

— 培ってきた技術

早い時期から鉄瓶の原型は確立されていて、そこに紋様
や絵といったデザインがあしらわれるようになり、工房ご
とに創意工夫した鉄瓶が作られています。

鉄瓶の製作技術では、明治時代に入ると近代製鉄技術が
入り近代化していきますが、原材料が砂鉄から作った和鉄
にかわって鉄鉱石から作った洋鉄になったことで、さびや
すい一面が出てきました。そのような状況の明治17年
(1884年)、盛岡で大火があり、焼け跡から取り出した鉄
瓶を使ったところさびにくいことが分かり、南部鉄器の特
徴である鉄瓶を真っ赤になるまで焼くことでさびにくくす
る「金気止め」という技法を確立しました。

また、第二次世界大戦中は、軍事関連以外
の鉄器の製造はできなくなりましたが、職人
や地元の有力者によって南部鉄瓶技術保存会
が結成され、鉄器を年に数個製作するのを国
に申請し許されました。そのおかげで、技術
が絶えることなく続いています。

鑄型に紋様を打つため
に使用している道具

鉄瓶のつるができるまで

実は鉄器と鉋は
作り方が違いま
す。鉄器は溶かし
た鉄を鑄型に流し
込む鑄造という作り方ですが、鉋は熱し
た鉄を打って成形する鍛造という作り方
でできています。鉄を打つことで鑄造よ
りも強度が増し、鉄瓶の重さに耐えるこ
とができます。作り方の違いから、鉋と

鉄瓶は別の職人で作っています。作
り方が違う鉄瓶と鉋が組み合わさる
ことで一つの完成品になるのが面白
くもありますが、片方が良くないと
完成品として成り立たないのでプレ
ッシャーにもなりますね。

鉋にはまだデザインなどで開拓で
きるポテンシャルを感じているの
で、今後は鉄瓶に合わせた新しい形
をアプローチしていけたらと思っ
ています。

鉋屋
菊池 翔さん

南部鉄器の上手な使い方

南部鉄器を使用する前にすることは？

商品の種類によって違いがあります。鉄瓶で
は軽く水ですすぎ、水を沸騰させて捨てるのを
繰り返し、水に濁りが無くなれば使えるように

使い終わったら気をつけることは？

鉄瓶は余熱でしっかり乾かすことが重要で
す。使っていくうちに内側にさびたような見た
目の湯あかが付きますが、お湯がおいしくなる

鉄瓶のさびが気になる時は？

水を沸かしてお湯が濁らなければ湯あかな
で気にする必要はありません。濁るようでした
ら、茶葉をティーバッグに入れて煮込むと、タ
ンニンとさびが反応して黒くなります。もしく
は、硬水を煮込むとミネラルがさびを覆って白

なります。鍋やフライパンは、水で洗って水気
を拭き取り食用油をひきます。その後、野菜く
ずを炒めることで臭いが抜けて使えるように
なります。

秘訣でもありますので洗う必要はありません。
鍋やフライパンはスポンジで汚れを落としてか
ら乾かしてください。さび止めとして内側に食
用油を塗るのも効果的です。

くなります。どちらもさびを抑える方法で濁り
が目立たなくなります。

使えるかどうか気になる場合は、南部鉄器協
同組合に気軽にお問い合わせください。

南部鉄器協同組合のホームページ▶

この人に話を
聞きました



南部鉄器協同組合
理事長 佐々木 和夫さん



この人に話を聞きました

タヤマスタジオ(株) 田山 貴紘さん

— 技術を残す新たな挑戦

若手職人の効率的な技術習得の仕組みを作ることを目的に、
令和元年に立ち上げた「あかいりんごプロジェクト」に取り組
んでいます。一般的に技術を習得していくには、師匠から一つ
ずつ仕事を任せられるようになってから次の段階へステップア
ップしていくため、全工程を任せてもらえるまで数十年の歳月
がかかります。このプロジェクトでは、商品
名である「あかいりんご」の全工程を若いう
ちから任せています。一連の流れで製作する
ことで、序盤の工程で発生した課題に気づき
やすくなる他、若いうちから数をこなすこと
ができるので、現代の労働環境の中でも効率
的な技術習得をすることができます。

これからも、今の時代に合わせた仕組みを
取り入れつつ、お客さんの需要に応えること
ができる南部鉄器を作っていきます。

技術の差が出にくいデザインにするこ
とで、技術を習得するために製作しながら、
商品としての価値を生む工夫をしている

手づくり村で 職人技を体験しよう！

盛岡手づくり村は、盛岡地域
の工芸品、民芸品、食品などの
伝統産業を集めた施設で、地場
製品の展示販売の他、手づくり
体験ができる「手作り工房」も
備えています。経験豊富な職人の技を間近で見学でき、直接職人から
手ほどきを受けてものづくりを体験することもできます。

【施設概要】

盛岡手づくり村(繫字尾入野)
営業時間:8時40分～17時 電話:689-2201

詳しくは
こちらから▶



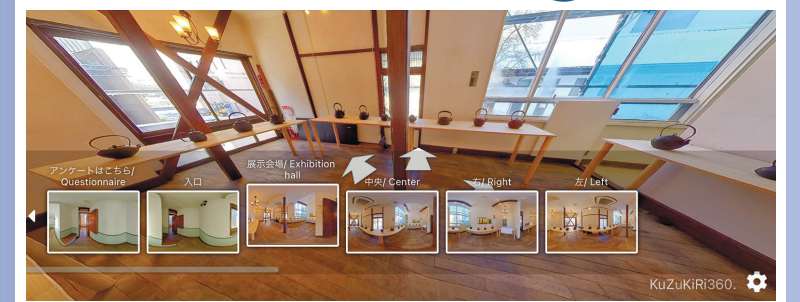
—暮らしに寄り添う伝統的工芸品

南部鉄器は親子三代に渡って長く使用でき
ますし、IHにも対応しているので、現代の
ライフスタイルにも合わせることができ
ることが大きな強みだと思います。工房によっ
てさまざまなデザインの鉄器がありますが、当
店では今の暮らしにしみやすいように柔ら
かみがあるデザインにして、お客さんが南部
鉄器を身近に感じて使いたくなるようなもの
にしています。

また、体感的なものです。鉄瓶はお湯の質を上げる道具
だと思っています。お湯がまろやかに感じるので白湯でも楽
しめますし、コーヒーやお茶も口当たりがよく感じます。日
常に鉄器を取り入れることは難しく感じるかもしれませんが
、使い方に気を付ければ、暮らしの質をさらに引き上げて
くれるものになると思います。

令和6年度 南部鉄器まつり

バーチャル南部鉄器青年展 日時 3月1日(土)～17日(月)
(オンライン上でのバーチャル展示会)



内容 ●若手職人が製作した作品とその製作工程の映像展示
●南部鉄器の歴史や鉄に関する雑学、豆知識などの展示

同時期に特別展「南部鉄器展」を開催

会場 もりおか歴史文化館(内丸)

内容 ●バーチャル展示会での紹介作品の展示
●ギャラリートーク(3月15日(土)13時半～14時半)



詳しくは
こちらから

市長コラム



南部鉄器はこれまで、職人の手によって伝統と技
が守られながら時代とともに進化を続け、今では国
内外においてもその魅力が知られるようになりました。
「伝統的工芸品」の南部鉄器のほかにも、盛岡で根
付き、人々の生活の一部となってきた工芸品は、手染
め、手紡ぎ、手織りで作るホームスパンや藩政時代か
ら長く続く染め物など数多くあります。ぜひ皆さん
も盛岡の工芸品を日常に取り入れてみませんか？

使うたびに歴史と温もりを感じさせ、生活に彩り
を添えてくれるはずですよ。

盛岡市長 内館 茂