

南部鐵器

Nambu tekki



南部宝星堂



砂鉄鉄瓶

SATETSU TETSUBIN

砂鉄鉄瓶とは、砂鉄を原料とした鉄瓶。

砂鉄は不純物が非常に少なく、とても硬い素材のため加工も難しく、素材自体が高価。

そのためつくる職人も限られていますが、凛とした気品があります。

砂鉄 鉄瓶

SATETSU TETSUBIN



2-8 鉄瓶
砂鉄 平南部 アラレ
2.0L

南部鉄器の由来

水沢の鉄器の歴史は古く、平安時代末期にまでさかのぼります。

栄華隆盛を極めた藤原三代の平泉文化とのかかわりが深く、その祖藤原清衡が中尊寺建立の悲願をたて、近江の国より招いた鋳物師達に多くの仏具を作らせた事に始まると伝えられています。

鋳物が水沢に栄えた原因として、北上川流域の良質な川砂、北上山地から鋳造に使われる砂鉄や粘土、原料となる鉄は近隣の江刺、気仙、東磐井から入手できたことです。

「伝統工芸品」として全国第一号の指定を受けた南部鉄器、本物だけがもつ品格を九〇〇年の伝統に託してお届けいたします。



焼型鉄瓶

YAKIGATATETSUBIN



焼型鉄瓶とは、

南部鉄瓶の伝統的な製作方法で、文様を押して作った型を炭火で焼きあげることで焼型と言われています。重厚な逸品です。



3-2 鉄瓶 桜皮寸筒
中 1.6L
小 1.4L



3-3 鉄瓶 万代屋 アラレ
二升 2.5L
一升五合 2.2L



3-8 鉄瓶 平丸正形 桜
1.8L



3-9 鉄瓶 宝珠 アラレ
1.5L



3-11 鉄瓶 新万代 アラレ
1.5L



3-13 鉄瓶 肩平 肌
2.0L



3-14 鉄瓶 柚子型 みかん
1.8L



3-17 鉄瓶 すずみ型
2.5L・1.8L・1.3L



3-18 鉄瓶 富士型 肌
1.8L

アラレ文様

南部鉄器独特の文様として知られているアラレ文様。

鉄瓶の表面積が増すことで保温効果も絶大。

他に、動物文様、植物文様などがあり、多くの方々に愛されております。



生型鉄瓶

NAMAGATATETSUBIN



生型鉄瓶とは、

焼型鉄瓶とは対称的に現代鑄造で製作した鉄瓶。鑄物の砂で型を作り造形の際に焼型鉄瓶のように焼きあげないので生型といわれています。伝統の技と現代鑄造がマッチした秀作です。



4-1 鉄瓶 南部平丸 アラレ
2.2L



4-2 鉄瓶 南部平丸 菊
2.2L



4-3 鉄瓶 丸 アラレ
1.9L・1.5L
1.3L (松つまみ)



4-4 鉄瓶 丸 糸目
1.5L



4-5 鉄瓶 ブドウ
2.0L



4-6 鉄瓶
新平丸 アラレ
新平丸 肌
1.7L



4-7 鉄瓶
姥口 アラレ
1.2L



4-8 鉄瓶 宝珠 アラレ
1.6L



4-9 鉄瓶 雲竜型
1.3L



4-10 鉄瓶 布団型 牡丹
1.6L



4-13 鉄瓶 平丸型 菊水
1.2L



4-14 鉄瓶 平丸型 アラレ
1.2L



4-15 鉄瓶
平丸型 亀甲アラレ
1.2L



4-16 鉄瓶 平丸 アラレ
1.8L



4-17 鉄瓶 平丸 松
1.8L



4-18 鉄瓶 鶴亀
1.8L



4-19 鉄瓶 平丸 馬
1.8L



4-20 鉄瓶 平丸 桜
1.8L



4-25 鉄瓶 優
1.1L
※ツルがたおせます



4-26 鉄瓶 糸
1.1L
※ツルがたおせます

南部鉄器の表と裏

鉄瓶を置くときには、注ぎ口が向かって右とされています。

文様を見比べてみると、裏とされる側のほうが表面より控えめになっているのがおわかり頂けると思います。鋳物師の銘も裏とされる側に鋳込まれています。

日頃のお手入れが肝心

初めてのご使用には

はじめに2〜3度水を沸かします。

煎茶を湯のみ茶碗一杯分を布巾に包んで煮立てます。

漆の臭いを取り除き、お茶のタンニンが錆止め防止に役立ちます。

使い終わるたびに

残ったお湯は全部空けます。

フタを取ったまま余熱で水分を蒸発させてください。





急須
KYUUSU



5-1 急須 丸 アラレ
0.8L・0.5L・0.3L・0.2L



5-5 急須 兼用瓶 古銭
0.8L



5-6 急須 丸型 桜
0.5L・0.3L



5-7 急須 木ノ葉
0.7L・0.3L



5-8 急須 千筋
0.7L・0.3L



5-10 急須 波千鳥
0.3L



5-11 急須 亀甲アラレ
0.5L



5-13 急須 東屋アラレ
0.3L



5-14 急須 平型寸筒
0.3L



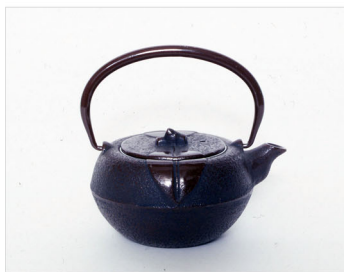
5-15 急須 三味線
0.6L



5-16 急須 六角利休
0.5L



5-17 急須 筋目利休
0.4L



5-22 急須 柚子型
0.3L



5-24 急須 丸型 中尊寺
0.3L



5-25 急須 竜
0.3L



5-31 急須 手まり
0.8L・0.5L



5-33 急須
腰張型 亀甲アラレ
0.5L



5-36 急須 腰張型 桜
0.5L



5-39 急須 宝珠アラレ
0.5L



5-51 急須 アーガイル
0.6L



5-52 急須 なごみ
0.6L



5-53 急須 花織
0.3L



5-54 急須 ボロノイ
0.6L



鍋

NABE



油を使う料理には、野菜くずを炒めます。煮物に使うときには、野菜くずを水で煮ます。

そうすることによって、新品の鉄鍋特有の匂いが消え、油や汁とのなじみがよくなります。

使い終わったらなるべく湯水を使って、竹のササラかタワシで洗います。汚れの程度に応じては多少洗剤を使って頂いてもかまいません。軽く空焚きして水気を取り去るのもお忘れなく。



6-2 スキヤキ鍋 竹
26cm



6-3 スキヤキ鍋 波千鳥
26cm・24cm



6-8 ジングスカン鍋
28cm



6-14 フライパン
25cm



6-15 ミニフライパン
15cm



6-19 ミニパン(蓋付)
14.5cm



6-31 玉子焼き器
13cm×16cm

知っておくと便利です

●料理の黒ずみ…冷める前に別の器に

鉄鍋で作った料理をそのままにしておくと、まれに料理が黒ずんでしまうことがあります。

素材として使われた具の中にタンニンやプラボノイド系の色素が含まれると、調理の際、鍋から出る鉄分に反応して黒くなるからです。害はありませんが料理を作りおきしておく場合は、必ず冷める前に別の容器に移しかえておくことをおすすめします。

南部鉄器の特徴

その1 鉄分補給に効果的

料理する時に、鉄器から体に吸収されやすい二価鉄が出て、材料に程よく溶け込み体内に吸収されるため、鉄分補給に効果的です。

その2 使い込むほどになじむ

鉄器表面をみると小さな凹凸がありますが、使い込むほど油が染み込んで金属石鹼と呼ばれる被膜を作り、焦げつきを防ぎ料理をおいしく仕上げます。

その3 抜群の熱伝導性と保温性

南部鉄器の鍋は、厚みがあるので保温性に優れ、熱を均一に伝えるため、料理中の温度のムラが少なく、肉のうまみを逃がさず上手に料理ができます。

小物類 KOMONORUI

南部鉄器は鉄瓶や茶釜以外にも様々な製品を取り揃えております。

郷愁をそそる材質と鋳物の組み合わせ、心をホットなごませる小物たち・・・

くつろぎのひとときに伝統の技をお楽しみください。



7-13 箸置き 鯛



7-14 箸置き キュウリ



7-15 箸置き 枝豆



7-16 箸置き ナス



7-17 箸置き トウガラシ



7-11 瓶敷
アラレ (小)
アラレ (大)



7-30 瓶敷
年輪・波・竜5匹



7-29 茶たく
木の葉・菊・角菊
丸菊・星丸



7-22 文鎮 招き猫

風鈴・吊り灯籠・卓鈴

FUURIN



日本人の細やかな感性が生んだ夏の風物詩。南部鉄器が奏でる澄んだ音色に心がなごみます。
環境省がまとめた「残したい日本の音風景 100 選」に南部風鈴の音が選ばれています。

チリン・チリン・・・♪

風鈴

FUURIN・TOUROU/TAKURIN



8-5 道風



8-7 三重奏



8-8 特大風鈴 竜



8-10 鉄瓶風鈴



8-11 釣り鐘
特大・並大・中・ミニ



8-12 松の実
中・ミニ



8-13 肌



8-19 カップ



8-21 フクロウ



8-23 カタツムリ



8-24 オットセイ



8-25 ペンギン



8-26 カエル



8-29 角風鈴

吊り灯籠

FUURIN・TOUROU/TAKURIN



8-6 六角灯籠

卓鈴

FUURIN・TOUROU/TAKURIN



8-31 卓鈴 釣鐘

有限会社 及春鑄造所

〒023-0132 岩手県奥州市水沢羽田町字下屋敷37

TEL 0197-23-2974(代表) / FAX 0197-24-1383

E-mail oiharu@catv-mic.ne.jp

ホームページ <http://www.oiharu.com/>