

心と心をつなぐ南部鉄器

岩手大学教育学部附属中学校三年

しみずりょうせい
清水亮甫

山々に囲まれ、美しい川が流れる自然が豊かな街、盛岡。レトロな街並みから昔ながらの街並みなど、街中ではさまざまな風景を見つけることができます。四季折々の景色も私達を楽しませてくれます。巨大な石垣や西洋と東洋を融合させた建物からは歴史を感じることもができます。魅力溢れるこの街で生まれ日々過ごしてきた私にとって盛岡はとても暮らしやすい街です。その中でも「伝統」にフォーカスしてみたいと思います。

南部鉄器という四百年以上の歴史ある伝統的工芸品が盛岡にあります。その優れた品質は多くの人を魅了し、愛されてきました。南部鉄器職人の方々は一つ一つの鉄器に思いを込めて製作に取り組んでいます。真心込めて、誠心誠意一つの鉄器を作り上げる職人のその姿勢は、私たちの考え方に変化を与えてくれます。そんな南部鉄器を代々受け継ぎ、

製作してきた工房が盛岡にはたくさんあります。

ビクトリア市の中学生が盛岡に来たとき、私は南部鉄器の工房を訪れ、その製作過程と一緒に見学したいです。文化を受け継ぐ人たちの強い思いと一緒に肌で感じたいのです。

また、その工房にお願いをして、南部鉄器の製作過程の一部を実際に体験してみたいです。

南部鉄器は、鉄瓶やフライパン、鍋など様々な製品として販売されています。鉄瓶で沸

かしたお湯は、鉄分が溶け出して水の味が柔らかくまろやかになるため、そのお湯で入れるお茶やコーヒは格段においしくなります。

また、南部鉄器のフライパンは熱を保ちやすい性質から余熱でじっくり火を通すことができます。

きるため肉料理との相性が良く、肉の旨味を凝縮し、ジューシーに仕上げることができ

そうです。最近では日本国内のみならず、海

外でも南部鉄器が注目されており、外国人に

喜ばれているようです。

そこで、南部鉄器の鍋を使って、郷土料理
であるひっつみ汁をビクトリア市の中学生と
調理し、一緒にいただきたいと思います。具
材を切ったり、ひっつみの粉をこねてちぎっ
て入れたり、ひっつみ汁を南部鉄器で調理す
ることによって、職人の方々の思いを感じ、
ビクトリア市の中学生や職人の方々と食を通
じて距離をぐっと縮めることができると考え
ます。「南部鉄器」という一つの伝統が人々
をつなぎ、動かすのです。一緒に調理した
ひっつみ汁も格段においしいと思います。

このように、私はビクトリア市の中学生に
伝統的工芸品である南部鉄器を通じて盛岡の
魅力を伝えたいと思っています。彼らと関わ
る上で一番大切なことは、文化が違っていて
もお互いの文化を感じ合い、尊重し合うこと
だと思います。自分の知らない考えや価値観
を尊重し、心と心でつながり合うその姿勢は
「最高のおもてなし」と言えるのではないで
しょうか。