

伝統ある金属加工の町

燕の銅具

職人の手仕事でつくられた煙管等。燕の煙管は大正期に日本一の生産量を誇った。

時を重ねて磨かれた銅加工技術

ものづくりに詳しい人ならば、燕(つばめ)という地名を知る人は多いことだろう。新潟県の中央に位置する燕市。ここは世界有数の金属産業都市である。

その歴史は古く、江戸時代初期の和釘づくりに始まり、その後、鉋起銅器が仙台から伝わる。これは一枚の銅板を打ちたたき器を成形する製法で、職人の手仕事ならではの温もりある形状と表面には打ち込まれた楕円模様が輝く。近郊の銅山から良質な銅が産出し、製錬所が燕に存在したこともあって、銅器は燕の有力な産業の一つとなったのである。

鉋起銅器で培われた加工技術を生かして、鑊(やすり)や煙管(きせる)など、さまざまな銅製品もつくられた。特に煙管はのちに日本一の生産量を誇るほど、数多くの製品が世に出ていった。

大正時代になると、高い金属加工技術を生かして洋食器の製造が始まる。品質の高さから国内のみならず海外からも注文が舞い込み、やがて「日本の燕」から「世界の燕」へと飛躍していったのである。そして現代、伝統ある技術を傳承しながら、新しい食器や調理道具が開発されている。さらにはこれらの製品づくりで培われた多様な加工技術が高度な先端分野で活用されるなど、活躍のフィールドは大きく広がっている。燕が歩んできた金属加工の歴史について、燕市産業史料館の齋藤優介主任学芸員はこう語る。

「明治に煙管をつくっていた職人が戦後には洋食器をつくり、現在では飛行機の翼やiPadづくりに職人が関わっています。完全な分業を行わなかったことが時代の変化に柔軟に対応し、銅加工技術が途切れることなく継承された理由だと思います。数百年来培ってきた技や技術を今も生かし続けていることが燕の特徴なのです」。

時を超えて人の心をとらえる銅具

現在、燕では伝統の技術を生かしながら、時代のニーズをとらえた新たな製品が開発されている。たとえば近年、グッドデザイン賞を



燕市産業史料館



燕市産業史料館主任学芸員 齋藤 優介氏

相次いで受賞し注目されているのが新光金属株式会社だ。同社は伝統ある鉋起銅器の製法に最新の金型と加工技術を取り入れ、美



新光金属株式会社 代表取締役社長 明道 健一氏



新光金属株式会社 専務取締役 明道 登実朗氏

しく、機能性の高い調理道具や食器を世に送り続けている。

「最近では光沢のあるものよりも伝統の着色技術を施した商品が好む人が増えています。時代によって人のニーズは変わりますから、それに対応し、どう満足してもらうか。最も難しいことですが、大切にしたいことです」こう語るのは明道健一社長と明道登実朗専務。

美しい調理道具は飾っておくものではない。使ってこそ真価を発揮するものである。

「使う人、働く人、いろいろな立場の人の笑顔を大切にしたいと考えています。例えば新たに開発したおろし金は、大根おろしが楽になるように、手の回転、大根の回転を工夫し、おろした大根が下に落ちるように設計しました。使う人を助けるような機能性は重要な開発ポイントです」。

最近では若い世代が好んで銅の調理道具を購入していくという。若い人ほど古いイメージに囚われず銅の魅力に惹かれるのだろうか。伝統を生かしながら、美しさだけでなく機能性も備えた銅の調理道具。時を重ねて磨かれた銅加工技術は、時を超えて人の心をとらえる銅具づくりに役立てられている。



職人のたたき上げで成形するカップ



手作業で行われるおろし金の目立て



新光金属(株)の調理道具には「COPPER 100」という文字が付される。これは技術、安全性、機能性、品質、デザイン、価値、すべてが「100%Perfect」であることを目指し、表している。和風の商品には、「新光堂」のブランド名が付く。