

京都老舗の銅製茶筒がいま、世界へ

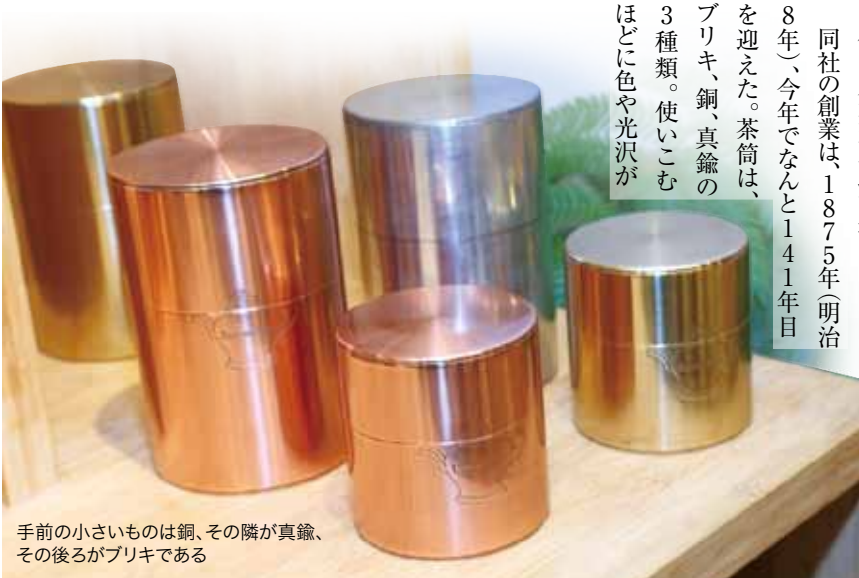
ちよつぱり疲れたときは急須で淹れたお茶を飲み、ほっと一息。ふわっと広がる茶葉の芳醇な香りは、疲れ
た心と体をそっと癒してくれる。しかし、茶葉の香りは湿気により失われやすい。そこで、活躍するのが
湿気から茶葉を守る「茶筒」である。今回は、日本で最も歴史ある茶筒の老舗「開化堂」を訪ねた。

141年の歴史を誇る高級茶筒

(株)開化堂は、京都市下京区の民家がひしめく小路
に面している。お店に入ると、美しい輝きを放つ茶筒と
5代目八木聖二氏が迎えてくれた。

同社の創業は、1875年(明治
8年)、今年でなんと141年目
を迎えた。茶筒は、

ブリキ、銅、真鍮の
3種類。使いこむ
ほどに色や光沢が



手前の小さいものは銅、その隣が真鍮、
その後ろがブリキである



(株)開化堂5代目
八木 聖二氏

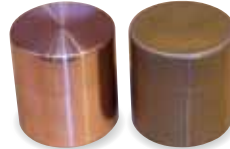


はんだで接合する

まず、筒のサイズにあわせ、板を切断。それから、板を
1枚ずつ丸め、はんだ付けし、磨くなど、130もの細かい
工程を経て、茶筒は完成する。これは創業以来同じ製法
で、すべて手作りで作られている。
「一番むずかしいのは、筒の直径を決めるところです。ね。
寸法どおりでないと、上蓋が
自然に落ちてこない。これは

130の工程に光る職人の技

あるので、食べ物との保存に適しています」と5代目。同
社の茶筒の大きな特長は、上蓋を筒の口にしただけで
すーっと自然に閉まる精密な加工度である。この精緻を
極めた茶筒は、どのように作られているのだろうか。



銅製した深みや
経過年数による
渋みや増している
使用茶筒(右)と
使った茶筒(左)

変化していく、独自の風合いが生
まれる。まさに日々使い続けたい
名器である。

「この中で、人気のある素材は
銅ですね。銅はやわらかいので、
手によくなじみ、殺菌効果も

今まで培ってきた経験と感覚が頼りで、数字で測れるも
のじゃない」と5代目は語る。同社の茶筒は、職人の技を
結集した芸術品なのだ。

しかし、近年ペットボトルが普及し、急須でお茶をいれる
機会が減少している。同社は「あと100年茶筒を作り
続けるには、どうしたら良いか」と思い悩んだという。
そこでキーマンとなるのが、6代目の八木隆裕氏である。

老舗の革新が始まる

6代目は「海外にも開化堂の茶筒の良さを広めたい」
と考え、大学で培った英語力を武器に、海外へのプロモ
ーション活動を始めた。その活動が着々と実を結び、デン
マークのデザイナーと組んで、ポットなどのテーブルウェア
を発売。他にもキャンドルホルダーやパスタ缶の製作など
新たな試みにも挑戦していった。そして、2014年
同社の茶筒はロンドンにある「ヴィクトリア・アンド・ア
バート博物館」のパーマネントコレクション(永久展示品)
に認定されたのである。この博物館は芸術とデザイン
を専門とし、コレクションの質と内容の豊富さにおいて
世界に並ぶものがないと言われる。同社の茶筒が世界
から認められた瞬間であった。

「現在では10カ国で当社の製品が販売されています。
茶筒をこれからも作り続けるため、私たちは様々な
アプローチで日本、そして海外に当社の製品の良さを伝
えていきたい」と5代目が力強く締めくくってくれた。



デンマークのデザイナーとコラボした
テーブルウェア