

銅 第177号 (2014年3月発行) うさぎや 銅製さわり

バックナンバーはこちらから



カパーニールド

意外なところにユニークな活用と技！
こだわりの答えは、銅にあり！

銅製のさわりと、補修の技

「さわり」は、お餅を焼くための道具。餅屋では、お餅を焼くために欠かせない道具。銅製のさわりは、餅を焼くときに、餅の表面を焦げ付かせず、均一に焼くことができる。また、銅製のさわりは、餅を焼くときに、餅の表面を焦げ付かせず、均一に焼くことができる。また、銅製のさわりは、餅を焼くときに、餅の表面を焦げ付かせず、均一に焼くことができる。

守弘氏

守弘氏

守弘氏



うさぎや四代目店主 谷口 拓也氏に、実際にさわりをお持ちいただき撮影。これでも中サイズの大きさとなる。

銅 第177号で紹介したのは、上野の老舗和菓子店・うさぎやの館づくりを支える銅の大鍋「さわり」だ。毎日あんこを練り続けた銅は、底が薄くなり穴も開いた。頼ったのは日本銅センター。大阪で銅器の製造・修理を手がける有限会社工房がしや(谷守弘氏)にたどり着き、底を切り取って叩き出した新しい銅板を溶接し、さらにステンレスの丸棒を心材に巻き込んで補強する——職人技で、巨大な「さわり」は半月ほどで見事に復活した。

そして12年後。再び、うさぎや四代目店主 谷口拓也氏に聞くと、さわりは今も工程の中心にいた。「用途によって大きさはいろいろですけど、さわりは三、四種類くらいかな。とにかく大きいのは、あんこを作るところに据え付けで使ってます」。あん炊き用の据付鍋は銅板が厚く巨大だ。「あんこ作りは、銅製のさわりじゃなければダメ。熱伝導性の良い銅だから、鍋のどの場所でも均一な温度で煮て、蒸らすことで、小豆の美味しさを閉じ込められるんです」。

あんこの攪拌には機械も併用するが、任せきりではない。「回しながらでも、底で焦げが入ると、もう焦げ臭くなっちゃって使えない。タイミングを見て人の手を入れながら煮ています」。機械で安定させつつ、最後の「におい」と「舌触り」は人が守る。

どら焼きの焼成も同じ流れだ。昔は銅の平鍋で焼くのが当たり前だったが、「先代



銅 第21号(1970年4月発行 通算52) 日本万国博覧会EXPO'70 銅彫金「鳥獣彫金画」



ブラス 第19号 (1963年3月発行) 堂平観測所ドーム



銅 (銅と生活) 第45号 (1985年1月発行 通算106) 羽村市郷土博物館



200号 特別企画 あの銅は今

銅誌刊行200号特別企画。過去の誌面を彩ってきた取材先を再訪問。あのときの「銅」は、令和8年の「今」いったいどうなっているのだろうか。

1970年に開催された日本万国博覧会のお祭り広場VIPラウンジ(別名ロイヤル控室)の壁面には、「国宝鳥獣人物戯画」を銅彫金で再現した「鳥獣彫金画」が展示された。当時、日本銅センターは万国博覧会参加の一環として、縦1.2m、横25.2m(実際には7分割されている)、厚さ5mmの銅板を提供し、彫金は河西一明氏が制作した。

現在、この作品は万博記念公園内のEXPO'70パビリオンの「見える収蔵庫」にて保管している(非公開)。写真提供:万博記念公園マネジメント・パートナーズ

銅は優れた特性により、建材として広く用いられている。美しい色彩や光沢に加え、経年による色調変化は建築物に深みを与え、意匠性を高める。加工性にも優れ、多様な形状への対応が可能である。さらに耐食性が高く、風雨にさらされる建物を保護する機能性外装材としての役割も担う。銅誌ではこれまで多くの銅板屋根を紹介してきたが、銅板は数十年を経ても建物を守り続ける素材であることが証明された。

※名称は現在のものを使用。比較写真は2026年1月撮影。