

あかがねワークショップ AKAGANE Workshop

ワークショップ
お申込みフォーム



仙台の暮らしに根付いてきた銅細工。
自分の手で触り、つくってみれば、その魅力をより身近に感じられそう。

つくるもの：盃 or 小物入れ(直径10cmの銅板を叩いて作れるもの) 料金：5000円(税別)

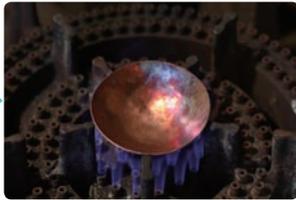
問合せ：akagane@tazen.co.jp ●1回1～3名まで対応。事前にご予約ください。

打出し



銅板を火にかけて鈍し(なまし)、木槌で思い通りの形になるまで叩く。鈍しているの、叩きやすくなっています。

なまし
鈍し



ある程度形になったらもう一度鈍す。赤くなったり黄金色になったりする銅の色の変化を楽しんで。

ならし
均し



水洗いしたら、もう一度叩く。細かいカーブを調整したら完成!手作りした銅細工を持って、「仙台あかがねめぐり」に出発!

特典!

「あかがねワークショップ」に参加し、「仙台あかがねめぐり」(下)を体験した方に。ワークショップでつくった銅細工に「御銅師認定」の刻印を押印!「仙台あかがねめぐり」が終わったら、もう一度タゼン一番町店にお越しください。
●下のモデルルートに限らず、仙台の銅細工があるスポットを訪れた方全員が対象です。●お越しになる前にお電話でご予約ください。

1泊2日で仙台あかがねめぐり AKAGANE Meguri

銅細工の魅力と大変さを体感したあなたには「銅を見る目」が養われているはず。
「見る目」とともに、市内のあかがねスポットを探検しましょう!

DAY---1

- 9:00 タゼン一番町本店で銅細工ワークショップ。
- 11:00 一番町でランチ。
- 12:30 瑞鳳殿を見学。大きな銅製香炉を間近で見る。
- 14:00 仙台城跡で銅製の仙台城下図に見入る。
- 15:30 大崎八幡宮にお参り。軒下に銅の鐘を見つける。
- 17:00 おでんこうぞうへ。銅のおでん鍋で煮えた極上おでんを。
- 20:00 明眸へ。自分でつくった銅の盃で日本酒をいただく。

DAY---2

- 11:00 とびばいさ甘座へ。エクレアを買って、銅鍋でつくったカスタードを味わう。
- 12:30 せんだいメディアテークでランチ。
- 14:00 もう一度タゼン一番町本店へ。あかがねめぐりの土産話をして、銅細工に刻印を入れてもらおう。

発行：株式会社タゼン | [本社] 〒980-0811 仙台市青葉区一番町一丁目12番40号

Tel: 022-225-6857(代)/Fax: 022-225-6859 | Facebook: <https://www.facebook.com/tazen1596/> | Instagram: https://instagram.com/tazen_1596/

企画：田中善[タゼン] | コーディネート：長内綾子[So-So-Lab]

編集：沼田佐和子[よごと企画] | 撮影：門傳一彦[Lidea] | デザイン：松井健太郎[BLMU] | 協力：高田次朗/佐藤裕[メキメキ]

銅で繋がる あかがね 仙台

AKAGANE (COPPER) &
SENDAI CITY GUIDEBOOK

produced by Tazen Ltd.

AKAGANE: HISTORY / MAP / INTERVIEW / WORKSHOP / INFORMATION

日本では、かつて「銅」のことを「あかがね」と呼び、
神聖な金属として扱ってきました。
仙台でも、伊達政宗に任ぜられた「御銅師(おんあかがねし)」が
400年以上、銅細工の技を守り続けています。
銅の技を体験し、仙台に根付く銅細工を見つけ、
新たな視点で、仙台の魅力を再発見してみませんか。



助成：平成31年度 仙台市クリエイティブプロジェクト助成事業

人類の歴史と歩む銅は、仙台にも息づく。 伊達政宗が愛し、取り立てた「御銅師」。

Copper evolves with human history and plays an important role in Sendai.
“Onakaganeshi” was loved and treated well by Date Masamune.

銅の文字を「あかがね」と呼ぶ。その呼び名は、古代中国の自然思想・五行から来ている。五行では、自然を循環させる5つの力を「青・赤・黄・白・黒」の五色で表す。いにしへの日本人は、生活と文化を支える5つの金属に、この五色の名を冠したのだ。青銅を「あおがね」、金を「こがね」、プラチナを「しろがね」、鉄を「くろがね」。これに銅を加えて、「五金」。自然思想を基とした名付けなので、金属そのものの色を表したわけではない。実際銅も、赤というよりは茶褐色に近い色だ。

だが、その銅が、バラのような真っ赤な色に変わることもある。銅を限界まで熱し、水にジュッとくぐらせた瞬間。何回かに一回、茶褐色だった銅板が、濃いローズピンクのような「あかがね」の色になる。このパンフレットの表紙に印刷したのが、その赤だ。「私も、どのタイミングでこの色が出るのか、予測がつかないんです」。そう話すのは、仙台の銅職人・田中善さん。江戸時代、伊達政宗から賜った「御銅師

(おんあかがねし)の号を受け継ぐ人物だ。

「昔の人はこの色を見て、あかがねという音を付けたのかもなあと感じました。銅は、人間が最初に手にした金属とも言われています。西暦紀元前7000年～8000年ごろ、新石器時代ですね。銅の武器や日用品、神事に使われた鏡も銅で作られました。古代エジプトには、銅製の水道管があったとか。人類の歴史の一番はじめから、生活に密着してきた金属なんです」。

田中善さんで19代目を数える「タゼン」は、1596年から続く家柄だ。先祖は、伊達政宗が城下町をつくる際に大阪から招かれ、仙台城をはじめ瑞鳳殿など神社仏閣の「銅飾り」を手掛けた。その功績から、「御銅師(おんかざりし)」に任ぜられ、柳町に土地を与えられた。「仙台城にほど近いお膝元に土地を与えられたことから、政宗のお気に入りだったのでは、と伝えられています」と田中さんは言う。



藩政時代やかん



「田中善銅器老舗」
「どうこ屋」という文字が見える

AKAGANE COLUMN

毒じゃない！ 銅のさび「緑青」

銅のさびの一種「緑青(ろくしょう)」は、長い間、有毒だと信じられていたが、実はこれ、完全なデマ。足尾銅山鉱毒事件の原因を隠すために、そう喧伝されたという説もある。厚生省(現在の厚生労働省)が1981年から大規模な実験を行い「無害に等しい」と認定しているため、安心して銅製品と付き合おう。

虹色に表情を変える、銅の道具。 「伝える」銅とともにある暮らし。

Copper tools change their color into rainbow. The nature of copper is transmission.

「御銅師」を受け継ぐタゼンは、それから400年以上柳町で銅を叩き続けてきた。江戸時代中期以降は、庶民の生活用品を手掛けることが増えていった。やかん、鍋、お粥をつける壺、火鉢。八代目善蔵は三斗(約54リットル)のやかんをつくり、一関田村家へ献上し、喝采をあげたという記録が残っている。明治以降の活躍も目覚ましい。

十六代目善治は、お酒を素早くあたためる「一分間酒燗器」を発明し、世間を驚かせた。銭湯用ボイラーもタゼンの銅職人の発明だ。東北大学が設立され、陸軍の第二師団が仙台で組織されると、需要が大きいやかんの製造に力を入れた。東北大学の研究室には、つい最近まで「田善」の刻印が押されたやかんが活躍していたそうだ。

「銅は、人々の生活とともにある金属です。だから私たちは代々、職人商人たれ、と教わるんです。職人の仕事だけに没頭してはいけない、人の暮らしを見つめる商人としての心意気を忘れるな、と」。

田中さんは、15歳の時に銅職人に弟子入りした。「私は銅の本質は『伝導』だと思っています。熱を伝える、電気を伝える、今は情報も銅によって伝えられます。神事に使われた銅鏡は、天に願いを伝えるものでした。しかも銅は一度形をつくれれば、半永久的に残る。歴史を伝える役割もあります。そんな銅による技術が、政宗に見出され、今も仙台に息づいているというのは、とても意味があることだと考えています」。

銅製品は、今、日用品からぜいたく品に変わりつつある。「だけど銅製品は一度買えば何代にも渡って引き継げる道具。そう考えるとコスパがいいですね。銅は、付き合えば付き合うほど『景色』が出るんです。酸化やちょっとした錆の経年変化ですね。あ、この道具、雨が降ってきたね。朝日が差してきたね。夕暮れだね。銅は、その変化の美しさから『虹がね』とも呼ばれます。自分の手でいたわって使って、自分だけの景色を楽しんでみてください」。



瑞鳳殿の大香炉はタゼンの職人の作



青葉城本丸会館にある銅製の仙台北下図



昔と変わらず銅を叩き続ける御銅師



銅製品はメンテナンスしながら一生使える

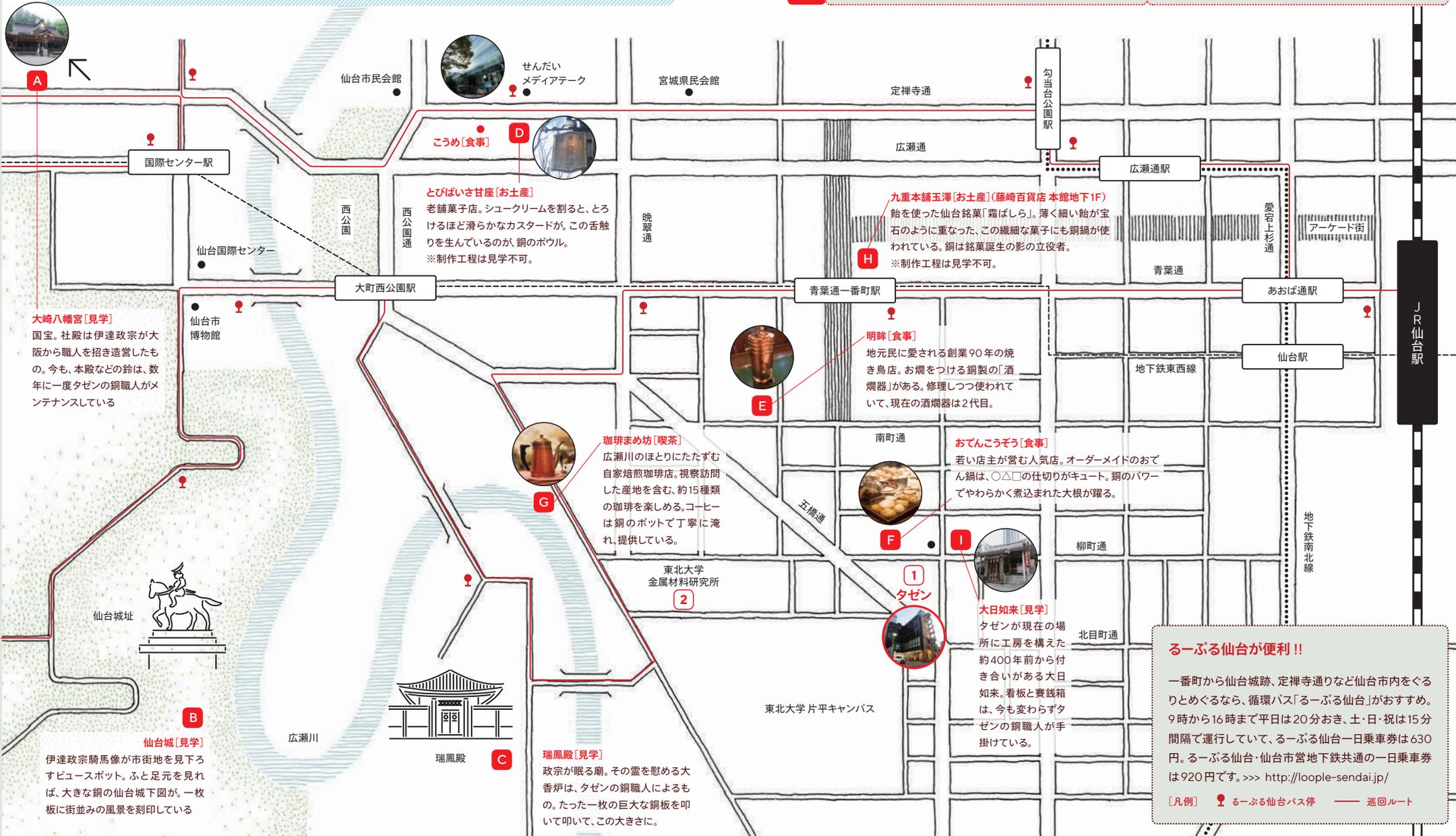


銅職人の工房を併設するタゼン一番町本店

あかがね目線で歩く、仙台マップ

Sendai map from the perspective of Akagane.

御銅師(おんあかがねし)がつくる銅細工や銅製品は、仙台のまちのあちこちで発見することができます。
タゼン一番町本店で銅細工体験に挑戦して「銅を見る目」を養ったら、仙台の暮らしに根付いた銅を見つけてみて。



あかがね豆話

タゼン一番町本店の場所

400年変わらず一番町一丁目、柳町通りに店を構える。仙台城からまっすぐに青葉山を下りた先にある柳町は、いわば仙台城下町の始まりだ。「仙台の城下町には、城を守るように六芒星の頂点に神社仏閣が配されている」という伝説を聞いたことがあるだろうか。タゼン一番町本店があるのは、中央やや下付近。お城と大日如来から、隠密の侵入を見張る場所に位置するとか。

2

東北大学金属材料研究所と銅職人

東北大学の創立から常に時代の最先端を担っている金属材料研究所。タゼンの銅職人も、金属を家業とするものとして研究に協力していたことがあるとか。明治大正時代から実験器具や火鉢などの銅製品をつくり、納めていたそうだ。銅製品は長持ちするので、もしかしたらまだ現役で使われているヤカンもあるかも？

大崎八幡宮[見学]
国宝。社殿は伊達政宗が大坂から職人を招き造営したもの。今も、本殿などの鈴は、数年に一度タゼンの銅職人がメンテナンスしている

仙台城[見学]
伊達政宗騎馬像が市街地を見下ろすピュースポット。ふと足元を見れば、大きな銅の仙台城下図が。一枚板に街並みの風景を刻印している

瑞鳳殿[見学]
政宗が眠る廟。その霊を慰める大香炉は、タゼンの銅職人によるもの。たった一枚の巨大な銅板を叩いて叩いて、この大きさに。

とびばいさ甘座[お土産]
老舗菓子店。シュークリームを割ると、とろけるほど滑らかなカスタードが。この舌触りを生んでいるのが、銅のポウル。
※制作工程は見学不可。

珈琲まめ坊[喫茶]
広瀬川のほとりにたたずむ自家焙煎珈琲店。視察訪問した産地を含む、約15種類の珈琲を楽しめる。コーヒーは銅のポットで丁寧に淹れ、提供している。

明眸[食事]
地元民に愛される創業90年の焼き鳥店。お燗をつける銅製の「酒燗器」がある。修理しつつ使われていて、現在の酒燗器は2代目。

おでんこうそう[食事]
若い店主が営む人気店。オーダーメイドのおでん鍋は、○△□の仕切りがキュート。銅のパワーでやわらかく煮込まれた大根が躍る。

大日如来[見学]
タゼンが現在の場所に工房を構えた約400年前から付き合っている大日如来。看板と賽銭箱は、今も変わらずタゼンの銅職人が手掛けている。

るーぶる仙台が便利!!

一番町から仙台城跡、定禅寺通りなど仙台市内をぐるりとめぐるなら、循環バス「るーぶる仙台」がおすすめ。9時から16時まで平日は20分おき、土・日・祝は15分間隔で運行している、るーぶる仙台一日乗車券は630円。るーぶる仙台・仙台市営地下鉄共通の一日乗車券は920円です。>>> <http://loople-sendai.jp/>

[凡例] るーぶる仙台バス停 巡回ルート

1

2日煮込んでも崩れない。
口のなかでトロっと溶ける。銅の魔法がつくるおでん。

Even if it is stewed for 2 days, it will not crumble.
Oden made of copper magic melts in your mouth.



おでん こうぞう
ODEN Kozzo
店主 河田幸三さん
Kawada Kozo

店はいつも深呼吸したくなるようなダシの香りであふれている。コトコト揺れる大根、卵、肉詰め椎茸。見てるだけで幸せになる、このおでんたちを生み出しているのが銅の鍋だ。「ダシのやわらかさが違う。言葉にしにくいんだけど、舌の上でとろみを感じるような……」。店主の河田さんはそう話す。「具も芯からあったまる。うちは大根を2日以上煮込んでいるんですが、いくら煮ても銅の中では崩れない。なのに、箸を入れるとトロツと溶けるんです」。この鍋は、5年前にタゼンに注文してつくった。「銅のおでん鍋に憧れていて、お金を握りしめて飛び込みました」と笑う。「銅の鍋は不思議ですね。科学的には熱伝導が、としか言えないんですが、とんでもなく美味しくなるんです」。おでん以外の料理も評判の「こうぞう」。フライパンも卵焼き機も銅製だ。「銅鍋が気になるなら、試しに青菜を茹でてみてください。見たことのない色になります。銅は一回使ったら、ほんとうにやめられないですよ」。

2

短時間で一気に火を通す。
鮮烈なジャムの色は、銅のボウルがつくる。

Cook at once for a short time.
A copper bowl makes the vivid color of jam.



Confiture
Saisonniere salz

ジャム作家 村上博信さん
Murakami Hironobu

ジャム作家の村上さんが愛用する、丸い銅のボウル。手に入れたのは20年以上前のことだ。「製菓の専門学校を目指していたころ、おや、本場ではカスタードを炊くのに銅鍋を使っているようだぞ、と気づいて。いろいろ調べて、取り寄せてもらったのがこのボウル。形がいいでしょう。火にもかかけられます」。現在は「salz」を屋号に、菓子にも料理にも相性がいいジャムを手作りしている。「ジャムは弱火でコトコト、の印象が強いです、実は強火で一気に、が正解。その点、銅は最高です。圧倒的に早く火が入るし、果物の色が鮮やかに出ます。ほら、香りもすごいでしょ」。銅の調理器具はメンテナンスが気になるところ。それはプロも同じだが、村上さんはこう言う。「仙台にはタゼンさんがいますから。ゆがんだり、焦げが気になったりしたら相談できます。自分の街に銅職人がいるって、恵まれている。銅鍋は少し値がはりますが、メンテしながら長く付き合う価値のある品だと思っています」。