

魅力再発見！ わが町の伝統文化

薩摩錫器



控えめながらもどこことなく上品な銀色の光沢が特長的な錫器^{すずき}。

錆びにくくて、酸化しにくく、抗菌作用もあるため使いやすさも魅力です。かつて錫山が栄えた鹿児島では

薩摩藩主の嗜好品として愛されました。錫山が閉山した今でも県の伝統工芸品として

その技法は大切に引き継がれています。

錫器が、鹿児島で作られるようになったのは1655年頃、錫鉱山が発見されたことが始まりでした。当時の薩摩藩主 島津光久が幕府に採掘許可を得たことにより「薩摩の錫」として、世に知られるようになりました。錫は希少で、金や銀と並ぶ価値の高い金属であったため、薩摩藩にとつては大きな財源となったようです。

酸化しにくく、錆びにくい錫は、有害物質が溶け出すことがないため、体にやさしい素材。古くは神様に捧げる進物にも使われてきました。薩摩錫器も、当初は藩主の嗜好品として親しまれてきましたが、技術の向上によって、次第に武家や商人にも愛用されるようになりました。明治以降には、日用品として広く普及しましたが、鹿児島での錫の生産がなくなつたことで、今ではその伝統工芸を継ぐ店は、数少なくなりました。鹿児島市内で工房兼店舗を営む浅田錫器も、そのひとつ。親子三代に渡って技術を引き継いでいます。

錫は融点が低いいため、加工しやすいのもひとつ

取材協力



錫彦 浅田錫器

鹿児島市内にある工房兼店舗では、錫製品の販売だけでなく製作体験や工房見学も受け付けています。

☑鹿児島市樋之口町6-19

Tel 099-222-2752 Fax 099-293-5555

URL <http://www.synapse.ne.jp/~suzuhiko/>

の特長です。しかし、その表面に描かれる繊細で緻密な削りは、高い技術をもつ職人技ならではの。深い磨きとエッチングは全て手作業でつくりだされます。お土産品として人気なのは、鹿児島名産である焼酎を楽しむための器。熱伝導率が高い錫は、保温・保冷性にも優れていて、イオン効果も高いため味をまるやかにしてくれると評判です。



反りコップ杉ノ目

一つ一つ手作りのため同じ商品でも微妙な違いがあります。全く同じ物はない、世界に一つの器です。