

安比高原の魅力（主に安比塗）

鮮やかな朱色や深みのある漆黒、優雅なフォルムが、岩手県八幡平市の安比川流域で生産される安比塗の特徴です。この地の木地職人は、かつてはたいていブナを使っていましたが、今はトチやケヤキ、ミズメザクラがよく使われています。椀をはじめとする器は、すべてこの土地で育った天然の木でできており、安比塗の塗師は手間暇かけて生漆を何度も塗り重ね、漆を乾しては次の層を塗る前に研ぎ上げます。ウルシの木の樹液であるこの貴重な生漆は、国内に残された数少ない漆の生産地である岩手県北部のものを使用しています。

この地域の漆器工芸の伝統は、安比高原の北部に位置する浄法寺町に天台寺が建立された約 1300 年前に、僧侶たちによって始められたと考えられています。寺で僧侶たちが使用するためにつくった飯や汁の椀が村人たちに定着し、漆器は職人がよりよい木を探すうちに安比川沿いの南の集落へと伝播しました。現存する文献は江戸時代（1603-1867 年）のものしかありませんが、塗師たちの小さな集落が、樹液を採るウルシの木が生えている場所を上流にあがった吠田付近の川の近くにありました。

この地域で採れる漆は良質で、透明度が高くつやがあるため、ベースの色の美しさを最大限に引き出します。何層も漆を塗り重ねることで、安比塗漆器には独特の光沢と堅牢性が生まれ、さらに保温性も高く、冷たい食品は冷たいままに、温かい料理は温かいまま保ちます。

はじめから終わりまで約 52 の工程——顔料の準備・調合、塗膜、専用の部屋で乾燥、研ぎ出し、その工程の繰り返し、など——があり、それは一度塗りの器を作る際も同じです。深みのある色合いとシンプルさ、いつまでも飽きのこないデザインの安比塗漆器は、現代の食卓にもよく合い、一椀ずつ適切なお手入れをすることで変わらぬ美しさを後世の代にも引き継いでいただけます。