

安比塗漆器

鮮豔的朱紅、深沉的漆黑，以及優美的外形，是岩手縣八幡平市安比川流域生產的安比塗的特徵。過去，此地的木匠主要以山毛櫸為製作原材，如今，則用日本七葉樹、櫟樹和水目櫻等材料。以碗為首的眾多器皿，均由生長於這片土地上的天然木材打造而成，安比塗的塗匠會熬心費力反覆塗繪生漆，待其乾燥後加以打磨，再塗抹下一層漆。這種珍貴的生漆為漆樹樹液，產於岩手縣北部，在日本國內已為數不多。現在，日本使用的生漆約有 98%來自外國，而安比塗所使用的生漆則產自岩手縣，頗為稀有，具備日本國產漆才擁有的安心感，閃耀著純淨無瑕的柔和光澤。

大約 1300 年前，安比川流域的漆器工藝傳統，據傳是由僧侶們於安比高原北部的淨法寺町建立天台寺時開創。寺院僧侶們製作的飯碗和湯碗在村民中不脛而走。與此同時，工匠在尋找更合適的木材時，將漆器傳至安比川沿岸的南方聚落。現存的相關資料寥寥無幾，僅留有江戶時代(1603-1867)的文獻，記載著塗師們聚集的小聚落，位於漆樹生長地的上游——叭田周邊的河流附近。

此地所採獲的生漆品質優良，透明度高且具有光澤，可充分襯托底色的瑰麗。安比塗漆器表面反復上漆，不單堅固，更綻放出獨特的光芒，加上保溫效果絕佳，可使冷食恆冷，熱食常熱。

一件器皿從著手到完成製作，約有 52 道工序，包含顏料的準備與調製、塗膜，以及在專用的房間內乾燥、打磨，反覆此類工序等。安比塗漆器具備深邃的色調和簡約的外型，其設計雋永且歷久彌新，與現代餐桌相得益彰。每一隻碗若保養得當，其永恆之美可代代傳承。