

及源鑄造 株式会社



代表取締役
及川 久仁子

岩手県
奥州市水沢区羽田町字堀ノ内45

1947年(昭和22年)設立
Tel. 0197-24-2411

<http://www.oigen.co.jp/>

伝統技法の進化による革 新技术「上等焼」の開発

伝統的工芸品である「南部鉄器」において、さびの発生を防止する伝統技法の「金気止め」を進化させ、安定した酸化皮膜製法の開発に成功し新分野へ販路拡大。

パリの老舗紅茶店も認める「OIGEN」

「南部鉄器」は、17世紀中頃から、岩手県奥州市水沢、盛岡市で作られている鑄物を総称した呼び名であり、昭和50年に国から伝統的工芸品第1号として指定されている。及源鑄造株式会社は、奥州市において約150年前より鉄器を作り続けている鑄物メーカーである。

同社はティーポットを中心にヨーロッパ向けの輸出を行っており、「OIGEN」ブランドはヨーロッパで着実に浸透し、ティーポットはパリの老舗紅茶店の広告にも使われている。

伝統技法の高度化による革新技术の開発

南部鉄瓶には、「金気止め」という職人の技に頼る昔からのさび止め技法があるが、同社は、それを進化させ安定した酸化皮膜を形成する技術確立し、伝統技法の進化形「上等焼」として特許を取得。これにより全く表面加工をしなくても錆びにくい鉄器の開発に成功した。

伝統的工芸品から新分野へ販路拡大

一般に金属製のフライパンの表面はシリコンフッ素加工や塗装等が施されており錆びを防いでいる。しかし、全く化学物質を施さずに錆びにくい「上等焼」のフライパンは、環境、健康に配慮した商品としてヨーロッパにおけるオーガニックの見本市「ドイツ BioFach 2007」でも高い評価を得ている。また、アジア最大規模の「ホスピタリティ」と「食」の専門展である「国際ホテル・レストラン・ショー」に出展し、塗膜が無くダイレクトに鉄器の熱が食材に伝わるため焼料理に適したフライパンとして、著名な料理店からも注文を受けている。



老舗紅茶店の広告（パリの街角）



輸出用のティーポット



表面塗装等が施されていない「上等鍋」