

もしも、政宗公がいなかったら…?

それでも、仙台で職人の道を歩んでいた!?



Our Story

タゼン

旧奥州街道沿いの柳町に本店を構えるタゼンの歴史は、さかのぼること427年前、大阪出身の祖先が伊達政宗公と出会い、招かれたことに始まる。仙台のまちづくりを支え、この地で銅の文化を育んできたタゼンの来し方をたどり、「もしも、政宗公がいなかったら？」の答えを探してみた。



タゼンの17代18代が「伊達政宗公生誕400年」を記念し瑞鳳殿に大香炉を奉納。田中善さんは、その「蓋」に取り付ける「擬宝珠(ぎぼしゅ)」の製作を続けている。伊達家とタゼンのつながりを象徴する大切な作品だ

政宗公に招かれ 御銅師として仙台へ

時は戦国、豊臣秀吉が天下を治め、桃山文化が開いた時代のこと。京都、大阪周辺の田中という集落に生まれたタゼンの初代・善蔵は、銅を使った飾り金具などを作る「御銅師」として腕を振るっていた。

そんな善蔵の運命を変える出来事が起こったのは、1596年(慶長元年)のこと。慶長伏見地震により伏見城が倒壊。秀吉は、すぐさま大名たちに修復を命じた。その一人が政宗公だった。修復工事で善蔵と出会った政宗公は、その腕を見込んで自らの領地へと善蔵を招いた。善蔵はまず岩出山に移り、その後、居城が移されるのに合わせて仙台へと移り住んだ。

その実績が認められ、刀の金具や寺社仏閣の飾り金具を作る御銅師に任じられたほか、土地と名字も与えられた。タゼンには『好きなだけ土地をやる』と言われた善蔵が『広すぎると思除に困るので猫の額ほどの土地で十分』と答えたことで政宗公に気に入られ、柳町の土地と『田中』という名字を拝領した」という逸話が伝えられている。以後「田中善蔵」にちなんで屋号を「田善」と称するようになった。



タゼンの銅の技を生かした「仙臺銅壺(せんたいどうこ)」。時間とともに変化する風合いも魅力

時代の変化を見据え 庶民の暮らしを支える

政宗公の国づくりが一段落すると、田善は仙台藩の仕事を引き受ける一方で、庶民の生活にも深く関わるようになる。やかん、銅壺(酒の燗などをする道具)、菓子づくりに使われる銅鍋などにも手を広げていった。

明治時代に入ると、田善の仕事は一変する。東北帝国大学(現東北大学)の研究道具や陸軍第二師団の銅製品を手掛ける一方で、ボイラーの製造を始めた。その後、火災や戦災といった困難に遭いながらも、循環式風呂釜の開発、銅壺類、製菓道具類の製造を続けた田善は、現在、住宅関係のリフォームなど「火と水」に関わる総合商社「タゼン」として歩みを進めている。



本店ショールーム。タゼンは「火と水」に関わる総合商社として、仙台市内に5店舗を構える



熱、情報を伝え、寺社仏閣においては人の願いを天に伝えるとされる「伝導」という銅の本質を捉えて政宗公は善蔵を招いたのだらう。善蔵は政宗公のビジョンに共感し「ともに国づくりをする」という気概でこの地にとどまった。「仙台という土地に何かを感じたのだと思います。だからもしも政宗公がいなくても、善蔵は自ら仙台に来て、ここで職人として腕を振るっていたのではないのでしょうか」と田中さんは考えている。

VOICE 「職人商人」の家訓のもと、銅文化を発信



株式会社タゼン 副社長
御銅師 田中 善さん

タゼンの本質である銅を大切にしたいと考え、15歳で職人に弟子入りし、20歳で工房を構えました。柳町を選んだのは、先祖が政宗公から拝領した場所で仕事をしなかったからです。御銅師として、ものづくりの根底にあるのは、「誰も見たことがないものを創りたい」という思い。特に意識している訳ではありませんが、作品を見た方から「政宗公の進取の気風や美意識に通じるものを感じる」と言われることがあります。うれしいですね。これからも当家に伝わる「職人商人たれ」という家訓に従い、オリジナルブランド「仙臺銅壺」のような銅製品を生み出しつつ、銅の魅力と文化を広く発信していきたいと考えています。

TOPIC 銅でつながるプロジェクトを展開

せり鍋や日本酒といった仙台名物と、銅の技を組み合わせ「仙臺銅壺」シリーズの製作など、タゼンは現在、「銅」をキーワードとする多彩なプロジェクトに取り組んでいる。先日シंगाポールで開催された、靴職人・三澤則行さん(宮城県出身)との展示会もその一つ。「伊達政宗」をテーマとする展示やワークショップを行うことで、仙台で育まれた銅の魅力を世界に発信している。



靴と銅がコラボする展示会は仙台市内でも6月に開催予定

仙台・宮城の未来のために 政宗公に招かれ移り住んだ仙台で、銅文化を育み続ける

仙臺銅壺 センダイドウコ

かつて人々に愛された「銅壺」をタゼンが今風にアレンジし、現在に復刻した「仙臺銅壺」。タゼンの銅職人が一つひとつ手作業でつくるまさに一点物です。代々受け継いできた伝統の技術と、現代の職人の感性の融合の業を、ぜひご堪能ください。

詳しくはこちら▼



オンラインショップ



盃 仙臺銅壺唯一の円形。銅特有の薄く鋭い感触で舌を刺激し、酒本来の香りと味を感じさせます。



德利 口に向かって徐々にすぼまる形状で、お酒の薫りを閉じ込めます。日本酒はもちろんワインにも最適です。



燗鍋 江戸時代後期に酒を温めるために生まれた「銅壺」。仙臺銅壺「燗鍋」は日本酒本来の風味を楽しめます。



せり鍋 仙台名物であるせりを使用した「せり鍋」のために作られた、せり鍋専用の鍋です。



五角杯 奇数角の酒器は鋭角で持ち手にしっかりと取り、お酒の温度を長く保ちます。



六角杯 偶数角の酒器は、時間の経過と共に温度が変わるのが特徴です。



八角杯 八角は手にしっかりと馴染み、銅器によって引き立てられた温度や香りをお楽しみいただけます。



伊達銅月ペーパーナイフ 政宗公の兜の前立てにある三日月をイメージした銅製のペーパーナイフです。