館長だより

山形県産業科学館

令和７年１０月４日(土)

発行 館長　加 藤 智 一

鉄瓶

10 月 3 日（金）酒田市から当館にお越しになった団体様が、山形鋳物のコーナーをご覧になって、「錆た鉄瓶のお手入れの仕方」についてお問合せがありました。その時は咄嗟に適当な事をお伝えしてしまったのですが、ちょっと待った!!行動に移される前に、ちゅんと調べましたので、お読みいただければ幸いです。

鉄瓶は、日本の伝統的な生活道具のひとつで、使い込むほどに味わいが増す魅力的な存在でもあります。しかしその一方で、鉄という素材の特性上、錆びやすいという弱点も持ち合わせています。私自身は、鉄瓶ではないのですが、勢いで購入したアウトドア料理に欠かせない鋳造製品である「ダッチオーブン」に、うっかり水を入れたまま放置してしまい、錆びさせてしまった経験があります。今回は、その錆をどう取り除き、今後どのように手入れをしていけばよいのかを考え、鉄瓶をはじめとする、貴重な鋳造製品との付き合い方を見直す機会にしたいと考えています。

まずお話するのは、錆の取り方です。錆を落とすには焦らず丁寧な作業が求められます。鉄瓶の内側に赤錆が見られる場合、以下の方法が有効だと言われています。

(1)茶殻を使った方法

茶葉に含まれるタンニンには、鉄と反応して錆を抑える効果があります。使い終わった茶殻をガーゼなどに包み、鉄瓶に水と共に入れて弱火で煮出します。30 分ほど煮た後、湯を捨てて乾かすと、錆が薄くなり、黒く変化することがある。これは「黒錆」と呼ばれ、鉄瓶の保護膜として機能します。

(2)たわしでの軽いこすり洗い

錆がひどい場合は、金属製のたわしではなく、柔らかい亀の子たわしなどで優しくこすります。強く擦ると内側の焼き付け加工が剥がれてしまう恐れがあるため注意が必要です。

(3)酢と水の煮沸

酢を少量（大さじ１程度）加えた水を鉄瓶に入れ、弱火で煮沸する方法もあります。酢の酸が錆を浮かせる効果がありますが、使用後は必ず水でよくすすぎ、乾燥させることが重要です。

錆を落とした後は、再び錆びさせないよう日々の手入れが欠かせません。鉄瓶は「使うこと」が最大の手入れであり、以下の点を守ることで美しい状態を保つことができます。

(1)使用後はすぐに水を捨てる

湯を沸かした後、鉄瓶に水を残したままにすると錆の原因になります。使用後はすぐに湯を捨て、蓋を開けて自然乾燥させてください。

(2)空焚きを避ける

鉄瓶を空の状態で火にかけると、内部の焼き付けが傷み、錆びやすくなります。必ず水を入れてから火にかけるようにしてください。

(3)外側の手入れ

外側は乾いた布で拭く程度で十分です。水滴がついたまま放置すると外側も錆びるため、使用後は軽く拭いておくとよいでしょう。

(4)保管場所に注意する

湿気の多い場所は避け、風通しの良い場所に保管します。長期間使わない場合は、新聞紙などに包んで乾燥剤と共にしまうと安心です。

(5)定期的な湯沸かし

毎日使うことで、鉄瓶の内側に黒錆が定着し、錆びにくくなります。使えば使うほど、鉄瓶は育っていきます。

鉄瓶は単なる湯沸かしの道具ではありません。日々の手入れを通じて、使い手との関係が深まり、暮らしの中に静かな美しさをもたらしてくれる存在だと思います。錆びてしまったことは残念ですが、それをきっかけに鉄瓶との向き合い方を見直すことができたのは、むしろ幸運だったのかもしれない。

これからは、鉄瓶を「育てる」気持ちで使ってください。季節の移ろいと共に湯を沸かし、茶を淹れ、日々の営みに寄り添う鉄瓶。その静かな佇まいは、使い手の心を整え、暮らしに深みを与えてくれるはずです。錆を乗り越えた鉄瓶は、より一層美しく、頼もしい存在となることでしょう。