



鉄瓶を使いませんか？

村井俊治

長男が子供の頃貧血になりました。明治生まれのお医者さんがホームドクターでした。相談すると、鉄瓶に鉄鍋を使えば直ぐ直るといわれました。さっそく南部鉄の鉄瓶を買いました。ご飯を炊く釜も鉄製にしました。長男の貧血は直ぐに治りました。お医者さんは、鉄の粉を飲ませても美味しくないと、不自然だと言いました。お湯やご飯から自然に鉄分が摂取できる方が良いでしょう。

鉄の発明時期はいろいろ説があるようです。おおむね紀元前 2000 年ごろと言われていいます。人間の歴史では銅、青銅について鉄が発明されました。鉄の武器が圧倒的に硬くて頑丈だったために、鉄を開発したヒッタイト王国が栄えたと言われます。鉄の発明で人間の寿命が延びたと考えられています。

戦後、アルマイトやステンレスのヤカンが普及したために鉄製のヤカンは廃れました。鉄製のヤカンやナベは錆びるし、重いので当然とも言えます。しかし、自然に鉄分を摂取できていた機会を失ったことに気がつかない人が多い人が大半だったのです。我が家では、今でもお茶は鉄瓶で沸かしたお湯を使っています。美味しい感じがします。冬にはストーブの上に鉄瓶を置きます。チンチンと湯が煮立っている音はとて心落ち着きます。赤々と燃える火と鉄瓶の組み合わせはなんとも言えず良いものです。

戦中に東京の戦火を逃れて、我が家は山形の田舎に疎開しました。囲炉裏には鉄瓶が吊るされていました。火鉢にも鉄瓶がありました。子供だった私には鉄瓶はいつでも良くて、薪や炭の火に興味がありました。でも火のあるところに必ず鉄瓶がありました。この原風景は忘れられません。当時、鉄瓶は生活の必需品だったのです。

我が家には電気湯沸かし器はありません。ホテルに泊まるとセルフサービスで電気湯沸かし器があります。出てくるお湯が無表情です。お茶を入れてもちっとも美味しく感じられません。電気湯沸かし器からお湯を注ぐ仕組みは嫌いです。大切なお湯に心が向いていないようです。早く流し出すことにしか配慮がなされていません。その点鉄瓶から出てくるお湯にはぬくもりがあります。鉄瓶のずっしりした重さは、お湯に威厳を伝えています。お湯を大切に作る気持ちも湧きます。

軽い鉄瓶はありません。みな重いです。でも鉄瓶から知らず知らずに鉄分を摂取できます。便利さを追求して、味気ない電気湯沸かし器などを使うのはよしましょうよ。たとえガスに鉄瓶をかけても気持ちは落ち着きます。是非鉄瓶党になることをお勧めします。

