

Special
issue

阿波おどりだけじゃない! 観て、食べて、飲んで…。五感で楽しむ、徳島。

たる

MONTHLY



9

2016 September
TARU No.407

510yen



特集

いつものお酒をもっと美味しく
酒器を愉しむ



「巻頭言」酒ココロ、男ココロ
椎名誠

めし活★ハラダイス
メッセンジャー黒田

SAKEスタイル
島田律子

お酒と福祉の醸す日々
川嶋舟

私のお気に入りの My Favorite 酒器

味の多様性を楽しむ、 酒器を愛でる

文・手島麻記子 (日本酒スタイリスト)



菊花飾技法盃。400年にわたり技術を受け継いできた平戸況祥徳右工門家、18代目当主の中里太郎氏は、伝統の技を磨きながら、現代の暮らしを豊かにする器作りを目指している

◆菊花飾技法盃

作務衣を着たその職人の指先から、鉛細工のような緻密さで、可憐な花たちが生み出されていく。桜、朝顔、菊、水仙など、直径2cmにも満たない、日本の四季を彩る小さな花たちは、400年の伝統を誇る長崎・佐世保の三川内焼の菊花飾細工技法によるものである。そんなことを知る前の私は、この小さな花たちが焼き付けられた白磁の盃に、一目惚れした。

小さな高台を手へのせ、広く薄い口縁に手を添えると、花との対話が始まる。日本酒が注がれると、命を吹き返すように妖艶にゆらめく花は、芳しい香りをも放ちながら、私を魅了する。口をつけた時の、白磁独特のひんやりとした繊細な触感が、酒の味わいへの期待を一層引き立てる。「目で味わう」豊かさを、これほど感じさせてくれる酒器は、他にないだろう。

◆九谷焼グラス

最近では、花やフルーツの香りを携えた、吟醸系の日本酒が人気だ。ワインの香りにも例えることができるような日本酒は、グラスで飲むのがお勧め。液体を入れるボウルの部分がガラスで、手に持つステムの部分が焼物という、酒グラスの開発のきっかけは、プロデューサーの九谷焼鑄本商舗8代目当主、鑄本基由氏が、外国人から尋ねられた「日本酒は、本来どんな器で飲むのが正しいのか？」という問いからである。

長い歴史を紐解けば、日本酒は味わいが重視の飲み物であって、ワインのよう



九谷焼グラスより、香りを引き立てる、無鉛クリスタルガラスにこだわった酒グラス

に、さまざまな香りとともに楽しむタイプの日本酒が広まってから、まだ30年余りである。「どんな器で飲むのが正しいのか？」という質問に、ひとことと答えるのは難しい。だが、現在海外に輸出されている日本酒の多くが、フルーティーなタイプであることを考えれば、日本酒の香りを十分に引き出すよう設計されたこの酒グラスは、一つの答えであると思う。

◆錫のタンポとぐい呑み

日本を代表する有田焼、九谷焼、清水焼のSTEMが使われた、ワイングラスとしては代用できない日本独自のグラスとして、私は、海外のゲストに香り高い日本酒を勧める時に、この酒グラスでもてなしをする。

酒器を楽しむ時に愛用しているのは、錫の器である。錫の分子は粗く水や日本酒の不純物を吸着し、味をまろやかにする効果があるといわれているが、熱伝導率も高いので、お燗が早くできるという利点もある。大阪錫器の今井達昌氏(現代の名工・伝統工芸士)に、「錫のタンポでつけた燗酒を、錫のぐい呑みで飲んでこそ、燗酒の真の旨さがわかる」といわれ、タンポとは何ぞや、というところから教えていただき、使ってみて驚いた。錫のタンポでつけた燗酒の口当たりのやわらかさと、味わいのふくらみは、アルミのタ

ンポはじめ、陶器や磁器の徳利でつけた燗酒とは、全く別物なのだ。

寒い冬の夜、深夜の静まりかえったキッチンで、ひとり鍋に湯を沸かし、このタンポで燗酒をつけ、錫のぐい呑みでちびりちびりと飲む。次第に心身全体を包みこむようなやさしいぬくもりが広がると、日本人に生まれた幸せをかみしめるのである。



錫のタンポとぐい呑み。1合瓶の小ぶりなタンポは、ひとり酒にちょうどよい

プロフィール

てしままきこ

「彩食粋美」代表取締役、食文化研究者/日本酒スタイリスト(日本酒造組合中央会認定)/ワインアドバイザー(日本ソムリエ協会認定)/広告電通賞審議会選考委員/日本醸造協会理事/国枝審議会委員。*日本酒のある豊かな暮らし*をテーマに、日本酒と西飲料理とのペアリングや、ライフスタイルとしての日本酒の新しい楽しみ方を国内外で発信中

