

[ダンチュウ]

断然お薦めの「日本酒」大紹介／ビストロ煮込み

# dancyu

1999  
2

860円

◎食こそエンターテインメント



人気抜群！フランス版おふくろの味  
あつたか旨い**ビストロ煮込み**

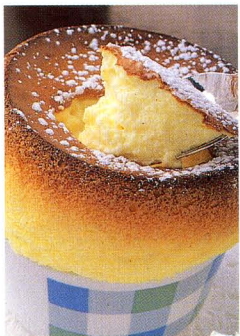
白身魚の女王 **ひらめ**



# 日本酒の勝ち

魂を揺さぶる  
銘酒揃い踏み

ぶり大根、ふるふき大根、大根餅  
**万能野菜大根**を使いこなそう



スプーンを差し込む幸せ  
**スフレ**





# 酒好き、器好きが持ち寄った器70個余りで徹底検証

# 本当に酒が旨くなる酒器はどれだ？

ワインを飲むとき、ボルドー系なら直線的なラインのグラス、ブルゴーニュ系なら丸みを帯びたグラス、と分けて飲む人は多い。ところで、日本酒は？ 香り高い吟醸酒にはどんな器が合うのか、はたまたコクのある純米酒は？ そもそも器によってそれほどの差が出るものなのか？ 半信半疑の酒好きたちが、日頃愛用している器を大量に抱えて、酔狂な実験に参加した。酒と器のベストパートナーを探る、大マジメな大検証。

文・杉本伸子 撮影・古市和義

日本酒ほど多様な器で飲む酒もなからう。可愛らしく小さめの盃でとか、やっぱり豪快にぐい呑みでグビグビりとか。はたまた酌するのが面倒だから、最初から大きめのビールグラスで、など……。確かに酒器は違う。だが、これは酒の持ち味を引き出すための盃選びではない。気分を選ぶ、ということだろう。

大吟醸と純米酒、果ては紙パックの酒では味が違う。それを十把一絡げにして同じ酒器で飲んでいいものだろうか？ 実際に試さねば！ 本誌の某編集者が、こんな破天荒で無謀な企画を考え出した。

「酒器によって、違いなんかあるもんかねえ」と、半信半疑ながらも器持参で参集したのは、穴窯で縄文土器や須恵器を再現したり、李朝の焼き物を復元したりと、ユニークな作家活動を展開している陶芸家の吉田明さん、夫人の文字さん、日本貿易振興会に勤務し、映画評論でも活躍中の長坂寿久さん、そして雑誌や本のグラフィックデザイナーである石井真知子さん。いずれも決してお酒が嫌いではなく、また酒器については一家言も二家言もある人たちがかり、集まった酒器は、吉田さんの作品をはじめ

長坂さんの愛用品、石井さんのコレクション、当日は残念ながら参加できなかったが、本誌でもおなじみの平松洋子さんが世界中で集めた器など、その数何と70個余り。それは猪口、アジアの雑器、バカラのグラスやワイングラスと、本来は日本酒を飲むための器ではないものまで揃った。材質も木、錫、磁器、陶器、ガラス、コナツツの殻など、バラエティーに富んでいる。

## こりや面白い、と皆がどんどん飲み進めていった理由は……

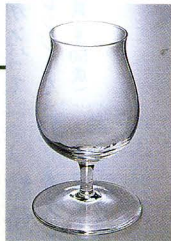
かくして本邦初(?)の試みがスタート。酒好きの一同、すでに相好を崩しているが、まずは、ソムリエで日本酒にも造詣の深い友田晶子さんに、「一般的に言われている酒と器の相性(下段囲みのレクチャー)を受け取る。この段階で皆さん神妙に……。でも、どれほど味に差が出るか、本当にこれがベストなのかはわかりません。ご自分のインスピレーションを働かせて盃を選んでください」ということで、早速飲み比べよう。さて、最初は「大吟醸、ワイン界にその名を轟かす田崎真也さんがデザインしたという口すばみの薄手のグラスです。まずはひと口、

なるほど、フルーティーな香りがすつと鼻腔に。これは素晴らしい。薄手の平たい盃では、香りが立たず、さっぱりした風合いに。吟醸のよさが生かされない。初っ端から明らか違いが出た。

次は爽快でなめらかな生酒。すっきりしているが、後味に少し苦味があるのが特徴だ。まずは竹の酒器。「悪くはないが、これは切ったばかりの竹じゃないと、意味のない」と吉田さんは柘に切り替えた。「やっぱこれだよ」と満足げ。全員一致で「柘に限る」という結論になった。縁が厚いのですすり込むようにして飲むとき、空気も一緒に吸い込む。爽やかな生酒の味と、柘の強い香りが口中でうまく混じり合うから旨いのか？ という推論も飛び出した。

コクのある純米酒はどうだろうか。先の「吟醸酒用グラス」で試したら、麴のにおいがまず鼻についたので、土の温もりのある素焼きのぐい呑みに替えてみた。ところが飲んだ途端「ウツ、土臭い!」「水で溶いた粘土を飲んでいるみたい」と悪評紛々。釉がかかっている陶器がいいという結論になった。「器によってこんなに違うとは、知らなかったなあ」と、製作者の吉田

香りが引き立つようにと 田崎真也さんがデザインした吟醸酒用グラス。



同じく田崎さんのデザインによる古酒用グラスは、ブランドグラスをひと回り小さくした形。

## 酒と酒器のベストな関係はこのように言われているが？

- 飲み比べる前に「教科書的に言われているのは」という前置きがあつて友田さんかなされた説明は――
- 香りを楽しむ吟醸酒には口すばみで細身のグラスや、薄手の盃。
- 爽快さが特徴の生酒は、清々しい透き通ったコップや盃。または青竹に入れて、そのまま冷やしても。
- 常温の純米酒は、米の旨みが生きる厚手の陶器など。ぬる燗ならば、温かみのある焼き物。または錫の酒器がいい。
- 古酒は、独特の風味を生かすために、口すばみで、丸みを帯びたブランドグラス型。

この説明を下敷きにして、いざ、検証に移るとしよう。





ともかく、自分が好きな酒を、家にある器に片っ端から入れて試してみよう

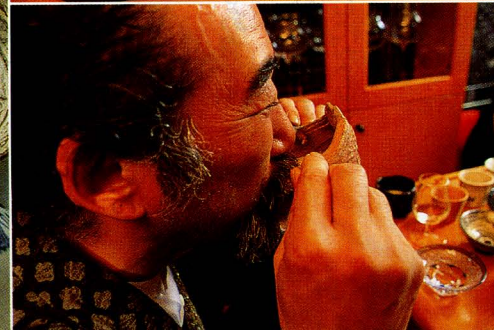


(上) 今回の企画のために吉田明さんが焼いてくださった酒器。その大半はなんと、七輪で焼いたもの。(下)「日頃使っている器を持参してください」と言ったら、こんなに集まった!



今回参集した酒好きの面々は奥の吉田明さん、左へ石井真知子さん、長坂寿久さん、吉田夫人の文子さん。右が友田晶子さん。ソムリエであり、唎酒師の資格ももつ。ワイン講習会の講師などを精力的に行なっている。『女とお酒のいい関係』(小学館文庫)など、著書も数多い。

友田さんが選んだ酒は、左から福島の末廣・生酒、福井の一本義・山麩純米(一升瓶と四合瓶)、岩手のあさ開・大吟醸、島根の八塩折の酒・純米古酒、世界の花・大吟醸古酒。これに濁り酒、紙バック酒、カップ酒。







### オールマイティーな酒器もある

長坂さんの愛用品は底に描かれた水芭蕉の絵柄も美しい。大きさ、形、素材、厚さ、口当たり——どんな酒を入れても、酒の個性が生きると評判に。吉田さんが七輪で焼いた金の酒器は、金彩の効果か、酒が一樣に旨くなる。

## 実証！この酒にはこの器 7 カ条

1 吟醸酒は、香りが楽しめる  
口すぼみのグラスがいい

2 爽快さが持ち味の生酒には  
木の枧がダントツ人気

3 常温の純米酒に素焼きは×  
テロンとした陶器が好相性

4 ぬる燗は、口が広からず  
狭からず、丈が低めがベスト

5 古酒は繊細なガラス器で。  
見た目も美しく味も際立つ

6 カップ酒やバック酒が  
極上酒に変貌する器もあった

7 デカンタージュするべからず！  
折角の酒が台無しになる

さんはため息をつく。

では、と純米酒をぬる燗に。友田さんは口径の広い江戸切子の盃で。だがこれは「ピリヒリ感が先にきて、飲みにくい」。反対に口がすぼんでいるものは、アルコール臭が先に来た。そば猪口を試した吉田さんは、「こりや、いいな。グイと飲んで、すぐに眠るにはちょうどいい。だが、一方「味はいけど、香りが一度にとんときて、息を止めなくちゃキツイわ」とは、文子さんの

意見。そこで手にとってみたのが、平松さんがベトナムで購入した、ヌクナム入れ。そば猪口の高さをズンと低くしたような、テロンとした器だ。味もまろやか、香りも程よい。「これがいい。最高！」と絶賛を浴びたのだった。

古酒は、味だけではなく、香り、色も楽しみたい。丸みを帯びたグラスもいいが、皆さんバカラのアンティークグラスに手が伸びる。美的感覚抜群の石井さんのコレクションだけあって、何と酒が映えることが、特に小さなリキュールグラスに人気が集。「酒そのものと対話している感じがいいなあ」。長坂さんが感に堪えないように言う。

そうそう、友田さんからは事前に、「あまりたくさん飲むと、そのうち舌が麻痺してくるので、試飲のときはほどほどに」というアドバイスがあった。しかし器によって酒の味わいが変わるのは明らか。この面白さに目覚めると、ますますさまざまな酒器で飲んでみたくなるのが人情だ。酒と器のベストパートナーを発見するたびに歓喜の声が上がった。

「日本酒用のデカンターがなかったのには、ちゃんとした理由があるのね」と石井さんが応える。「そう言えば、吟醸酒や古酒が日本酒界に登場したのは近年のこと。口すぼみの器が育たなかったのも、そこに理由があるんでしょね」と長坂さんも納得。酒の持ち味を堪能するには、酒器が少なからず影響を与えることを誰もが実感し、興奮のイベントは幕となった。

### A 洗練された吟醸酒には繊細な器

やっぱり田崎さんデザインのグラスがもっとも吟醸酒のよさを引き出した。洗練された酒には、繊細なものが合う。陶磁器ならば、口が薄手のものもいい。ごつい陶器でも、口が薄めの部分で飲めば、それなりに旨くなった。

### B 生酒は枧のほか、口の広い器が好評

生酒にはなんといっても枧が最高。酒の味が締まってくる感じだ。同じ木製でも品のいい杉の猪口では「どうもじっくりこない」。Hに写っている乾漆の器も、口当たりがよく、舌全体に酒が流れ込みやすい大きさが好評。

### C 常温の純米酒には軸掛けした陶器

口が狭いグラスは不向き。また、何度も言うが、素焼きは最悪だった。同じ土ものでもテロンと軸掛けしたものだ、釉の上をすべるように酒が口に流れ込み、素焼きで飲んだのと同じものとは思えぬ旨さで、ご満悦。

### D こんな酒器でも試してみた

石井さんが香港で購入した酒器は、盃に酒を入れ、湯を張った器にすっぽりとはめ込み、さらに蓋をして少し置くことと好みの温度に燗がくというシロモノ。香りがとばず、「きれいな味になるね」とは吉田さんの弁。

### E ぬる燗とヌクナム入りのいい関係

ベトナムの魚醬・ヌクナムを入れる器も、よもや純米酒のぬる燗を入れられて、日本人に喜ばれるとは思わなかったろう。燗向きとされた錫の器でも、口が小さければアルコール臭がきつくなるのであまり向かないようだ。

### F 古酒の燗はセクシーな器で

赤と黒の猪口は、内側が漆で外側がガラス。ガラスの冷たさを漆がカバーして、古酒の燗の優しい味わいが引き立った。右の盃は、描かれた富士がまるで夕焼けに染まったように美しい。見た目のよさも味のうち。

### G 旨い古酒を繊細なグラスで楽しむ

このリキュールグラスと、1の写真のグラスは、バカラのアンティーク。リキュールグラスのほうが、酒が喉の奥にストンと落ち、古酒の力強さが実感できた。同じガラス製でも口が厚いと、不思議なほどに全然旨くなかった。

### H どろりとした濁り酒は野趣を生かそう

純米酒ではひどく嫌われた素焼きの器だが、濁り酒では土のにおいと相まって、実にいい関係。乾漆の器では、ちょっと上品な味になるが、なかなかイケる。そば猪口では濁り酒の持ち味が引っ込んでしまった。

### I うす濁り酒はまず色を楽しみたい

というわけで、やっぱり人気が高かったのがバカラのグラス。また、桜模様を施した漆器の平たい盃に注いだら、花曇りの景色のようで、風情抜群。真っ白な磁器の器では、この乳白色が生きず、もったいない。

### J 紙バック酒やカップ酒を旨くする方法

志野焼のぐい呑みでは驚くほどしっかりした酒に変貌、まるい味わいになった。錫の盃でも旨くなるが、硬い感じの味に。だが、Fの漆とガラスの酒器では酒がおいじたのか、水っぽくて旨くもなともなかった。





A



B



G



C



あまりの違いに一同驚愕。器によつて  
これほどまでに酒が変わるとは、



D



J



E