

越前焼酒の味増す盃

日本酒を格段においしくする盃。越前焼はこの春、新たな逸品が誕生した。直径12センチ、高さ3センチ。一見小皿のようにも見える独特のスタイル。越前焼ならではの強度と風合いを生かし、

伝統の技を駆使して越前焼工業協同組合（越前町）が1年がかりで作りを上げた。「納得できる盃に出合ったことがない」。日本酒き酒師で、トータル飲料コンサルタントとして全国を

「粘りの強い土を使う越前焼だからこそできた」とスを基に形や大きさ、色合い、デザインを調整。口当たりと、驚くほどの超軽量にこだわり、飲み口の厚み1ミリ、重さたった55分の盃が完成した。

ぶらり旬のまち

第28回 ふくい春まつり

飛び回る福井市出身の友田晶子さんの一言がきっかけとなった。人の舌は、先端で冷たいものをおいしく感じ、端の部分で甘みを感じるとい

う。「飲み口の厚みが薄いと、舌の先にお酒が落ちる。大吟醸などの甘なお酒をよりおいしく飲むには、舌の先の広い部分に酒が落ちる、広い受け口がいいのでは」。友田さんのアドバイ

② ＊ 伝統文化のいま ＊



手前に並ぶのが「美味平盃 ふくい」。司辻さんは「越前焼の風合いと、薄作りによる口当たりの良さを感じてほしい」と話す＝越前町小曾原の工房

ーシした白い釉薬を散らした。酒を注ぐと底に刻まれた二重丸が、浮かんで見える粋な演出も。「お酒の味が全然違う」と太鼓判を押す友田さん。馥郁とした香りと風味を葉しめる酒器と福井をかけて「美味平盃 ふくい」と名付けた。友田さんは、「ふくい春まつり」の主要イベント、食談会の18日夜のゲスト。会場では盃をお披露目し、参着のセット（7350円）で、県内外で販売される。6、7、13、14日には足羽川河川敷に設けた「いちっく茶屋」で、越前焼の春らしいオリジナル飲み比べができる。（土山実穂）

※食談会などの申し込み、問い合わせは福井新聞社読者センター ☎077-511400。

浜町、片町、足羽山…「たのしみは、ふくい。」30日まで