

10/1

2016 N  
特別定価 6

# pen

with New Attitude

純米酒、  
ふだん飲み。

なんてっ たつて、  
スニーカー好き。



別冊付録

2016 TAKASHIMAYA PRESTIGE WATCH FAIR  
華麗なる高級腕時計の饗宴。



# 穏やかな時間を演出する、お気に入りの器。

お酒と食にまつわる情報を続々と発信、幸せの輪を広げている友田晶子さん。女性らしいしなやかな解釈と、わかりやすい語り口に定評がある。飲食の業界に飛び込んだのは、30年近く前のこと。フランス留学を経てソムリエ試験に合格、当時、女性としては数少ないワインのプロとして活動を始めた。いざワインの世界にまっしぐらかと思いきや、すぐ、ある疑念を抱く。

「ソムリエとしてワインに詳しいのは当たり前。日本で活動するのなら、日本酒や焼酎のことも知らなくてはいけないのではないかと。だって、同じように素晴らしいお酒なのですから」

持ち前の探究心を發揮し、精通するジャンルを徐々に拡張。いまや飲料全体のプロとして地位を確立している。講演や著書などを通してさまざまな提言をしてきた友田さんが、自分でも「大好き」という日本酒に関して印象的な話が数多い。たとえば、0℃、60℃という幅広い温度帯で楽しめるお酒は、世界的にも稀有であること。ひやおろしやしほりたてなど、季節を感じるお酒が醸されていること。

「近年は日本酒がブームなこともあり、だいたいが知られるようになってきました。でも私が日本酒にかかわり始めた頃は、まだ酔うための酒という認識が一般的。だから最初は、誰も言わな

いながら私が！という感じでスタートしました。ワインと比較してみたり女性の視点で眺めたりすると、日本酒の新たな一面が見えることもあるんです」

## ふたりの寛ぎタイムは、温めた純米酒とともに。

飲料を仕事にする友田さんが、普段はどのようなお酒を楽しんでいるのだろうか。

「私もそうですけど、夫もかなりの呑兵衛で。ふたりで食事をする時には、もれなくお酒が付いてきますね」

仕事が多忙でなかなか時間が合わないものの、自宅で夕食をとる時は友田さんが料理を担当するそう。

「話の始まりは、今夜何を飲もうか、というところから笑。日本酒に決まれば和食で魚系、ワインなら洋食系という感じで料理の準備を始めます」

日本酒を飲む時には、さらなる楽しみがあるという。それが、器選び。器の形状によって、同じお酒でも味の感じ方が変わるからだ。

「縦にスッと細長い器で飲むと、すっきり爽やかな味に。底が浅い平皿タイプだと、コクのあるお酒がおいしく感じる傾向にあります。香りのよい吟醸酒には、ワイングラスが最適です」

初めて出合った日本酒なら、まずはテイスティングから。気に入れば特徴



Akiko Tomoda

●福井県生まれ。シニアソムリエ、酒学講師、日本酒きき酒師、焼酎きき酒師の資格をもち、お酒と食の専門家として活躍。6月に一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(通称:SAKE女の会)を設立。「日本酒 渾身の一滴」など著書多数。

を引き出す器を選び、逆に、器の力で自分好みの味に近づけることも可能。魔法のような酒器選びは、プロフェッショナルならではの特権だ。

「とはいえ、いちばん気分がいいのは、飲み慣れた日本酒を、お気に入りの器でいただく時でしょうか」

お気に入りの器とは、口の広い平皿タイプ。福井県出身の友田さんが、懇意にしている越前焼の窯元で特別に焼いてもらったものだ。持ってみると、陶器とは思えない軽さで、まるで紙でできているかのよう。

「大ぶりにしてもらったのは、家で飲む時に何度も注ぐのが面倒だから。あまり行儀よくはありませんけれど、軽

いので片手で持ち、武士のようにクイツと飲むのがたまりませんね」

この器には布製の美しい専用袋があるので、マイ酒器として外飲みの際に持ち歩くことも。一方、ご主人は丸いグラス製の器を好んで使うのだとか。

仕事柄、自宅でお酒を試飲することも多いという友田さん。仕事でなければ、普段は落ち着いた純米系を好む。

「香りが華やかな吟醸酒は、ハレの日のイメージ。普段は味と香りに落ち着きがある純米酒を、お燗にして飲んでみます。気を張らず、ゆったりと。なによりのリフレッシュタイムです」

ふくよかな米の雫が、飲料のプロを優しく癒やしている。

ALWAYS  
純米酒





**酒器で味わいが変わる。日本酒の奥深き世界。**

テーブルに並ぶのは、お気に入りの酒器のごく一部。日本酒は味が多彩なだけでなく、さまざまな器と合わせる楽しみ方も。この日は国際規格のワインテイスティンググラスで一試。