

和

2003 特集 12

茶席で酌み交わす一献を楽しみたい

こだわりの 酒肴と酒器

連載 日本にふたたび出会う
ちよっと一服 客座の風景

資料
株式会社 かみ屋

美酒と肴と自慢の酒器 私のコレクション

酒友とにぎやかに飲むのもよし、ひとりで盃を傾けるのもよし。一切の俗事を忘れさせてくれるありがたさ。

美酒が手に入ったならば、気の利いた一品がほしくなり、酒器も少しばかりは気とりたくなります。

一家言ある各界の方々に、それぞれのこだわりを語っていただきます。



陶芸家、辻村史朗さんのつくる酒器は周知のごとく佳品ぞろい。自身がなによりいける口で、日頃の晩酌の成果が作品に投影されているのかもしれない。備前徳利は近作のもの。隣は志野のぐい呑み。

撮影=宮野正喜



口径10.6cm 高さ7.6cm

色絵阿蘭陀人物図 小服茶盃 竹泉 造

今の京焼では磁器染付の焼成の時には石灰を主成分とする石灰釉を使う。これを磁器原料を用い素焼した素地に下絵付し、その上に施釉している。

欽古堂亀祐の『陶器指南』には「柞の皮の灰」が有田や京焼の上級品に使用していると書かれている。この柞の樹皮の灰を添加したものは磁器の釉薬の融剤としては最適で、亀祐の頃には主として日向国(宮崎県)産のものを使用していた。

第二次世界大戦の激しくなる一九四〇年頃までは我が家の工房でも、宮崎県の灰問屋から「柞灰」を購入し大切に使っていた。素焼した磁器肌にも呉須絵具で下絵付したものに柞の灰の釉薬は合い性が良く、それを還元焼成するとその成分から非常に美しい染付の青色と白地を得ることが出来た。ちぢりも黄ばみも少なく釉薬の表面の肌感じも極めて良好であった。

三浦 竹泉

京都市東山区五条坂六丁目
電話〇七五(五六二)二九八七
FAX〇七五(五六二)一三二一

自作の酒器でゆつくりと
いつとき酔趣にひたる

陶芸家

辻村史朗さん

さん

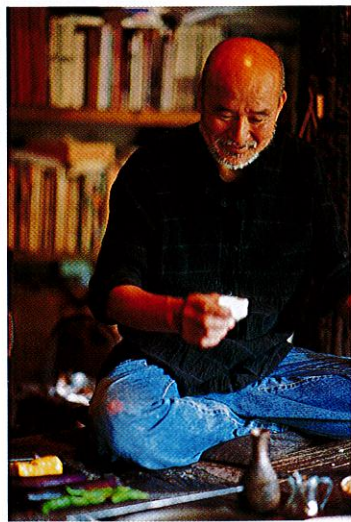
撮影 宮野正喜

すぐに話し合えるような気安さがある
いつまでもそばに置きたい、ほんのりとした色気もある

伊賀、粉引、志野、瀬戸など、ぐい呑みの数々。「盃を選ぶとき、自然に酒飲みは大ぶりなものを手にするからおかしい」。さまざまな盃のどれもが魅力的。

この地に居を構えて三十余年。
夜ははやめに仕事を終え、夕飯どきにゆつくりと盃を傾けるのが日課です。友人や知人が訪れてきたときは、囲炉裏に火をおこし、車座となつて、皆でおおいに楽しみます。
肴は、ふだんから食べている物産類や近くの農家からもらった野菜、知り合いが届けてくれる山海の珍味などさまざま。手料理を囲んで、我も飲み、人にもすすめる。店に出かけるのもいいですが、家でゆつくり飲むほうが落ち着きますね。
酒器は自作をいろいろと試します。私はつくり手ですから、今の仕事に心を込めたい。ひたすらつくること。気持ちが土に向かうところが重要なんです。

部屋の隅に切られた囲炉裏で、辻村さん自身が野菜や肉を焼いて、人をもてなす。遠慮は無用といいながら、自然にお酒もすすめる。泰然自若が、飾らない人柄を感じさせる。



家は、四方を山に囲まれた小高い丘に建つ。周りには人家がほとんどなく、夜になると窓からのぞむ山際に、ぼかりと月が浮かぶ。壁には、李白の漢詩「月下の独酌」の一行をみずから書いた「花間一壺酒(かかんいつこのさけ・花の間で酒壺を抱きつつ酒を飲む)」がかかる。

料理を安心してまかせられるうつわ
酒飲みのための、深く広く豊かな酒器



伊賀徳利と瀬戸黒のくい呑み。インゲンの胡麻和えと鮓ずしとを盛り合わせた板皿は備前。備前焼で使う陶板の窯道具をイメージしてつくったもの。

手ばやく、口に合うものをつくるのは奥さま。粉引鉢には、がんもどきとインゲンの炊き合わせ、きんぴらごぼうを赤野鉢に盛って。なんでもない惣菜に酒がすすむ。



徳利はたっぷりとした大きさ、適度な重さが大切。料亭の徳利は、仲居さんがその軽さで酒量をはかるらしいけど、自分で楽しむ酒器は、やや重みがあるほうがいい。そのなかにとくとくと酒を入れ、抱えながら一杯やる。酒好きには、手どりや肌触りもご馳走ですからね。私の酒器は、口縁はすつきりと薄く、酒切れがよいことも身上です。手になじむ大きさ、かたち、口当たりなどは、じつさいに使ってみて身体で感じるもの。自分も使うし、人にも使ってもらおう。使われてこそ意味があると思っています。私がつくるくい呑みは、どうしてこんなにいろいろな大きさがあるか？ それは、酒の楽しみ方が人それぞれだから。いける人もあれば、少しだけという人もいる。月を相手に独座で飲みたいときもあれば、知友となども酌み交わすほうがいいときだってある。いっただってお酒は、楽しく飲むのがいちばんです。

