

何時からか、陶磁器の産地を訪ねるようになった。

会津焼、益子焼、多治見焼、常滑焼、京焼、備前焼、萩焼、砥部焼、唐津焼、伊万里焼など。いつも買うものは、ぐい呑みばかり。

日本酒を飲むようになったのは社会に出てから。最初は、建築現場で職人から一升瓶に湯飲み茶碗で飲まされた。おい監督さん、此の酒を飲まないで明日から言うことを聞いてやらないぞ、といった調子であった。学生時代は酒を飲まなかったの、コンパでも一人だけジュースをもらっていた。それが此の時、酒に目覚めたというわけである。仕事柄、アルコールを飲むことが少なくなかったの、ウイスキー、ワイン、日本酒と一通り覚えることになった。此のうちワインは大抵の人がグラスの形で赤とか白、シャンパンを飲み分けている。赤は、どんな形のグラスで飲むとおいしい、というのを普通にやっている。ウイスキーも、ストレート、水割り、オンザロックと別のグラスを自然に使っている。ところが、日本酒となると、近頃は、冷酒を飲む機会が多いが、酒器にはグラスでも陶磁器でもあまり構わず、またその形もさして気にせずに使っている。自分も嘗てはそこにある酒器で飲めば良いものと思っていた。

ところが、20年余り前のこと、麴町にあった、ザ・ウイスキーというグラスの専門店で、市販のビールを別々のグラスで試飲させられて、その味の違いに吃驚した。同じビールが、適するグラスでは実においしく、適さないグラスではひどくまずかった。

これほどに酒器で味が違うとは驚くべきことだった。日本酒でも酒器によって味が違うだろうと思うようになった。ぐい呑みに興味が出たのは其れからのこと。

元々が常温の酒で味を覚えたので、温度の標準は常温で、酒

器を変えて飲んでみると、日本酒は、備前焼のやや深めのぐい呑みの具合が良い。備前焼で酒を飲むと柔らかくておいしい。次いで小さめの磁器、伊万里や有田。これで飲むと酒がすっきり飲める。このうち備前焼は、所謂土物と言われるように、粗めの粘土で形成される。釉薬を使わず、登り窯に入れ、赤松を燃やし続け、13日間かけて焼き上げる。その結果、緋襷、棧切、胡麻など窯変による焼き色が出る。同じ制作過程を鎌倉時代から備前の地で守っている。此の潔さも日本酒にふさわしい。先日岡山に行った折に一日を割いて備前市伊部(いんべ)の窯元を久しぶりに訪ねた。街並みは静かで観光客もわずかだったが、組合に加盟している作家130人余、若手、ここでは45歳以下が40人余、この他組合に属さない作家や職人などが作品を作っている。これは、他の焼物産地に較べてずっと活気がある。不景気の中、何とか健在であるのは嬉しかった。

こんな具合に焼物に関心を持つようになり、自然に幾つかのぐい呑みが手元に残った。残ったというのは、色々な事情で人に進呈したものが多から。写真は、今手元にあるぐい呑み。



最も新しく手に入れた備前焼ぐい呑み



備前焼のぐい呑み



それ以外のぐい呑み