

2007年(平成19年)8月22日 (水曜日)

洋食器の産地として有名な燕(ついで)に、二百年の伝統を持つ銚起銅器の工房「玉川堂」があります。一枚の銅を打ち起しながら、継ぎ目のない器に仕上げるこの技は、明治のころより国内外で高い評価を得ており、一九八〇(昭和五十五年)年には無形文化財に指定されました。今では国内唯一の、すなわち世界で唯一の匠の技を継承する工房として知られています。

計 | 雨 | 晴

その玉川堂とコラボレーションで当社の大吟醸「真野鶴・万穂」に合う酒器を創る話が持ち上がり、はじめて伺ったのは今年の七月。古い歴史を感じさせる門をくぐり工房に入ると、七代目当主の玉川善行さんが早速現場を案内してくれます。数人

命の器

の職人さんが「鳥口」と呼ばれる独特の鉄棒を使いながら黙々と銅を叩きながら成型していく様子は、まさに匠の技。さらに玉川さんはこの伝統の技に現代的なセンスと機能美を加



涼感に溢れ、香りが穏やかにふわりと届く広がり具合がなんとも飲み手に優しい出来栄でありました。片口も注ぎ口の水切りの良さが申し分なく、その完成度の高さには職人魂を感じるばかり。机上に並ぶ数十種の酒器で飲み比べをしながら酒が深まるにつけ、銚起銅器の飲み心地の良さが際立ってきたのは新鮮な驚きでした。銚起銅器の持つ特性が、素材の酒が持つ良さを十二分に引き出しています。

え、国内外の幅広い顧客層に愛用される商品を生み出しているのです。

「試作品ができました」とこの連絡に、先日、再度玉川堂に足を運びました。登場した盃は手に収まるサイズながら適度な重感感があり口触りも滑らかです。《命の器》に満ちた一献となるのです。

「人」が「一」枚の銅を「叩く」と「命」が生まれる。玉川さんの言葉通り命を吹き込まれた器は、時代を反映し、使い込むに従ってさらに円熟の美が醸されていきます。酒文化同様に、長い歴史の中で革新と進化を遂げてきた伝統の技。《命の器》に満ちた酒の味は、その歴史をまもって格別