

日本酒好きにオススメ！酒を3倍楽しむ名器～松永窯4代目が語る、新スタイルの大堀相馬焼IKKON～

お土産

2018-05-25

これが本当に同じ酒？1本で3度美味しい！驚きのテイastingグラス

この日は、東京日本橋にて開催された「大堀相馬焼春の新作展」へ。IKKONブランドの初作「十八番/OHAKO」の酒器で、同じく浪江生まれの酒蔵、鈴木酒造さんの純米酒「一生幸福」を飲み比べるというイベントにお邪魔しました。

鈴木酒造さんについて詳しくはこちら><https://www.730.media/suzuki-kotobuki/>

「十八番/OHAKO」シリーズは、3つの酒器が入った日本酒のテイasting・グラスだ。

「ワインは種類によってグラスを変えて味わいます。日本酒も舌のあたり方が変われば、違う味わいが楽しめるはず」。そんな松永さんのひらめきから生まれたとか。

すべて同じ形に見えるが、これで味が変わるの？と思いきや！その仕掛けは、なんと大堀相馬焼ならではの「二重焼」にあった。そう、外から見たら同じでも、中の形がすべて違うではないか！

浅く丸くくり抜かれた「ラウンド」、逆さ富士のような形にくり抜かれた「ナロー」、そして円柱にくり抜かれた「ストレート」。言われてみれば、器の外にうっすらラインが！これで形状を識別していたわけだ。


ラウンド / ROUND

まろやかに味わう

ナロー / NARROW

変化を味わう

ストレート / STRAIGHT

しっかり味わう

中のカーブでお酒の味が変わる、ラウンド、ナロー、ストレートの3種類。



同じお酒なのに、酒器を変えると全く違うお酒のような味わいに。

「ラウンド」を使って飲む「一生幸福」はフルーティーで、ジュースのようにぐいぐい飲んでしまうくらい柔らかい口当たり。「ナロー」で飲むと、「同じお酒…?!」と疑いたくなる程、辛口のすっきりした味わいに様変わり。そして「ストレート」で飲むと、辛味の中にコクのある旨味が立ち上がる！！これには驚いた。まさに、1本のお酒で3度楽しい。

そんなグラス別の楽しみ方は、オンラインショップ「[ikkon.life](#)」で、フリーアナウンサー・利き酒師のあおい有紀さんが詳しくご紹介されている。これは早速家に帰ってじっくり試してみたい！！

あえて伝統工芸品と謳わない、松永さんの確固たる想いとは？

店頭に並んだIKKONは、伝統工芸に詳しい人でも大堀相馬焼とは気づかないくらい斬新でシンプルな佇まいをしている。また、東北の復興といった言葉も一切謳っていない。伝統も復興も掲げず、できあがった商品だけをまっすぐに伝えている。その心はなにか。

「大堀相馬焼の伝統は残しつつ、モダンなブランドを展開することで、大堀相馬焼をはじめとした伝統工芸を全く知らない人でも、その良さを身近に感じる。そんなライフスタイルを届けたいと思っています」

残すために変わる。残したいから変わる。

伝統に限らず、良いものを残していく上で大切な姿勢を教わったように感じた。

そんな4代目の松永さんは、他にも宮城県雄勝町とのコラボレーションから生まれた新ブランド「黒照」など、さまざまな新しい活動を展開している。続きはまた「なみえまるみえ」でご紹介していきたい。乞うご期待！

海外のSAKEファンも大注目！そんなIKKONを見に行こう



海外からの観光客やオシャレに敏感な人たちで混み合うMoMA Design Store表参道店にて、話題のOHAKOが店を飾っている。その洗練された佇まいに惹かれ、思わず手に取り、釉薬の風合いや、グラスの中の形をまじまじと見つめるお客さんがゾクゾク！今月末から来月中旬にかけても、実際に手ににとって見る機会があるので、是非足を運んでみては？

<IKKONが見たい方はこちら>

[Interior Lifestyle Tokyo @東京ビッグサイト](#) (5月30日～6月1日)

[銀座三越](#) (6月6日～6月19日)

[MoMA Design Store @表参道](#) (常設)

<IKKONオンラインショップ>

[ikkon.life](#) (FacebookやInstagramで最新情報更新中！)

関連記事



いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る(4) 栖鳳窯 山田正博さん

2021-03-29

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る(3) 半谷窯 半谷貞辰さん

2021-03-23

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る(2)いかりや商店 山田慎一……

2021-03-11

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る(1)休閑窯 半谷秀辰さん

2021-03-08