

真夏の夕べに江戸文化の粋と洒落を楽しむ
『小唄と和菓子で味わう日本酒の夕べ ～夏の涼みは小唄の調べ～』
日本の酒情報館で贅沢なひとときを体験



全国約1,700の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、國酒の魅力に直接触れて知ることができる「日本の酒情報館(以下、情報館)」を企画・運営。日本酒の魅力やトレンドをより多くの方に知っていただくこと、随時、情報発信をしています。

情報館では日本酒を歴史・文化とともに楽しんでいただくご提案をしています。その一環として、本年は江戸・明治の時代から宴席で粹人に愉しまれてきた「小唄」をテーマに季節のうつろいとともに日本酒を楽しんでいただくイベントを行っています。

この度は「小唄と和菓子で味わう日本酒の夕べ ～夏の涼みは小唄の調べ～」を開催しました。このイベントは、本年3月に開催してご好評をいただいた「桜の季節に小唄と和菓子で味わう日本酒の夕べ ～江戸文化の粋と洒脱～」の続編として行ったものです。

日本の文化風土に育まれた音楽である小唄には四季折々の風情や人生の機微が巧みに織り込まれ、またその旋律は優れた音楽性を持っています。小唄にはお酒が読み込まれたものも多く、大人の嗜みとして宴席に小唄と日本酒は切っても切り離せない関係でした。

日本の誇るべき食文化のひとつとして緑茶とともに発展した和菓子も季節を楽しむ素敵な食べ物です。「酒飲みは辛党」と思われがちで、和菓子と日本酒というイメージは一般的に持たれていませんが、豆や穀物を原料として優しい甘みの特徴とする和菓子は日本酒とも好相性です。



小唄幸三希さんと千紫巳恵佳さん



和菓子 薫風のつくださちこさん

本年は小唄派幸寿会師範の小唄幸三希(こうた こうみき)さんと千紫派師範の千紫巳恵佳(せんし みえか)さんの小唄演奏と、東京 千駄木「和菓子薫風」オーナーのつくださちこさんによる創作和菓子をライブで季節の日本酒とともに楽しんでいただく趣向を四季のイベントとして展開しています。

それぞれの名前をあしらった粋な浴衣姿のお二人の演奏を、その時代の浮世絵を見ながらの解説つきで楽しみ、「薫風」の日本酒に合う和菓子とともに頂きます。

夏らしくフルーティーで爽やかな飲み心地の富山の夏酒には白餡に抹茶のほろ苦さを加えた葛饅頭、そしてお燗で用意した灘の樽酒を山椒を少しきかせた黄味餡の餅菓子で楽しむ時間は、とても贅沢なひとときでした。

幸三希師匠は「小唄も和菓子も日本酒も、四季の訪れを伝えるという共通点を現代的な嗜みとして体感していただきたかった」とコメント。巳恵佳師匠は「四季という世界観が小唄も和菓子も、そして日本酒にもあり、その3つを揃ってお届けできたのは小唄冥利につきます」と語って下さいました。



提供された和菓子と日本酒



最後の参加者同士の歓談で提供された夏にちなんだ7種の日本酒。

また、和菓子薫風のつくださんは「和菓子も当時のレシピアや味わいなどが記録には残っていますが、小唄を通じて甘さの表現や感情の抑揚などを感じる貴重な体験でした」と振り返っておられました。

今回のイベントを企画した情報館館長の今田周三は「歴史に培われた日本の食文化の本質を大人の嗜みとして、次の世代にもつなげてゆきたい」とコメント。参加者からは「小唄の粋と和菓子の匠、そして日本酒との組み合わせというとても贅沢なひとときを過ごすことができました」と贅沢な夏の夕べに笑みを浮かべておられました。



情報館では、引き続き小唄×和菓子×日本酒を楽しむイベントを四季のシリーズとして開催する予定です。

『小唄と和菓子で味わう日本酒の夕べ ～夏の涼みは小唄の調べ～』概要

< 開催日時 > 2023年7月23日(水) 19:00~20:30

< 会場 > 日本の酒情報館 東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F

< 出演 > 小唄師匠 小唄幸三希・千柴巳恵佳

< 提供和菓子 > 和菓子 薫風 つくださちこ

< 主催 > 日本の酒情報館

< 本件に関するお問い合わせ >

日本酒造組合中央会PR事務局

TEL:03-6274-8386 MAIL:japansake@honeycom.co.jp