

2019
3

昭和55年5月20日第三種郵便物承認
平成31年3月1日発行
(毎月1回1日発行)通巻471号

なごみ

茶のある
くらし

大特集 さん こん かも 三献が醸す豊かなひととき

日本酒を たのしむ茶会



初

お客様、到着！

本日の会場、鎌倉の「たからの庭」に着いた3人の客人。いずれも東京藝術大学の同窓生や後輩。



「日本酒は好きなんですけど、あまり量はいただけません」

きのした しせい
木下 史青さん

展示・照明デザイナー。東京国立博物館勤務。遠州流茶道師範。



「佐藤さんらしいお料理とお茶、楽しみです」

かとう ますえ
加藤 磨珠枝さん

立教大学文学部キリスト教学科教授。専門は西洋美術史。裏千家茶道を学ぶ。



「今日は日本酒のご趣向とか。おもしろい！受けて立ちましょう」

よだ とおる
依田 徹さん

遠山記念館学芸課長。専門は日本近代美術史、茶道史。折にふれて茶会を開く。

うれしいハプニング！ お客様が日本酒を持参



「私のふるさと、山梨のお酒です」

(佐藤さんの茶人力を見せてもらおう)

「あ、これスパークリングなんだね」



「この『七賢スパークリング』はアルコール度数が控えめで、茶事に向く発泡酒です。早速、一献目で使いましょう」

一献目

温かい汁の後の冷たい向付には冷酒が合う！ スタートはこれ

穏やかな香りの発泡酒

七賢

スパークリング

5℃

山ノ霞 (山梨銘醸)



汁

新じゃがの
ヴィシソワーズ風

向付

アボカドと
スモークサーモンの
タルタル



*レシピは45頁

(白味噌仕立てではないような……)



(佐藤さんのことだからスープ、かな?)

「スープ、とっても温まりました。冷えたスパークリングが合いますね」



向付はチコリで巻いて、そのままいただく。

(一献目にもってくるとは……さすが佐藤さん)



「朱盃でもよかったですけど、泡の風情も楽しんでいたいただけだとグラスにしました」