

**J** **apanese text**

2016年 秋/冬号 日本語編

体験

**Mix & Blend Tokyo**

撮影=葛西亜理沙 (p.36 ~ 39)、岡崎良一 (p.40 ~ 45)  
文=編集部

p.036

伝統とモダンが交差する世界都市・Tokyo。ここでは、あなたの五感を刺激する場所が待っています。400年前から伝わる和のスパイスをカスタマイズしてみたり、自分だけの色と出会い書く喜びを再発見してみたり、古の貴人を気取って想いを香りにのせてみたり、今様の茶席での静謐なひとときに身をゆだねてみたり……。感性の赴くまま、あなた好みにミックスして味わう・楽しむ・表現する、4つの体験を巡ります。

**お江戸の粋なさじ加減**

p.038

黒ごま、陳皮(みかんの皮)、焼唐辛子、赤唐辛子、粉山椒、けしの実、麻の実。七色の材料が、ひとさじひとさじ、リズムカルに手桶の中へ振り入れられ、そして手際よく混ぜ合わされていく。彩り美しく、辛みと香りが独特の風味を織りなす七味唐辛子。縁起がよい“七”種の組み合わせは江戸が発祥で、江戸っ子たちの定番食だったそばの薬味として人気を博し、うどんなどの麺類に、焼き鳥や牛丼に、はたまたパスタなどの洋風料理にと、現代においてもおなじみのミックススパイスだ。

ほかにも長野、京都などの老舗が知られるなかで、元祖といえるのがここ浅草「やげん堀」の七味。寛永2(1625)年、医者や薬問屋が集まる薬研堀町(現在の東日本橋界隈)に暮らした初代・からし屋徳右衛門が、日々見聞きしなじみのあった漢方薬の製法から着想し、薬効を食用に応用できないかと考案したことに始まる。以来400年近く、食欲増進に効くとされた唐辛子、健胃作用があるとされた山椒、精神安

定をもたらすとされたけしの実や麻の実など、ほぼ変わらぬ材料と配合が受け継がれてきた。

そしてもうひとつの江戸の名残は、その販売方法。かつては七味を入れた箱を担いで売り歩き、まるでパフォーマンスのように独特の売り口上を述べながら、客の目の前で調合していたと伝わる。現在の店頭にはパッケージされた商品も並ぶが、なんといっても“できたて”の七味の風味は格別だ。やげん堀では辛みと香りのバランスのよい看板商品「中辛」を標準とし、唐辛子の分量を増やし特に辛さを立たせた「大辛」と、逆に唐辛子を極端に減らした、香り重視の「小辛」の3段階を基本に、好みの配合にも応じてくれる。風味の主張が強く痺れるような刺激がある山椒の加減には注意が必要だというのが、例えば香ばしさを増したい場合は黒ごまを、柑橘の風味を効かせたい場合は陳皮を多めにしたり、逆に苦手な材料は省いたり。店には、慣れた様子で「いつもの大辛を」と注文する年配のご婦人、「大辛と中辛の間で、山椒を強めに」と注文する30代の男性……次々と常連客がマイ・ブレンドを求めて訪れる。

西洋医学が日本に伝わる以前、医食同源の考え方が根付く生活の中で、辛さだけでなく香りにより引き立つ風味と、身体にもよいことを両立させた先人の知恵が詰まっている七味。そんな江戸の粋をひとふり、食卓に添えてみよう。

上：やげん堀 新仲見世本店の店頭。創業当時、三代将軍徳川家光公へ七味唐辛子を献上したところ非常に気に入られ、徳川の「徳」の字を配した商標を賜った。

左：そば屋などでも目にする、ぬり缶(900円〜)や、ひさご(ひょうたん)や竹筒を模した木製の容器入り(1850円〜)の七味。

左下：洒落っ気溢れる携帯用容器も各種並ぶ。古くは帯からぶら下げ、薬などを携帯していた“印籠”型の容器に、こだわりのブレンドを詰めて持ち歩いてみては。3800円〜。

**やげん堀**  
**新仲見世本店**

東京都台東区浅草 1-28-3  
10:00 ~ 19:00 年中無休

### メトロ通り店

東京都台東区浅草 1-32-13  
10:00 ~ 18:00 年中無休

Tel. 03-3626-7716(本社問い合わせ先)  
yagenbori.jp

※国によっては、けしの実・麻の実の輸入が禁止されているため、注意が必要。店頭で、それらを抜いての調合も可。

## “自分色”で書く喜び

p.040

手元のスマートフォンのタッチパネルに触れ、文字を打ち込めばコミュニケーションが成り立つこの時代、私たちはつい、“書く”という行為をどこかに置き去りにしてはいないだろうか。文具店「カキモリ」は、そんな忘れかけていた書くことの楽しさにもう一度出会える場所だ。筆記具や紙文具のセレクトはもとより、表紙と紙、留め具などすべてが選べるオーダーメイドのノートが人気で、店内は常に賑わう。そして店のコンセプトである“楽しく書く”ことを“色”をきっかけに発見してもらいたいと店舗の隣に構えたのが、オーダーインクを専門とする「ink stand by kakimori」だ。

14色の顔料インクのベースカラーから最大3色を選び、カラーチャートやスタッフのアドバイスを参考に、例えば緑を1滴、黄色を2滴、紫を1滴……というふうに客自身がさまざまな比率で調合し、試し書きができる。イメージどおりの色合いになったら、その比率をもとにスタッフが瓶1本分を調合してくれ、30分ほどで“自分だけの色”の出来上がりだ。

「何より大切なのは、お客様とのコミュニケーションだと思っています。どんなイメージの色を求められているのか、じっくり向き合ってお応えする場所にしたいと、予約制の対面スタイルにしました」と、店長の広瀬琢磨さん。「まず色を作ることを楽しんでいただくことで、書く時間がさらに特別なものになれば嬉しいです」。

万年筆用のインクとしてこだわりをもつ客層のほか、「水彩のように透明感があり、ボールペンなどに充填して何色も揃えておけば外でもさっと取り出せて絵の具より手軽、と文字だけでなく絵を描くために求めるお客様も増えていて、“書く”という店のコンセプトが“描く”という方向にもこれから進化していく気がします」と広瀬さん。色と出会い、そこから何をどのように表現するか、数滴のインクが生み出す無限の組み合わせのように、可能性は自由に広がっていく。

インクを掛け合わせていくとイメージとは違う色合いになることもあり、それも出会いの面白さだ。ピペットやピーカー、メスシリンダーを操り、綿密に計量したインクが調合されるカウンターは、まるで実験室のようでわくわくする。オーダーインク1瓶 約33ml 2500円、ローラーボールペンのセット 4100円、万年筆とのセット 5500円、ガラスペンとのセット 1万3500円。

### ink stand by kakimori

東京都台東区蔵前 4-20-12  
Tel. 03-3864-3898  
火曜～金曜 12:00 ~ 19:00  
土曜・日曜・祝日 11:00 ~  
月曜定休（祝日は営業）  
kakimori.com

※現在、臨時休業中。2016年11月1日再開予定。

## 古の香文化を現代に遊ぶ

p.042

平安時代の貴族たちは、思い思いの調合で作った練香ねりこうを、居室や衣服、そして想い人に送る文をしたためる和紙などにた薫きしめた。仏教伝来とともに広まった宗教儀礼用の香りが、自分の感性や教養の豊かさをアピールし、相手への想いを表現する嗜みの文化へと花開いたのだ。

時代を超えて現代、世界にひとつだけの自分の香りを表現するお香作り体験を、ここ「Juttoku」で楽しむことができる。白檀だいういきょうや丁香（クローブ）、桂皮（シナモン）や大茴香（八角）

など、天然原料の粉末9種類から、まずは用意されたレシピどおりに、続いて自分のイメージする香りを自由な組み合わせと割合で調合してみる。

「堅苦しい知識やテクニックはいりません。そのときの季節、天候、気持ちや、プレゼントする相手をイメージしたりして、楽しみながら作ってみてください」と、代表の井口麻衣さん。香りの作用に導かれるように、雑念が払われ自分の内面と向き合うきっかけにもなるという。井口さんは8年前、忙しい毎日に香りを愛でるひとときを取り入れてほしいという想いと、日本古来の香文化を国内外に広く伝えたいという使命に駆られ、お香の世界とは対極とも思えるIT業界から転身しJuttoku.を設立。店内にはオリジナルのお香の商品を中心に、香炉や香立てなどの器も並び、井口さんが「見えないインテリア」と呼ぶ香りを、日々の暮らしの中で気軽に親しむ提案がされている。

乳鉢の中で原料を摺り合わせ、つなぎとなるタブノキの樹皮の粉末と水を加えてまとめ、それを粘土遊びの要領で薄くのぼし型で抜いたり、手でこねて形作ったり。子どもと一緒にでも楽しめる。無心に作っている間にも手元からほのかに香りが漂い、いつの間にか心が穏やかになっていくようだ。

お香に伝統的に使われる原料に日本原産のものはなく、昔も今も東南アジア、中国、インドなどから渡ってくるものだ。例えば乳香は、イエス・キリストの誕生を祝し東方の三賢人が献上したとも伝わる。日本ではない遠くの国から渡来した、そのほのかに甘く清涼感のある香りには、しかしどこか懐かしさがある。「香りを作るということは、それぞれ主張するものを調和させるということ。異国のものを取り入れ独自の文化へと昇華させてきた、日本ならではの流儀も感じられるような気がします」と井口さん。一筋の煙に、遠い記憶と現代、遠い国と日本が重なり、ゆっくりと立ち昇ってゆく。

下：店内に並ぶお香は、スティックやコロンタイプのものから、和菓子の木型職人によるオリジナルの型で作られたものまで、色や形のバリエーションも楽しい。香りはずべて、淡路島の香司とイメージを共有し作り上げたもの。和菓子の型の印香1個入り880円〜。

下左：お香の原料はすべて天然素材。

下右：作ったお香は専用の木箱に入れて持ち帰り、2~3日しっかり乾燥させると熏きやすい。

#### Juttoku.

##### 神楽坂店

東京都新宿区弁天町 23

11:00 ~ 19:00

木曜定休

##### 表参道店 ※期間限定店舗

東京都渋谷区神宮前 4-15-2 裏参道ガーデン 2F

11:00 ~ 19:00

月曜定休

約1時間のお香作り体験 3000円。1日4回開催、予約制。

予約、店舗への問い合わせは Tel. 03-6205-5211

juttoku.jp

## ブレンドされた流儀が生み出す日本茶体験

p.044

茶釜から湯気が立つかすかな気配、焙じ茶の芳ばしい香り、身体がふわりとほぐれるような煎茶の甘み。それらすべてに感覚が研ぎ澄まされていくかのようだ。東京屈指のファッション街・表参道の賑わいを眼下に望みながら、隠れ家のような「櫻井焙茶研究所」には心安らく静けさがたちこめる。

「カウンターに立ったときの仕事の所作のあり方を徹底的に叩き込まれました。それが茶道のお点前にも通じるところがあると感じたんです」と、自身のバーテンダー時代を振り返る所長の櫻井真也さん。茶房でのサービスには茶道裏千家の流儀をベースに、立礼式の美しい点前を意識して独自の解釈を加えている。「お客様の好みを伺い、例えば食後だったら何を召し上がっていらしたかによって、お茶の種類をご提案します」。お茶の2煎目、3煎目がちょうどよい頃合いに供され、言葉控えめなカウンター越しのコミュニケーションもバーさながら。静謐な空間で繰り上げられる所作が生む心地よい緊張感と、ゆるやかな時間の流れの狭間で憩う、それは紛れもなく“櫻井流”にブレンドされた世界だ。

「日本ならではの、四季の移ろいを愛でる心も伝えたい」と、古来の季節の指標である二十四節気に基づき、ブレンド茶やお菓子の種類は月に2回入れ替える。秋は、柿やイチヨウ、ゆずやりんご、番茶や煎茶とのブレンド茶が登場。季節ごとに何度も訪れる楽しみが広がる。カクテルを供するように、ときには要望に沿った配合でブレンド茶を提供することもあるという。

緑茶を焙煎した焙じ茶は、えもいわれぬ芳ばしさと清々しさが身上だ。日本茶をより親しみやすくし、その味わいの魅力を広く伝えるため、櫻井さんはコーヒーとも相通じるなじみ深い“ロースト”という概念を発信することにもこだわってきた。また茶房では、日本茶ベースのカクテルをはじめとするお酒と酒肴のマリアージュも人気。そんな“ブレンド”を探求し、意外な組み合わせを発見するのも刺激になるという櫻井さん。ゆくゆくは茶葉を育てるところから一貫して、お茶を呈することを極めていきたいのだという。櫻井 experience のさらなる進化に期待は高まる。

上左から：茶葉は常時30種ほどが揃う。注文を受けてからローストする焙じ茶用の茶葉は、深煎りに適したもの、浅煎りに適したものとさまざま。

流れるような所作は、極上のエンターテインメントでもある。

一服のお茶に和菓子は欠かせない組み合わせ。定番の「ひと口菓子」(手前)や、季節を映した生菓子里に移りしてしまおう。

焙煎機を操作する櫻井さんは、研究者の佇まい。

#### 櫻井焙茶研究所

東京都港区南青山 5-6-23 スパイラル 5F

Tel. 03-6451-1539

11:00 ~ 20:00 (茶房は平日 ~ 23:00)

日本茶各種 1400円 ~、和菓子とのセット 1700円 ~、お茶のコース 4800円 ~。

売店では各種茶葉 (800円 ~) を購入できるほか、一部テイasting もできる (400円 ~)。

sakurai-tea.jp