



# 吉田類の道産酒対談 類は友を呼ぶ



札幌見番  
芸者  
あやめ

今回の類友

茅部郡森町出身。札幌に9人しかいない芸者の一人。東京・神楽坂や神田の料亭で芸者を務め、14年前より札幌に移住。小唄師範 夢時あやとして自宅で教室を開いている。



道産酒の魅力を広く普及すべく  
飲み、語り歩く吉田類さん。  
今宵は札幌で芸者として活躍する  
あやめさんを迎え、  
お題「女と酒」を着に一献。

## 日本酒には女性の 優美な仕草がよく似合う

**類** あやめさんとは知り合って  
もう4年経ったね。  
**あやめ** 類さんのラジオ番組に  
出演させて頂いたのがきっかけ  
でしたね。その後も句会やお酒を  
ご一緒したり。

**類** 神楽坂で芸者の世界に飛び  
込んで、札幌に戻ってきたのが14  
年前？ 僕が最初に会った時は  
札幌の数少ない芸者の一番若手  
だったよね。

**あやめ** 現役で活動する芸者の数  
はあの頃もすでに少なかったけれ  
ど、今や札幌には9人しかいない  
んです。でも、最近新たに20代の子  
が入ったので楽しみなんですよ。

**類** 僕は土佐の生まれだから花  
柳界はもともと身近にあって、小  
唄にも親しんできたから、こう  
いった伝統芸能はなくしたくな  
いって想いがあったね。だからあ  
やめさんに番組で歌ってもらった  
んだけど、これがまたうまいのな  
んの。あの歌声を聴いたら、だい

ぶりのいい男性は素敵ですね。  
**類** なるほど、覚えておかなきゃ  
(笑)。でも、男は意識していなかつ  
た異性にも色気を感じることも  
多いけど、女の人がグツと来  
るってのは、実は好きな男に限  
りでしょう？

**あやめ** うーん、さてどうでしょ  
う(笑)。  
**今夜もぐだら爛ぐで一杯**

**類** あやめさんは普段プライ  
ベートでも日本酒派？  
**あやめ** ええ、もっぱら日本酒で  
すね。道産酒を楽しむ会に呼んで  
頂くことも多いんです。

**類** お気に入りの酒は？  
**あやめ** 熱燗なら千歳鶴、冷酒な  
ら国稀の鬼ごろでしょうか。お  
座敷で飲んでいるものを普段も頂  
くことが多いんです。芸者のいる  
料亭さんって、いろんなお酒を置  
かないもので、爛ならこれ、冷なら  
これって徹底しているんです。

**類** 僕も北海道に来たら日本酒  
は道産酒と決めています。その土  
地の料理にはその土地で生まれた  
お酒を合わせるのが一番おしい  
い。それを47〜48℃ぐらいのぐだ  
ら爛ぐで頂くのが一番好きです。  
**あやめ** そうそう、類さんはいつ  
もぐだら爛ぐでしたね(笑)。

たいの男はみんな参るよね(笑)。  
**あやめ** ありがとうございます。  
そう言って頂けると嬉しい。

**類** 着物姿も凛としていて、こう  
いう女性を前にすると日本酒が  
一層うまく感じられるなあ。それ  
にあやめさんはお酌をしてけれ  
る時、お銚子の尖った注ぎ口から  
じゃなく、わざわざ手をひねって  
丸い方から注ぐでしょう。この仕  
草もぐつととくるね。

**あやめ** ありがとうございます。  
**類** これはもともと土佐流の花  
柳界のやり方なんです。尖った注  
ぎ口からは酒をこぼさずに切れ  
良く注げるでしょ。でも土佐の人  
はこれを、人の縁の切れに通ず  
るとして嫌って、あえて切れの悪  
い方から注いだ訳。

**あやめ** 土佐発祥の風習だった  
んですね。こういう素敵な伝統は  
ずっと残していきたいですよ。

**類** 逆に、あやめさんは酒席で男  
の人にグツとくる瞬間ってある？  
**あやめ** 仕事で戦ってきた男の人  
がお座敷に入ってきたら、その  
ほつとした表情をみせる瞬間かな。  
ここからは宴を楽しみたいって、  
きつちり気持ちの切り替えが出来  
る人は粹ですよ。俺は仕事をこ  
んなに頑張ってきたんだぞ」と一  
方的に主張される方はどうも…。  
それと、類さんみたいに酒の飲みつ

**類** さてと、今日のお酒は…：大  
雪の蔵「絹雪」。風流な名前だね。  
**あやめ** ささ、類さん。ぐだら爛ぐ  
でまずはぐいっと一杯どうぞ。

**類** 美人にお酌してもらうと嬉  
しさを倍増(笑)。…：うん、味わい  
は滑らかだけど後から米の香り  
がしっかりと伝わってくるね。

**あやめ** 名前のイメージからサ  
ラサラの淡麗系かと思ったら、意  
外なほど、ガツンと抱え込むよう  
な強さがありますよ。

**類** おおつ、僕の俳句の会にも来  
てくれていただけあって、うまい  
表現をするね(笑)。知り合ってから  
の4年の間で一番うまいこと  
言ったんじゃない？

**あやめ** それ、褒めて下さってる  
んでしょうか(笑)。



合同酒類株式会社  
純米吟醸大雪の蔵 「絹雪」  
【原料米北海道産 吟風100%】

酒場詩人  
吉田類  
(よしだるい)

高知県出身。酒場詩人。シュール・アー  
ティスト、イラストレーターとして活動後、  
90年代より酒場や旅をテーマに執筆・  
講演などを行なう。BS-TBS『吉田類の  
酒場放浪記』、HBCラジオ『吉田類の  
ゆる〜りほろ酔いと〜』に出演。『酒場  
歳時記』(生活人新書)など著書多数。

### 鮮魚・炭火 「くま蔵」

札幌市中央区南4条西3丁目9-1 2Mビル5F  
TEL.011-281-6600  
17:30~24:00(金・土曜、祝前日は~翌1:00)  
日曜休(月曜祝日の場合は営業。翌月曜休)



この、  
お酌の仕草が  
色っぽいのよ

あら、  
緊張しちゃっ

北海道の  
お酒あります。



**居酒屋 十万馬力**  
札幌市豊平区平岸4条8丁目6-1  
サンセットハイブ平岸1階 TEL.011-842-5855  
月曜休 日~木・祝日17:30~翌1:00  
金・土曜17:30~翌3:00



**旬鮮処 夢蔵**  
札幌市中央区南4条西5丁目8番地  
F-45ビル 4F  
TEL.011-206-6532 日曜休  
17:00~23:00(金・土曜・祝前日~24:00)



**祥瑞 札幌**  
札幌市中央区南3条西3丁目  
プレイタウンふじ井3階 TEL.011-827-2008  
日曜・他不定休 17:00~25:00



**旬彩酒肴 吟遊酒家**  
札幌市中央区南1条西4丁目NK1-4 ビル3階  
TEL.011-596-7702 不定休  
17:00~24:00(日曜~23:00)



**海鮮居酒屋 なむら**  
札幌市中央区南5条西3丁目 N-グランデビル1F  
TEL.011-596-0704 日曜休  
18:00~23:30



**鮮魚・炭火 くま蔵**  
札幌市中央区南4条西3丁目9-1 2Mビル5F  
TEL.011-281-6600 日曜休  
17:30~24:00(金・土曜・祝前日~翌1:00)



**積丹浜料理 第八太洋丸**  
札幌市中央区南4条西3 第2グリーンビル6F  
TEL.011-561-3451 日曜・祝日休  
17:00~24:00(金・土曜・祝前日~翌2:00)

全道に広がる道産酒応援の輪。  
日印はこの木札のある店。  
美味しい酒と肴を今夜も提供中!

