

# 職人の技

シリーズ④2 〈調香師〉

天田 圭子 さん

「ローズの香り」と聞けば男性でもその甘美な世界を思い浮かべるかもしれない。しかし、「アセチルセドレンの香り」は想像できないだろう。自然と化学を、時に緻密な計算で、時に神秘的な「秘法」で紡ぎ、香りの世界をつくる。それが調香師の仕事。

100種類以上のボトルが並ぶ壮観な薬品棚。しかしこれは、調香師を目指す人たちを指導するための基本中の基本のものだけ。基本とはいえ、ローズの系統だけでも数十種類はある。応用して実践をしていくためには、この4倍の種類でも最低ライン。一般では聞いたこともない化学薬品も並ぶ。こうした多種多様な成分を組み合わせて天田さんは香りをデザインする。

「成分と成分を組み合わせるのが『香り』。これが基本です。でも、いい香りばかりを組み合わせてもいい香りにはならないんです。全部上品だったらただ上品なだけ。物足りないですし、魅力的ではありません。人間も一緒でしょう? (微笑)」

天田さんが引き合いに出したのは、一世を風靡したアイドル歌手。ライバルの美女よりも、容姿では劣る彼女がなぜ人気を獲得し、生き残っているのか? 美醜だけでは測れない魅力、深みがそこにはある。

動物臭が強いものは、そのものだけを嗅いだらダメ。でも、それを組み入れると上品になる。上品そうな人に、動物的な感覚や突き抜けたところがあると、あの人面白いって感じますよね

それは、相反する要素の組み合わせから生まれる革新。

「わたしはダンスも好き。踊ってみたのは、やわらかいワルツのようなタンゴ」

可憐なワンピースで優雅に踊る。その内面には、激しい情念。そう、これも「化学反応」が生む新しい何か。

調香師の仕事は多岐にわたるが、天田さんは自身を「香

りの翻訳家」でもあると言う。世の中にあるものと香りの成分を結び付けて紹介することもその1つ。天田さんのブログでは、「京都の名店のお漬物の香りの成分」というユニークな記事がある。漬物自体の食の魅力が語られていると同時に、こんな解説が。

「お漬け物の香りは、①バター・銀杏の臭いにする酪酸などの脂肪酸類、②しょうゆの臭いにするアセトアルデヒドのエステル類(アルデヒドとアルコールが結び付いた物質)、③エステル類(フルーティークラス)の三部門の香氣成分から成り立っています」

ソメイヨシノとオオシマ桜、フランスのスイーツと日本のあめ。あらゆる幸せのアイテムについて香りの秘密を解明し、幸せな日常を結び付ける。

「ある日本酒なんですけど、トップノートはローズPという香りの成分で、ミドルからラストにはバルサミック。ある有名な香水と同じ成分だね、なんて言いながら楽しんでます」

テスターに振り掛けられた香りをすつと差し出す天田さん。じつくりと香りを感じるのと、トップはトルコ産のハードリカーを思わせる甘くて強い香り、ミドルに変化していくと「あの夏の日の青い昼」が浮かび、そして残香はさわやかな森の中。風景までもが変化していく香りの裏にあるの

「ちよつと酸味があったものや

## 優美と情熱、気品と

## どう猛のケミストリー



文=岩瀬 大二  
text: Daiji Iwase

写真=岡本 成生  
photo: Masao Okamoto



は、例えば、分子式  $C_{17}H_{36}O$  で表されるアセチルセドレンや  $C_{17}H_{36}O_2$  と表記される表記されるセドリルアセテート。陶芸家が土と火と上薬のプロフェッショナルであるように、感性を紡ぐために必要なのは、豊富な基礎知識と表現するた

めの技術。香りは感性だけで作り上げられるわけではない。香りのデザイナーは軽やかに、翻訳を続ける。「トップとミドルとラスト。そうですね、出会いとお付き合いした過程と思い出みたいなものです（微笑）」

香りだけを生み出すのではなく、香りのある幸せな風景をデザインする。人生と暮らしを美しく彩りたい、彩ってほしいという思い。そのためエレガントな欲望が、天田さんからほのかに香ってくる。



## PROFILE

あまだ・けいこ  
フレグランス・デザイナー。日本初の調香学校クチュール・パルファンを卒業後、著名調香師の下で学び、調香歴25年。講師、コーディネーターを経て香りのプロを育てる。「香りの学院GRASSE」の講師兼代表に就任。TVや雑誌、フレグランス・マナーの監修、執筆などで活躍。香りの講演、イベントなどを行うパルファン・オフィス有限会社代表取締役。主な著書に「わかりやすい香りのテクノロジー」（オーム社刊）「香水ベストコレクション360」（日本文芸社刊）。