



【2017-02-15】

遊道楽歩（雑感）

書を友に、酒を楽しみ、
人生を味わう

今週の雑感

『日本酒とほろ酔い気分』

長野修二

日本酒とほろ酔い気分

日本酒を飲むようになって酒量が少なくなりました。

その理由は、たぶん「ほろ酔い気分」になるタイミングと酒量のバランスが身体感覚とうまく合っているからでしょうか。

とても心地よい気分になれます。

当初、日本酒を飲むときは、家にあった徳利とお猪口を使っていましたが、この徳利が一合だと思って飲んでいましたが、約200mlで、これを二本飲んでいましたから実際には二合を超え、約400mlになっていました。この酒量は私の体では、少々飲みすぎのようで「ほろ酔い気分」になれず、酔いがきつい状態でした。

しかもこの徳利は1980年代に父親が萩にいった際に買ってきてくれた「萩焼」です。



我が家の食器棚で30年近く眠っていましたが、やっと日の目をみたところでした。

色合いや形が気に入っているので大事にしていたのですが、普段に日本酒を飲むのには二回爛をすることになり、そのうえほろ酔い加減の酒量の設定が面倒なため少し持て余し気味になっていました。

もっとも、女房もわずかですが付き合ってくれますから、すべて飲んでいたわけではありませんが、ほろ酔い気分よりは少々きつい酔い心地だったでしょうか。

一本では物足りず、二本では少々酔いすぎるといったところでした。

そんなある日、近くのニトリへ買い物へ行った折、徳利が売っているのみて形や色合い、それに大きさが気に入ってすぐに購入しました。



実際にぬる爛で飲んでみると、女房と二人でちょうどよい量だということがわかりました。

酒量からすれば300mlというところですが、二人で飲んでもピッタリで、この徳利の量が、私にとってちょうどよい「ほろ酔い気分」になれるところでした。

それからは、この徳利を使って週3回ほどゆっくりと食事をしながら日本酒を楽しめるようになっていきます。

お酒のむずかしいところは、自分にとってどの程度の量が身体の緊張をほぐしてくれる量かわからないところではないでしょうか。

だいたい、勢いあまって飲みすぎてつらい状態になることが、私の場合は多かったように記憶します。

この点、爛をして飲むことでゆるやかに酔いがきてくれる日本酒はとても無理なくほろ酔い気分にしてくれ、自らの身体感覚で飲むことができます。日本酒を冷やや常温で飲めない私にとって爛をすることで日本酒のまろやかさや豊潤さ、さらに造り手の違いによる千差万別の味わいは格別なものでしょうか。

量を飲みませんから蔵元にとってよいお客ではないでしょうが、私自身の身体と心にとっては、とても心地よい気分を醸しだしてくれます。

お猪口は萩焼のものと百貨店で買ってきた少々大き目な利き酒用を模した蛇の目のものを使っていますが、今は蛇の目のもののほうが量的にあっているようですが、気分次第で使い分けています。



駆け出しには、徳利やお猪口といったものよりは、いろいろな日本酒をほろ酔い気分になるまで、楽しく飲めることが一番でしょうか。

日本酒とほろ酔い気分、これは死ぬまでやめられない楽しみのひとつになってしまったようです。

飾ることなく気軽に自分にあった「ほろ酔い気分」を味わえる日本酒の爛は、日本人にはあっているのかもわかりません。

それぞれの国には、それぞれの酒文化がありますが、長い時間軸でみていけば田んぼ、お米、日本酒という文化は人間の身体感覚として残っているように感じています。

田んぼ好きの戯言と言われればそれですが、今宵も爛酒のひと時が待っており、食事とともに味わう日本酒は至福の時間となるでしょう。



先の休日に女房に付き合っって近所の「骨董市」にいきましたが、やはり徳利とお猪口は気になるものです。

それなりの銘柄の陶器は値が張るので身近で手ごろなものを買求めることにまります。

購入した徳利もちょうど300mlで自分の飲む量にピッタリということでこれからこの徳利も活躍の場が増えることでしょう。

食器類もよい創りのものは、やはり相応の値段なになるものです。

造りなどよくわからない私がみても納得できるものでしょうか。

なにごとにも深入りしない（本当の理由はお金がない）私には自分が気に入ったもので楽しめるのが唯一の長所であり、手ごろなもので満足できるのです。



今夜も身近な自然を愛でながら「ほろ酔い気分」で日本酒を楽しめることが一番でしょうか。

