



【2018-08-01】

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  
『夏のぬる爛』

長野修二

## 夏のぬる爛

---

日本酒を飲み始めて約3年ですが、今では日本酒以外はあまり飲まなくなりました。

もともと冷たいものが苦手なほうですから温めた日本酒は自分の体によく合っているということでしょう。

しかも、日本酒は温めることでまろやかな味わいになり、のど越しがよくなります。

さらに食中酒としてゆっくりと味わいながら飲めることも自分の呑み方に合っているようです。

せっちな性格で家族からは、食事すばやく食べる「犬食い」といわれてきましたが、日本酒のおかげで妻や子供たちと同じペースで食事ができるようになりました。

ときには、私のほうが食事を終わるのが遅くなることもあります。このようなことは、日本酒を飲むようになるまでありませんでしたから、とにかく食事のリズムがよくなり、いままでよりも健康な体になっているのではないかと、思っています。

ただし、飲むのは週3回、1回2合でしたが、これからは週に1回になるでしょう？

理由は、マギーのシャンプーやカット代のためにお酒を控えてくださいと、勧告がでたことです。

少々寂しいですが、マギーのためとあっては努力できるのです。

いわゆる親（犬）ばかりでしょう！

酒量は1回2合ですが、自然と体が心地よく受け入れる量が2合でしょうか。

なにごとく無理が一番いけません。

自分の体に素直に従って飲むのが一番おいしいし、体にとってもよいことのようにです。

3年間、いろいろな日本酒を飲んできましたが、旅の途中で購入した日本酒はそうそう簡単に手に入りませんし、また古川修氏が紹介する蔵の日本酒も身近にある酒店ではなかなか購入できません。

この頃は、もっぱら地元の純米酒を飲むことが多くなりました。

身近に田んぼがあり、近隣の田んぼで育ったお米から造られる地元の日本酒に愛着がでてきました。

しかも、近くの酒店で比較的簡単に購入できますし、地元の風景を

思い出しながら飲む日本酒は格別な味です。

日本酒のよいところは、その土地その土地に蔵があり、地元でとれたお米からその土地ならではの日本酒が作られていることでしょう。とくにこだわりがあるわけではありませんが、純米酒なら無添加です。

蔵の数は年々減少しているようですが、地元の蔵で作られた日本酒は地元でこそ手軽に手に入るものです。

そのうえ、価格も手ごろですからたまに日本酒を爛して飲んでみてはいかがでしょうか。

日本食には日本酒はよく合うと思います。

アルコール度数が高ければ、純米酒であれば加水して度数を下げることも可能です。

もともとお酒は、その土地その土地の気候や植栽など自然環境とおおいに影響があるのかもわかりません。

日本ではお米は象徴的な食べ物ですし、お酒は、古来から神酒として飲まれていた歴史があります。

もっとも、現在のような日本酒として確立したのは江戸時代のようなのですが、当時でも爛をして飲むのが一般的なスタイルだったようです。

いろいろな人たちの努力の結晶が今日の日本酒を造り上げてきたのでしょう。

それでも自分の好みに合う味は、ある程度の銘柄を飲んでみてはじめてわかるのではないのでしょうか。

好みの味がみつければ、自分に合った飲み方で日本酒を楽しむことができるでしょう。

近くの酒店へ行けば、必ず地元の日本酒があります。

身近な自然から生まれた日本酒には、それなりの愛着がでてくるようになるのかもわかりません。

この地には、結構多くの蔵があり、地元の日本酒を飲めるのも人生

の楽しみでしょうか。