



【2018-11-14】

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
やはり日本酒が合うようだ！

長野修二

やはり日本酒が合うようだ！

この夏はとくに暑かったので多少ビールやワインを飲むことがありましたが、涼しくなったこの季節はまた日本酒の爛に戻ってきました。

しばらくぶりに日本酒の爛を飲むと、やはり私には日本酒の爛が一番合うように思えます。

理由は、自分の体の感覚でしょうか。

とても心地よく気分がよくなります。

もともと、週に1～2回、一度に2合の量はかわりません。

それが自分の生活スタイルにもっともよい日本酒の付き合い方のようです。

夕食と同時にお猪口でちびちびやりながら食事をするのが良いのかもわかりません。

ビールやワインに比べると実に長い時間をかけて日本酒を飲むことになります。

日本酒はゆっくり飲むだけでなく、食事も同時にゆっくりと食べることになり、時間の流れがゆるやかになり気持ちもゆったりとして日頃のあわただしいリズムから解放されるのもよいのでしょうか。

本当にリラックスできます。

日本酒と健康について少し調べてみましたが、醸造酒に分類される日本酒は多くの栄養素が含まれているようですし、ワインでも同じでしょうが、専門的な知識がなくとも蒸留酒よりは栄養素が含まれていると感じるものです。

なにも健康のために飲んでいるわけではありませんが、日本酒を飲んだ後、体の調子がよいのには、たぶん私自身の気分もあるのでしょうか、他のお酒にはない要素があるようです。

しかも少なくなったとはいえ全国に蔵元があり、多くの日本酒はその地域の米を活用しながら醸造しているので日本人の感性に合うような気がします。

今の時代、否が応でも欧米の文化が入り込む中で日本の自然を利用しながら造られる日本酒は身近な自然を感じる事ができる存在であり、日本人として生まれたことを感謝できる瞬間で

しょうか。

これからなべやおでんなど寒い季節の食べ物を食しながら飲む日本酒は、また格別な味わいがあります。

とくに時間を意識している私にとって日本文化であるなべやおでんと熱燗はゆったりとした雰囲気の中でスローな時の流れをもっとも感じさせてもらえる瞬間です。

至福の時とは、まさに愛する人たちやわんこと過ごすこのような時間なのかもわかりません。

自分なりの時の流れを感じることも人生の大切なひとときでしょう。

【参考】

[＜日本酒の適量摂取はカラダにいい！ その秘密は豊富なアミノ酸＞](#)

[＜日本酒研究室＞](#)