

TAKE  
FREE



お酒のお話 I

どろどろ

酒は憂いの玉箒

寤寐五靡



12

<http://yukie5e.web.fc2.com/>



## 趣味：飲酒



冗談でもネタでもなく、就職活動中の履歴書にはこう書いていた。「趣味：飲酒」大マジメである。高校から美術を専門とした学科で学び、大学・大学院と6年間、芸術の分野に所属していた。さすがに「趣味：絵を描くこと」と書けるほどのんきでもない。「美術鑑賞」というのもなんだか普通。映画を見るのは好きだが、さほど詳しくもないのでたぶん会話が續かない。本を読むのも好きではあるが、趣味だと言えるほどは読んでいない。音楽も好きだが偏っている上に、人様に話せるような知識はまるでない。さてどうしたものかと悩みに悩み、「何を聞かれてもとりあえず話ができそうなのは『お酒の話』だ」と気づく。専門的な知識があるわけではないが、日々大いに楽しんでいる。お酒の話となると、きっと私の顔はさわやかに輝くに違いない。まさに趣味と言えよう。これが原因で落とすような会社になんか行ってやるものか！という意気込みで愛を込めて履歴書に書き込んだのだ。(今いる会社もこれで内定いただきました。) さてお酒。散々辛い思いもしたが、やっぱり大好きなものである。おいしい♪楽しい♪嬉しい♪である。3人の兄弟の中でも、父のお酒好きをしっかりと受け継いだのはこの私である。幸せ者だと思っている。堂々とお酒を呑めるようになってまだ13年弱。まだまだヒヨッコではあるものの、これまでに得たお酒にまつわるあれやこれやを、ちょこっと書き出してみることにした。きっと、楽しい作業になると思う。今回を初回としたシリーズものになりそうなのでしばしおつきあいください。

お酒がスキだ







## 「お酒のお話」の書かれた本。



お酒を愛しているのは私だけではない。たくさんの人に愛されている。お酒について書かれた本もたくさんあって、とても楽しい。まだ読めていない本もたくさんあるが、いくつかお気に入りを挙げてみようと思う。

### ● 酒について / キングスレー・エイミス、吉之淳之介・林節雄訳

「酒飲みのための文献」「ワイン考」「どの料理にどの酒を飲むか」「酒飲みとしての道具」「飲み過ぎないための方法」etc・・・目次をみると、お酒に関する実用書のように思うかもしれない。もちろん実用的といえる部分も多いわけだが、エイミスはイギリスの作家であり、訳はあの吉行淳之介。文学的部分でたっぷり笑わせてくれる本である。佐々木侃司氏のイラストもとても楽しい。

### ● 酒に呑まれた頭 / 吉田健一

どう考えたって飲み過ぎである。あまりの飲みっぷりに頭が下がる。独特の語り口で書かれたこのエッセイを読むと、ビールが飲みたくなる。日本酒が飲みたくなる。旅に出たくなる。駅弁が食べたくなる。食堂車に乗ってみたいくなる。ハムエッグスにソースと辛しをたっぷりかけて食べたくなる。グルメなわけではなく、「旨いもの」が好きな彼のお酒の捉え方がとても面白い。なかなか思いつかないようなお酒の表現にグッと来る。「だから、酒を飲んでいれば、春なのである。」

### ● 対談 美酒について / 吉行淳之介・開高健

経験豊かなこのふたりの蘊蓄たっぷりお酒話。とはいえ只只マジメにお酒についてだけ話し合うふたりではない。酒場らしい横道への反れ方がなかなか楽しい。お酒のお話の面白さと共に、酒場でのお話の面白さも感じられる。飲みながら、ふたりの傍で話を聞いている気分で読むのがよい。大人の男の話はいいものだ。

---

その他、吉田健一氏の「私の食物誌」「酒肴酒」や山口瞳氏の「酒食生活」も面白い。お酒のお話というより、お酒を飲んでのお話だが「ビールうぐうぐ対談／東海林さだお・椎名誠」も笑えます。村上春樹氏の小説を読むとお酒が飲みたくなるとよく言われるが私は「世界の終りとハードボイルドワンダーランド」を読んでビールを飲みたくなる感じが好き。大田垣晴子氏の「焼酎ぐるぐる」や「ビールでいただきます！」も楽しい。雑誌「酒とつまみ」もたまに読みます。お酒のお話は尽きないね。





# あの場所で、あの空間で、あの器で、あのお酒を。

## 清課堂でのこと 錫(すず)のうつわ

京都府京都市中京区寺町通り二条下る妙満寺前町 462

京都・寺町通で170年以上看板を出している錫・銀・金属工芸を扱う「清課堂」。縁あってこのお店のギャラリーとしても使用されている蔵でお酒をいただいた。もちろん、清課堂で作られた錫のうつわで！である。錫のぐい呑みなら我が家にもある。錫で呑んだ時の美味しさはすでに知っているのである。しかしココは京都の伝統ある老舗。どんなうつわが出てくるのか、どんなしつらえで出されるのか興味シンシンでその場に向かった。店の前は何度も通ったことがあるものの、その重厚なる佇まいのために今まで開けられずにいた扉を開ける。そしてお店に入り、奥へ奥へと進むと今日の目的地である蔵が現れる。中に入ると、さっそく淡い光を放つ錫のうつわたちに目が奪われた。手の中にしっくり収まるようなぐい呑み、小ぶりのタンブラー、シャープな印象の徳利 etc...うやうやしく並べられていたのなら、鑑賞者の気分になっただろうその美しき酒器たちは、いつもそこに転がっているかのように置かれていた。すぐに手をのぼしてお酒をいただきたくなるしつらえに心躍る。気持ちのイイお酒が呑めた。美味しいお酒が用意されていたのだから美味しく決まっている。しかしこの日の楽しさと晴れやかさは錫のうつわがあったからこそである。「お酒を美味しくする」というのはどうやら味だけの問題ではないようだ。また、錫のうつわを買いたくなった。今度はココ「清課堂」で選んでみたい。

## 銀座ライオンのこと エビス&エビス

東京都中央区銀座 7-9-20

サッポロビールが直営する銀座ライオンのビヤホールは全国あちこちにあり、京都でも楽しむことができる。どの店舗へ行っても満足できる美味しさで、私は気に入っている。中でも銀座七丁目店は特別にお気に入りだ。京都に住むようになってからもココが恋しくて、何度も訪れている。1934年(昭和9年)創建のこのビヤホールは天井が高く、広々としている。店の奥のモザイク壁画をはじめ、床や照明、柱なんかもレトロで風格ある面持ち。その空間に身を置くだけで、若造の私を知るはずのない「古き良き時代」に連れて行かれる。そんなすばらしい空間なのだが、それにも増して魅力的だと感じるのがココへやってくる「おじさまたち」である。カジュアルな印象もあるからか、ここ数年は団体での宴会客や外国人のお客さまもよく見かけるのだが、必ず(私の行った時は100%)昔から通っているのであろう機嫌のいいおじさまたちがいらっしやる。小粋な程度にオシャレして品良く座り、揚げたてのおっきなエビフライにたっぷりのソース、そしてエビス・ザ・ブラック大ジョッキ！である。なぜかそんな光景に大きく頷いてしまうのだ。私もいつか、ココが似合うような大人になれるかしら？まだまだだなあと思いながらも銀座に行くとなるべく立ち寄る。私がこの辺りで「ちょっとお茶する？」と言ったなら、銀座ライオン銀座七丁目店で「エビス&エビス中ジョッキ！」これが定番である。

## 泰明庵にて そば焼酎のそば湯割り

東京都中央区銀座 6-3-14

もう10年近く前のお話。平日の昼間に恩師と銀座で待ち合わせてよく行ったのがココ、泰明庵である。数寄屋橋通りから1本北に入った細い路地は銀座の駅から徒歩数分であることを忘れさせる。基本的にはそば屋のはずなのだが、とにかくつまみの品数が多く、そばまでたどりつかないことが多かった。メそば、たこぶつ、もろきゅう、ほうれん草のおひたし、板わさ、穴子の天ぷら...特に美味しかったのはふぐの唐揚げ。口に入れたときの歯触りと感触、今でも覚えている。平日昼間だというのに店内は満席。相席あたりまえの空間で調子良く呑むのはそば焼酎そば湯割り。今もそうなのかはわからないが当時、焼酎はリポビタンDのような小さなボトルに入れて出されていた。恩師と2人で頼むとそれが2本並ぶ。おかわりを頼むとまた2本並ぶ。それがなんだか楽しくてついつい余分に呑んでしまう。しかし、自分で焼酎をグラスに注ぎ、そば湯も自分で注ぐので「そろそろそば湯は多めにしようかな？」なんて調整もできる。これがまた心地よかった。狭い店内、席も狭い、おまけに相席。ネクタイを締めたおじさまたちがなぜか昼の2時にぐびぐび焼酎を呑んでいる。この店を好きな店として挙げるのは、嫁入り前の乙女としてどうなんだ？と思わなくもない。けども私はこの店が大好きだ。ぶらりと呑みに行ける銀座のサラリーマンがうらやましい。

## 樹's Barへ 至福のウイスキー

京都府京都市中京区岩上通姉小路下ル樽屋町 474 テソロ長野ビル 1F

今年の4月にオープンした樹's bar。実はそんなに行っていない。しかし「美味しいウイスキーを呑みたい」「おいしいカクテルを呑みたい」という人がいたなら、迷わずオススメする店だ。この店のオーナーが以前勤めていたbarにはちょくちょく顔を出していた。彼のお酒に対するセンスの良さは知っている。彼を紹介してくれたのは高校からの友人で、わがままっぷりのカワイイ美人さん。いつもカクテルを頼んでいた。「あのお酒置いてない？」「こういうのが呑みたい気分なんだけど」etc...とどんでくるわがままにわざとちょっとイヤな顔を見せながらも、するすると手を動かし、要望を叶えて行く。面白いもんだなあ、いつもその手に見とれていた。私はというとまずビール！丁寧に入れてくれた生ビールで喉をうるおしてから、ウイスキーをもらうのが定番。あまり高くないものから、好みのものを選んでをゆるゆると呑んでいた。ある日のこと、彼がふと「今日店に入れたの、たぶんユキエちゃん好きだと思っただけど...」と1本のウイスキーを私に見せてくれた。とっても、びっくりした。私が、この世で一番幸せを感じると思ってお酒だったのだから。あの日、ブッカーズを出して来た彼がオープンさせたお店。美味しいお酒たちが私を待っているに違いない。なのにしばらく行けていないことを、ここで謝罪しておきます。ごめんね。また、あの至福のウイスキーを呑みに行くよ。

## まだ明るいun caféで フランスビール

京都府京都市上京区河原町通今出川2筋目西入ル栄町 359-1

前回のぐびぐびで特集させていただいた un café。定食やカレー、手作りのふわふわチーズケーキや種類たっぷりの紅茶が人気のカフェである。センスのイイ家具たち、長く大事につかわれている食器たち、あちこちに飾られたキュートな小物類...若き女子大生たちがケーキを食べながらおしゃべりする光景がサマになるお店である。が、しかし、その同じ空間でしばしば見かけるのが男性一人のお客さま。ビールやワインを心地よさそうに呑んでいる。これまたステキな光景である。ココには「旨いお酒」もあるわけなのだ。店主のタカコさんは「お酒好き」である。自らが美味しいと思ったものを、お店に置いている。いつも美味しいごはんをつくる彼女に信頼を寄せている常連客は、彼女の選んだお酒だって呑みたくなるものである。私のお気に入り、まだ日の出ている明るいうちに、光の差し込む店内を眺めながら呑むビールである。ランチと共にいただくもよし。昼下がりの潤いとしていただくもよし。un caféでビールと言えば、タカコさんが大好きなフランスはアルザス地方で造られたクローネンブルグ。すっきりとしているながらも、芳醇。その香りにいつもうっとりさせられる。「いいなあー私も今から呑んじゃおうかなー」厨房から、ホントにちょっと悔しそうな表情を浮かべてそんなことを口走る彼女を横目に、うぐぐっと呑むビール。美味しくもないわけないでしょ。







こんにちは。HAKOBAKA のハコガカ・オノユキエです。

11号の発行から少々間をあけてしまいました……。早くも今年最後のごびごびです。間をあけている期間中、「あれにしようかな？これにしようかな？」といろいろテーマを考えてはいたのですが、結局落ち着いたのが「お酒のお話」。しかも「1枚では書ききれないだろう」という考えから、何も書く前から「お酒のお話 I」とタイトルを決めました。お酒について詳しいわけでもなく、お酒にすこぶる強いというわけでもない私ですが、「お酒愛」は偽りのものではありません。お酒について、まだまだ知らないことだらけです。このごびごびをキッカケに他の人の「お酒のお話」というのも聞いていけるといいなあと考えております。今これを読んでいるあなた！あなた自身の「お酒のお話」、ぜひお聞かせください。      ハコガカ・オノユキエ

## まだまだいろいろ募集！

- ・「ごびごび」をうちの棚に置いとくよっという方！置いて下さい。  
(四つ折り作業もするよ！という優しい方、さらに募集。)
- ・なにか手伝わせてっという方！なにかおねがいしたいと思います。
- ・フリーペーパーらしく、広告募集！お値段は要相談。  
まずは生ビール1杯から。
- ・「ごびごび」の宣伝隊長募集！「こんなん知ってるう〜？」と会う人にいちいち宣伝してください。
- ・お仕事募集。イラスト描きます。デザインします。



編集・発行・企画・デザイン・イラストレーション    ハコガカ    オノユキエ  
協力    HAKOBAKA

不定期発行・ハコガカ通信「ごびごび」

第12号    2011年11月26日