



サインしてください。とか頼んで…はじめての一步の廊下に貼る？

「AV女優ヨシダルイ」とか書いて？どうしよう？

そうだ！！インターネットでお名前検索だ～～～よしだるいっと。

お～～～～～でできた～～～

な、なんと、おじさんだ～～～！！！！！！

ヨシダルイは吉田類と書く。BS-TBSで「酒場放浪記」という番組に出演なさっている。などなど・・・吉田類さんの情報をGET！

「も～～～っ！なにがAV女優じゃ！！おじさんじゃないかよっ」

みんなで笑いました・・・

男性陣は笑いながらもちよつとがっかりしてたような…ははは

当日になり、取材も無事終わり、吉田類さんと写真をとっていただきました。どんな記事になるか知りませんが雑誌に私の写真が載るならバッチリ笑顔だ！！と満面の笑みで撮影。(●^o^●)

そして年が明け、3月のはじめ、取材のことも忘れていたある日のこと知人から電話があり、はじめての一步のごまさばが大きく扱われているよと教えていただきました。

もちろん事前に原稿は見ましたが、まだ文章とかは全部できあがっておらず、ただ住所とか営業時間とかメニューの確認とかでしたので、その記事がどの程度の扱いかも全然知りませんでした。

とにかく急いで本屋さんへ。あったあった。吉田類さんの写真がでっかく載ってる。なににに・・・「福岡の5大名物で飲む」と書いてある・・・

1番目は「ごまさば」おお、そのごまさばの最初のページに・・・なんと見慣れたごまさばの写真！！しかも一面にでっかく！！

そして次のページには吉田類様のすばらしいお言葉が・・・涙なくしては見れませんよ。これは。ごまさばの作り方まで写真入りで書いてある～～～！息子がごまさば作ってるところもバッチリ載ってる～～～！も～～～感動！！感謝！！って・・・あれ？？私の写真は？

ははは・・・カットされてました(T\_T)

しかし本当に吉田類さん、福岡ウォーカーの方々、ありがとうございます。

吉田類の福岡ほろ酔い酒場という本です。↓

[http://www.kadokawa.co.jp/mag/bk\\_detail.php?pcd=201111000242](http://www.kadokawa.co.jp/mag/bk_detail.php?pcd=201111000242)

ぜひ見てみてくださいね！

## 焼き肉屋

櫻木 大祐

〇氏とM氏にご一緒して、とある焼き肉屋さんに行きました。

その日はハラグチから、女性が握る寿司屋に〇氏M氏そして病み上がりのY氏とご一緒する予定でしたが、行きしなに〇氏のお知り合いとお会いして、五人での会食となりました。

寿司屋の後、先程お会いした〇氏のお知り合いに焼き肉屋へといざなわれるのでありました。

そのお店は戸畑に似つかわしくない？オシャレなお店で、そして何よりテッチャン(しま腸)がベラボウに旨い店でした。

数日後の話、「酔って連れて行っていただいたあの美味しい焼き肉屋は、素面では果たしてどうなのか？酔ってて旨いと感じたのか、はたまたそうそうたる方々に囲まれていたから味覚も何も無かったのか、是非とも素面で確認しよう。」と、一人焼き肉を決行したのであります。

「バカヤロウ!!」この一言につきます。

「一人暮らしの三十路男になに食わしてんねん!!」てな話です。

美味すぎるって罪悪です。

タン塩、テッチャン、ミノ、ハラミ、と芋焼酎で始めたけれども、何もかも旨い。焼酎が進むこと限りなし。

特にハラミにはビックリした。これは是非とも塩でもと、塩ハラミを追加注文。

これもやはり「阿呆か!!」の旨さ。

なんやかんやで都合五杯の芋焼酎を飲み、気持ちよくなって帰る「一人飲みのプロ(自称)」のお話しでした。

## 初春の小旅行

酒夢人

3月末から4月1日にて岡山～香川方面に一泊2日の小旅行に行く事になった。

本来はスーパーGT開幕戦観戦が目的であったが、同行者が1名増になり事前スケジュールを全て変更、追加同行者の意見を尊重し観光バス旅行行程の様子になる。

その追加ゲストとは、カナダ人の女子高校生16歳。日本語会話は挨拶と食べ物位で友人宅に6月までステイ。西南女学院に通学中でロータリークラブ関係。一方の添乗員2名は合計年齢124歳のオッサンとジジイである。出発当日に友人が自宅まで迎えに、すでに助手席にメイガン(彼女の名前)が元気な大声で「おはようございます」。小生と家内

は少し安堵する。カナダ人女学生と英語ダメのオッサン、ジジイの旅に笑顔で、しかし内心はえらい事になった、明日まで一言も喋る機会がないかもしれん。その時は寝ている振りをするか。運転当番時は良いのだが後部座席にメイガンと座り会話継続が？心配無用であった。双方懸命に理解に努めればなんとか会話らしきものになるものである。

行程は全て彼女の希望優先である。まずは関門橋、次は倉敷の大原美術館に。何十年振りの再訪である。美観地区の街並みにメイガン感激する。カメラでご機嫌にパチパチ、ジジイも時にモデルになる。館内に英国の旅行者達も多数でどうした訳か分からぬが小生に英語で話し掛けてきたのである。他にも人が居るのになぜ俺に、身振り手振りで苦勞していると彼女が気付く説明。事なきを得た。(係員より小声で話せ、声が大きい、ルールを守れと注意されとの事。建国まだ約 140 年強のカナダ、やはり日本の文化歴史には興味があるようだ)

オッサン・ジジイ達として食事は寿司か天ぷらが良いだろうと勝手に思い込み、彼女に尋ねると魚は一切ダメとの事。勿論、海老もダメ、貝類もだそう。カナダはサーモンのメッカなのに嘘だろ、ホンマかいな肉だけかい。

そして彼女はなんと、大好きな「カツカレー」をオーダーしたのだ。驚いた。(実際に翌日の昼食の後楽園でも「カツカレー」だった)

カナダ人が来日半年でカツカレーが大好きとは、ポーク料理は外国には多々あるが、16歳女学生がそんなに好きとは。ジャパニーズカレーも国際親善のお役に立っているのだ。よほどステイ先の家庭料理が旨かったのだろう。

次の目的地である「金毘羅参り」に向かう。日本が世界に誇る架橋技術の象徴の瀬戸大橋を見て、下に鉄道も走っている事に驚いた様子であった。

実は彼女の実家の村は人口 56 名で隣り村までは車で 50 分、学校までは 1 時間半との事。年間に何度もオーロラは見るそう。体験した温度は -36 度で村の記録は -56 度だそう。村の様子が想像出来る。

バンクバーまで車と飛行機で 7 時間、カナダでは 7 時間は近い感覚だそう。日本とはスケールが違うのである。札幌、沖縄を往復位か？小生もカナダは行った事があるが、感覚的にはバンプの小形の村であろう。やはり広大な国だ。

酒造メーカー時代に何度も香川県には行くも、金毘羅参りは今回が初めてである。本宮までの 785 段に三人で初挑戦だ。さすがに奥宮は 1300 数段、無理だ。

竹竿杖を借りて、いざ本宮を目指して第一歩を踏み出した。確か 300 段目位で一休みして本宮へ、しかし、また休憩だ。足腰の鍛え不足をもろに感じる。

メイガンは元気そのものだ。オッサン・ジジイ達は苦戦なり。なんとか本宮に到着。今度は下りである。当然だが 785 段を下るのである。箒を持った関係者に話かけた。すると直ぐ近くまで車で行けますよ。最近是多いらしい。しかし、やはり金毘羅参りは石段であろう。

参道にうどん店が多数あるが、趣のある「とらや」に入る。以前は旅館であったが、今

は本館をうどん店にしている。別館には昭和天皇が宿泊したとの事。

かけうどんの 390 円を注文、店内は江戸時代にタイムスリップした感覚に、帳場も椅子もテーブルも実に雰囲気がいい。「お客さん『筑前』から来たのかい、温って食べな」、こんな会話が聞こえても不思議でない空間があった。

岡山駅前のホテルに 18 時頃到着。好物の「ままかり」で藤井酒造の「嘉美心」を楽しみしていたが、メイガンが魚はアウト。しかたなく国際親善の為「焼肉」店に向かう。一段落してメイガンも気持ちよく OK してくれたので懐かしい店に行き、やっと「ままかり」と「鱈」の造りで落ち着く。久しぶりの岡山泊だ。

翌朝は後樂園・岡山城を散策する。ご存知の方も多いと思いますが、後樂園の前の川原は桜の名所。当日は 3 分咲きで花見客も多く居たが、寒かったろう。

岡山城内でメイガンがお姫様姿になり、見学者も目が点に。よく見れば目が青いお姫様姿である。携帯であちこちでカシャカシャ。

着物が気に入ったようだ。

城を後にやっとサーキットに。決勝スタートに間に合う。岡山のチューニングショップオーナーの顔、パドック裏に TV でよく見るトップドライバー達が目の前をウロウロしている。レースが始まりピットインするとパドックは怒鳴り声が飛び交う。やがて歴史に残る最終周にて再々逆転にて「トヨタ」が優勝。

GT300 クラスには「プリウス」が初参戦、どこがプリウスだ、エンジンはフォミラー日本仕様でバッテリーはピットロードのみ使用、結局完走せず。

しかし迫力は凄い、TV では分からないがコーナーでは激しく車同士ヒットしている。やはりトップレサー同士だから出来るバトル、素人は到底無理である。

メイガンはスタートとゴールのみが面白かったようだ。確かに本を読んでいた。後はただ退屈、興味ない者はそうであろう。因みにカナダには車のメーカーは無いそうだ。改めて考えると確かにカナダ産の車はない気がする。農機だけかもしれん。

こうして国際親善の老ホスト役をなんとか無事に？楽しく出来たのである。しかし、16 歳一人で知らない国、我が国の少年少女もやはり一人で外国にステイしているのだろう。そんな彼等にエールを送りたい気になった旅であった。

## 六十の手習い

大野 真由美

昨年、無事に (?) 還暦を迎えることが出来ました。誰が云ったのかは忘れましたが、15 年を 1 クールとするとか。すると私は、4 クールをクリアしたことになります。5 クール目に突入です。さあ一て、何をやりましょうか。

昨年まで携わっていた販売の仕事をあっさりと辞め、私が《六十の手習い》としてチャレンジすることにしたのは、看護助手という仕事です。

入院患者の殆んどが、病院の同系列の老人介護施設よりの高齢者。大正や昭和の激動の時代を生き抜いてこられた人達ばかり。まだまだ60才の私なんて「青い！！」って云われています。仕事の内容はトイレの介助、食事の介助、入浴の介助、オムツ交換など。ずっと動きっぱなしで一日があっという間に過ぎてしまいます。

現場で、色んな事を学び、経験させて頂いてますが、どれをとっても、イヤだなあと思う業務はありません。人間生まれたときは、親にオムツを替えてもらい、人生の終焉にむかい、オムツの世話になります。今度は、自分の子どものような、孫のような若い人のお世話になります。排泄の大切さをしみじみと感じています。オムツを交換するとほとんどの患者さんは、「ありがとう！」って手を合わせてくれます。

一日の仕事を終え、角打ちでチョイト一杯。このビールが今まで飲んできたビールの中で一番、美味しい。横並びでその日のハイライトを聞いてもらったり、励ましてもらったりしています。

私は角打ちで仲間達にパワーをもらい、酒にパワーをもらい、お店にパワーをもらう。頂くことの大好きな私ですが、頂いたパワーは惜しむことなく、患者さん達に分けたいと思います。

《六十の手習い》どこまでやれるかなあ。

## 女将さんの入院

蘇宅 韓五郎

女将さん入院の連絡があったのは4月の初めであった。「はらぐち会」は、様子をみて見舞いに行こうということで、手術が終わり落ち着いたときに代表として見舞いに行った。

病室を確認して行ったのだが女将さんのうしろ姿では分からず、再確認のために病室の名前を見に行こうとしたときに、「聞き覚えのある声でした」と女将さん。振り返ると、にこにこしていた。

元気で、いかにも時間を持て余しているという感じがした、「あーよかった、また、店を開けてくれかも、嬉しいなー、よっしゃ」。

現在は、退院して家庭療養中とのこと。「気長に待ってますよー」。

小生もこのとき、血液検査の結果でレバーが若干痛んでいるといわれ、また、血糖値検査を予定していた。

よし、この際ちょこっと控えてみよう、18日からは吉本先生と桂林で三花酒という白酒も美味しく呑みたいし――

だが結局は、黒崎のいのくち酒店へ。控えるどころではなかった。いのくちには、U会長からいただく相撲の番付表を届けている、また、常連のS本さんと懇意になりいつも最

初の1杯を奢ってくれる。月に何回かは通っていたが週?回となった。で、桂林では体調はよくなかった。

血糖値検査の結果は、予備軍の範囲で現状の飲酒・飲食を減らせばと、気が緩んでいる。酒呑みの勝手な解釈である。

桂林から帰り、酒を減らそうと本を5冊買い込んだ。地元福岡の八尋秀喜氏の「倭人伝」考察 秘められた邪馬台国と道中記卑弥呼の邪馬臺国、三上延氏のビブリア古書堂の事件手帳 1.2 と京極一樹氏の統計・確率のほんとうの使い方である。酒量は減った?いや、本が寝ている?

小生もとりあえず体を労ろう、60 数年間酷使しているのだから?

病気に無縁でありたい。こう書くと不思議に病気になるのが常なり?

病気になりたくない、知らせたくないし、また、知って欲しくないものである。もし、病気になってもデリケートに扱って欲しい。

## 覚えとる? アンクルトム

瓦口 龍

トリスのテレビコマーシャルで、バーカウンターでウイスキーを飲むうちに、顔の下の方から色がだんだんに濃くなってくる。それを見た人たちは、アンクルトムの顔が赤くなってくるのがおもしろいと思うのです。

そして俳句的に重要なことは、当時のテレビはモノクロであった、という事です。

モノクロなのに顔が赤くなって来るように見えるんだから不思議だね。作者の柳原良平さんに乾杯!!

自宅近くにバーがある。昔はスタンドバー、あるいはバーにも良く行ったものだが、今は、バーと言えば、この洒落た店だけである。しかも変わったことに昼間に行くことの方が多い。美味しいサンドイッチやキッシュ?とか、まあ若い人向けの昼飯を個性的で小柄な女性が造ってくれる。コーヒーも二、三杯のめる。

昼と夜は独立していて、夜はマスター風のマスターがひとりでやっている。何種類もの洋酒瓶がカウンターの後ろの棚に整然と乱雑に並べられている。この洋酒棚をバックバーというらしい。私はもう四年位前からこのバックバーの洋酒瓶の群れが五百羅漢に想えて仕方がない。

そしてこの事を俳句にしようと思っているが、作為が強すぎる。技巧を弄(ろう)しようと考えているのでいまだ俳句はできないでいる。

色を語らないで色を想起させる、これがトリスウイスキーのテレビコマーシャルの秀逸な点であり、俳句ではこのスパイスが欠けては神よりいただいた句とはなりえない。

私はカクテルの名前を知らないので“膝枕で耳アカをとってもらっているような”とか、

“若戸大橋を紫に染めた夕焼け”とかでオーダーしている。マスター風のマスターは頬を少しふくらませて考え、それでも造ってくれる。

この頃は私が口を開く前に、日本酒を洒落たグラスに注いで、ニヤッと笑って出してくれる。それでいいのだ、小沢昭一的心なのだ。

なに、うまい酒が飲みたいって？

八幡 蓮二郎

それじゃあ僕のアドレス帳の中で一番料理が上手な人を探すから。その彼に電話して次の休みに何か作ってくれとお願いするよ。場所はそう、海の傍とか少しだけ街から離れたあたりにしよう。後は全部お任せして自分を解放することに専念するんだ。家庭や仕事のことを全部放り出すんだ。あ、一番いけないのは政治のこと、これは思い切って全部捨てちゃうことだね。

そうしてお天道さまが沈んで、お月様が昇ってくる頃に宴を始めよう。勝手知ったる友達の中に一人二人新しいお客様が混じっているシチュエーションが楽しいね。きっとそのお客さんが気を使って飛びきりのご馳走を用意してるはずだから、後はもう思いっきりそれを味わえば、うまい酒が呑めること間違い無し。もちろん酒は君のお気に入りの奴を後生大事に揺らさないように抱えて行くからさ。

そうやって呑んだ翌朝の気持ちよさってのを君に味わって欲しいんだ。

一年中、酒が呑めるぞ

徳永 雅樹

大分市長浜町「御手洗酒店」角打ち歳時記

1月、正月の3日から新年の営業を始めます。独身が多い常連達は、3日も休まれるとイライラしてくるそうです。

里帰りしていたお客さんも集まって御神酒で乾杯。

2月、節分には手作りの恵方巻で乾杯。ここ3年、常連客の奥様がそれはそれは美味しい恵方巻を差し入れてくれるのでそれを肴に盛り上がります。

3月、日頃から呑んでいると「花見」が無くなってしまいました。それと準備片付けが

面倒なんですか、毎年3月は転勤者の送別会で乾杯。

4月、花見をしないのはこれがあるから？毎年第二日曜は八鹿酒造「なしか祭」。一年一度の大人の遠足となり、この日は朝から一日呑みっぱなしです。はらぐち会からの参加者も毎年増えて有難いことです。

5月、御手洗名物「ライブ」が多いのがこの月です。角打ちだけだと足を運びにくい人も、店内から流れてくるジャズについつい吸い込まれてきます。持ち込みの料理もたくさん揃います。

6月、夏至にはエコ角打ちと称してキャンドルを灯します。また、その日にはエコライブなるものも催されます。

7月、長浜が一番賑わう「長浜祭り」3日間開催されます。期間中は連日ライブに神輿、獅子舞で大変な賑わい。早い時間から呑めるのも祭りならでは？

8月、旅行や里帰りのお土産で呑めます。御手洗酒店はお盆期間も通常営業、どこにも行くあてが無くても御手洗に行けば酒だけは呑めます。

9月、なんだろう？思い出さないけどやはり残暑厳しい中で呑んでます。

10月、大分市で音楽祭がありそれに便乗して呑んでます。ライブイベントも多いです。

11月、御手洗名物「鹿肉とシシ肉」解禁です。新鮮なら刺身、それと炭火焼きで頂きます。これは春先まで。常連客の持ち込みに感謝。

12月、忘年会はありませんが大晦日の年越し角打ちがそれを兼ねています。大晦日は特別営業で24時の除夜の鐘が鳴るまで営業。遠方から帰省してきた客も集まり大にぎわい。

そして、新年はまた3日からとなります。

こんな感じで御手洗酒店に生活リズムを合わせている常連客も多いです。それもこれも御手洗酒店の経営者のお陰です。その事をいつも感謝しながらまた今夜も美味しい酒を頂きます。

## 笑顔

上田 喜久雄

5月1日、週に一度、自宅に来ていただいている介護ヘルパーの女性から、「上田さん、この本読んでみない」と、三冊の本をいただいた。

1冊はピーター・メールの「南仏プロヴァンスの12か月」（滝央耿＝訳）で、残りの2冊はどちらも玉村豊男が書いた「パンとワインとおしゃべりと」と「花摘む人」である。

「パンと……」は4章からなるエッセイ集で、海外での出来事などを含め、すべてが自分の足でかせいだ話なので、どれも真実味があって面白い。

「花摘む人」は、10年前の2002年初夏、荒地のままだったワイナリー建設予定地にヴィラデストファームアンドワイナリーを立ち上げるまでの一部始終がことこまかに書かれている。そこには悲壮感はなく、自然体で難問題を一つつつ丁寧に解決していく自分自身の姿が気負いなく綴られている。

現在どうなっているのか、興味もあつたのでとネットで調べると、4.5ヘクタールのブドウ畑、立派なカフェ、ワイナリーが日々営業を続けており、40人の従業員がそれぞれの持ち場持ち場で楽しく働いているという。ワイナリーオーナーの玉村豊男は、その施設を、「ブドウ畑の風景を見ながら、そのブドウからつくられたワインを飲む。野菜畑やガーデンを眺めながら、そこでいま採れたばかりの、新鮮な素材を素直に生かした料理を囲んで楽しい時間を過ごす。そんな田園のリゾートを、信州の自宅の庭先に作りました。美しい景観の中で、自然と折り合いをつけながら暮らすことに、多くの人々の共感を得られればと願っています」と紹介している。

読み終わって解ったことが一つある。玉村豊男の顔がどの写真を観ても「笑顔」であるということが。

## 中国地酒探訪の旅 桂林編

吉本 光一

### 130万円の白酒が登場

安行さんと私を乗せた広州行きの中国南方航空機が福岡空港を飛び立ったのは、予定時間を2時間以上遅れた午後7時すぎだった。広州で乗り継ぐ桂林行きの便は、同じ南航機だから接続待ちしてくれるだろうが、桂林到着は日付けが替わって後になる。未知の中国地酒への期待でうきうきしていた気分は一転して、出発早々、気の重い旅となった。

300席ほどの狭いエアバスは古い規格の窮屈なシートで身動きできず、イヤホンもない。吉野屋の牛皿のような「ビーフ」の機内食がすみ、読めない中国語の機内誌をめくった。と、いきなり「窖酒」の大きな文字といかにも豪華な中国酒のびんの写真が目飛び込んできた。「窖」の文字は「窟」の古字体である。100年熟成の古酒で100,000元（約130

万円)、50年もので50,000元、とある。写真で見ると500mlびんのような。去年も2度、中国に渡ったが、この情報に接したのは今回初めてだ。

産地は不明だが、100年前といえば日中戦争が勃発する25年前のことだ。いかに広大な中国とはいえ、あの大戦、その後の国・共の内戦、共産革命、紅衛兵・天安門事件など、数々の激動をくぐり抜けてきたタイムカプセルさながらの酒が現存しているとは。それに加えて、この値段で買い手がつくとは。浮わつき経済、貧富の格差などと月並みな言葉では表現できない中国経済の実態をこのページは伝えていた。

後日、桂林市の中心街で目にした新築工事中のマンションの屋上看板に「住んで佳し、商売に佳し、投資に佳し」とあり、1m<sup>2</sup>7000元の値が付いていた。100m<sup>2</sup>の室で1000万円弱だ。これすら「成り金商人か役人でしか買えない」と現地ガイドの青年はあきらめ顔で話していた。人民・庶民にとっては幻の酒だが、せめて香りだけでも嗅いでみたい。しばんでいた旅への期待が再燃した。

### 高級白酒は貴金属並みの値上がり

窟酒とは、洞窟内に原料を仕込んで発酵・熟成した酒をいう。日本国内の中華料理店で一番多く飲まれるのは紹興酒（老酒）だが、中国ではこれはローカル酒で、全国的なメジャーな酒は無色透明でアルコール度の強い白酒（バイチュウ）だ。全土各地でそれぞれ独自・秘伝の製法が開発され、独特の風味・風格の白酒が生産されており、インターネットの検索サイト上で「代表的な白酒」とされるものだけで44種類（銘柄）ある。出来上がったこれらの銘酒は味も香りも全く異なるが、共通しているのは洞窟内で製造される点だ。今回訪れた桂林市内の鍾乳洞蘆笛岩の洞窟の中にも、酒の貯蔵に使った跡があった。

日本酒の三大要素は麴（こうじ）、米、水だ。なかでも麴は米のでんぷんを糖、アルコールに変化させる“仕掛け人”として重視される。麴のタネとなるのが酵母で、酒の体質・表情を支配する遺伝子のようなものだ。酵母を選択することで、同一の酒蔵で同一の仕込み桶を使っても全く別の風味・風格を備えた酒を生み出すことができる。このため、新種の酵母の研究開発が絶えず専門機関で続けられていて、年々新種の酒が同じ酒蔵から誕生している。

白酒の大きな特色は、原料に麴のタネとなる酵母が含まれないことだ。白酒の原料麴は曲（チュウ）と呼ばれ、これを作るには、大麦、小麦、米、豆などの穀物を砕いて水を混ぜて土れんが状に固め、洞窟内の暖かい部屋に放置しておくだけでよい。洞窟内に生息するカビ菌や酵母、乳酸菌などがその中に寄生して繁殖し、固形のままで麴となる。餅麴（もちこうじ）ともいう。

蒸した高粱（こうりゃん）に曲を混ぜて洞窟内に土を被せて数週間保存すると、固形のままで発酵したもろみが出来上がる。これを蒸留なべに入れて蒸気で蒸す。アルコール分が出尽くすと、なべに残ったかすに再び曲を混ぜて仕込み、発酵・蒸留を3度繰り返す。蒸留液はアルコール度が50%以上と高く、アルコール以外にも香りや味覚の成分、糖などをふんだんに含んでいる。これをカメに入れて何年も熟成させると、まろやかな風味、表情豊かな白酒となる。100年寝かせたのが、前記の100年古酒だ。

洞窟内に生息するカビや酵母を原料として利用するので、同一の洞窟からは1銘柄の酒しかできない。年代を経た老窟には、固有の菌類が定着していて、毎年品質の安定した酒

が生まれるが、生産規模には限界がある。数年前まで横浜の中華街の輸入食品店に 5000 円ほどで並んでいた「貴州茅台酒」は、今回、桂林市都心の正陽街の酒販売店で 1300 元（約 17,000 円）。これと同じデザインで「茅台迎賓酒」のブランド名のものが、かつての貴州茅台酒の値段で並んでいる。店員に聞くと「貴州茅台酒のセカンドブランド」だというのが、製造元の名は別の企業だ。

どうやら高級白酒はいまや貴金属並みに値上がりした価格を維持しながら市場規模を拡大している、とみた。華僑がこの時期に国外で買い占めに走る理由は見当たらないから、これは中国の内需ということになるろうか。金余りの階層が厚みを増してきたことはここにも現れている。

## 二千年前の隠れた酒を量産化

桂林の白酒といえば三花酒。酒びんを振ったときに表面に現れる細かい泡粒が、より細かく、より数多く、長く消えない、という優れた白酒の鑑定法に合致するところからこの名が付いたとか。その出会いを楽しみに訪れたのだが、広州で入国してから桂林のホテルに入るまで、やたらに目についたのは三花酒でなく「習酒(シーチュウ)」の広告だ。「習」が羽の片割れだけの略字のものも多い。これまで聞いたこともなく、ネットで調べた前記の 44 の代表的白酒の中にも、その名はなかった。どこから、なぜ、登場してきたのだろうか。

その疑問はすぐに解けた。市内観光の後に入った正陽街の酒屋の店に、桂林三花酒と並べて置いてあった。水、高粱、小麦、大米（とうもろこし）、玉米（うるち米）、糯米（もち米）を原料とする濃香型白酒で、二千年の歴史がある、と包装箱に記されている。製造元は貴州茅台酒廠に属する習酒有限責任会社、産地は貴州省習水県習酒鎮だ。

この表示から、貴州茅台酒を製造発売している企業グループの中に習酒製造会社があり、製造現場は茅台酒製造所のある貴州省仁懷市とは別の同省習水県にある、ということが分かった。聞けば、仁懷市や習水県はともに赤水河と呼ばれる長江(揚子江)の支流のほとりに位置し、昔から銘酒の産地として知られていた、という。この地の深い山中からわき出る水に含まれる適度のミネラルや、この地方の産米が酒米として優れているともいわれる。

同地の習酒鎮の山中で二千年前から受け継がれ、細々とつくり続けられてきた伝統的な蒸留酒の製造洞窟を茅台酒で大成功を収めた企業が買収して、製品の全国展開に乗り出した、という企業ストーリーが読み取れた。茅台酒は超特級の白酒として数量限定で製造し、高値を堅持する。その一方で、高値の茅台酒を買えなくなった階層には代替の習酒を提供してその離反をくい止める、という思惑にも推しがついた。

同じ習酒の銘柄名で、58 元、108 元、それ以上と何種類かのグレードがあった。108 元のを買ってみた。ボール紙の包装箱を開けると、中のびんは密封されているのに、果実のような甘い香りが漏れ出てきた。濃香型白酒はもともと強い芳香が売り物で、この型の白酒には、四川省産の五粮液、劍南春、江蘇省産の洋河大曲（いずれも中国の八大銘酒）などがよく知られている。香りと並んで、まろやかさ、味の濃さ、その持続性、清浄さの物差しで表される味覚的要素が品質の判断基準とされていて、レベルの高い酒が多い。

これに対し、中国の国酒ともいわれる茅台酒や四川省産の郎酒は醬香型で、落ちついた穏やかな香りとまろやかでやわらかな風味、後味の長いことが特徴だ。また、桂林三花酒

は、上記の酒がどれも穀類と水だけで曲をつくるのに対し、独特の香りを引き出すための薬材を加えた曲を用いる点が異なる。かもした米の上品な甘い香りが大きな特徴で、「米香型」と呼ばれる。

初めて味わった三花酒は、米香型独特の香がなじみやすく、やわらかな後味が魅力的で、ついつい杯が進む楽しい酒だ。だが、それにもまして心に残ったのは習酒だった。以前に味わった五粮液などと比べても、風味・風格ともひけを取らない。値段は手ごろで、二千年の歴史の重みが口に広がる、親しみの湧く酒、力強い酒である。

埋もれていた一地方の地酒を、上質の全国酒として世に出した現代中国の企業の姿勢に、二千年の文化の息吹きが宿っているのを感じた。130万円の白酒の香に接する機会には恵まれなかったが、13億の人が暮らす国の底知れぬ活力を垣間見た旅だった。



中国・桂林ツアーの3日目、今回のメインイベント漓江下りのクルーズからホテルに戻った夜のこと。カメラの電池に充電しようと、部屋へ持ち帰った軽量ザックを開けると、ペンタックスがない。まさか。懸命に記憶をたどる。夕飯のレストランでは肩に掛けていた。バスに戻ってザックに入れたと思ひ込み、ホテルに帰り着いたとき、ザックとレインコート、土産物の紙袋を持って降りた。あれば、バスの中だ。だが翌朝、そのバスのシートの上には、折り畳み傘だけしかなかった。緑内障で視野狭窄が進行し、自宅でも机の上にも置いた手帳や財布が目に入らないことが日常茶飯事となった。念には念を、と分かっているが冒す不注意によるものだけに、悔しさひとしおである。

横殴りの雨の中で2時間、撮りつづけた漓江の美しい水墨画の世界の記録がことごとく消失した淋しさ。高齢期の心の病の病因とかねてから聞いていた喪失感を、いやというほど実体験した貴重な旅だった。

(ぼんぼん仙)

この「はら閑」は、女将さんに元気を与えるために皆さんの協力により発行した。発行時には、まだ「角打ち」はできないと思っていたが、どうやら間にあった。とはいえ、発行の継続ができたのが頼もしく嬉しい。

6月9日・10日のとばた菖蒲まつり、16日・17日の若松あじさい祭りには皆さんとゆっくり呑みたい。

「まあ、ゆっくり世間話をしていきませんか。お茶でなくお酒を呑みながら」。

投稿をお待ちします。題材、文の長短を問いません。「酒」に縁のある内容であれば言うことなしです。

投稿は、はらぐち酒店に預けていただくか、[kei2@bronze.ocn.ne.jp](mailto:kei2@bronze.ocn.ne.jp)へ宜しくをお願いします。

「はらぐち閑話」は、はらぐち酒店HP (<http://homepagel.nifty.com/haraguchi/sake/>もしくは、戸畑はらぐち酒店で検索してください)の「かくうちの部屋」でご覧いただけます。

次回発行は7月9日(6月25日締切り)とします。

(今朝の鮭)

はらぐち酒店：北九州市戸畑区中本町4番9号

電話093-871-2150

[sake-tobata@nifty.com](mailto:sake-tobata@nifty.com)