

は必ず「セット注文」にする。いま流行の「ワンコイン」。なかでもお値打感は超ど級。「爛酒一本」、「その日の一品」、「きずし」「おでん選べる2点」。このあてで、あと「雪の松島」を2本飲んでも1,100円。

はらぐち会の皆様の愛する渋い角打ち。神戸角打ち学会として軽々しくも「立ち飲み」の店を紹介させていただくのは本意ではありませんが、当会渡邊会長の許しも得られると見越し書いてしまいました。なにとぞご容赦を。

さても、ここは序とあつかましく酒文化について少し猶予を。先日浪花の蔵で「國酒」たる日本酒偽装が発覚。無念の極み。古来地産地消の日本酒がいつの頃からか「地霊」を離れ「舌尖だけの酒」になり下がり全国を飛び交うように。思うに、造り手、売り手、呑み手の三位一体こそが美しい酒文化の理想。貴会のますのご繁栄を心より祈念申しあげる次第です。



目玉ナビ vol.5

－ 大江戸‘角打ち’七番勝負な旅 －

旅人‘ぶら目玉’こと 松住隆夫 with 鼠男&塗壁

2013年2月のある朝、妖怪3人が東京のJR南千住駅に集まった。(写真1)

目玉「おっ、おはよう。二人とも寝坊せずによく来られたな。」

塗壁「朝早すぎだよ、目玉。だいたいこんな時間から酒が飲める店なんてあのか？」

鼠男「そーだよ。午前7時って、健全な酒飲みの集合時間じゃないだろ！」

目玉「なんだよ健全な酒飲みって(笑)。まあ‘早起きは三文の得’って言うからさ。騙されたと思ってついてきな！」

と、3人はまず、日雇労働者の街‘山谷’に向かった。

■一番勝負 南千住「淀屋酒店」(荒川区南千住 3-11-14)

駅から歩くこと約10分で、角打ち勝負最初の店‘淀屋酒店’に着いた。(写真2)

鼠男「おおホントだ。朝7時過ぎにもう店が開いているぜって、ここ酒屋だぞ?!」

塗壁「酒屋は酒を売るだけだろう。飲めんのか？」

目玉「それが飲めるんだな。酒屋で酒を買ってその場で飲むんだ。これを‘角打ち’って言うんだぜ。」

鼠男「か・く・う・ち?どんな字で書くんだ??」

目玉「将棋の飛車角の‘角’と飲む打つ買うの‘打ち’だよ。」

塗壁「どんな意味から来てるんだろ？」

目玉「酒を飲む枡が四‘角’だからとか、酒屋のカウンターに‘角’があるからとかいろいろ説があるみたいけどさ、はっきりはしてないみたいなんだ。‘打つ’は、売ってる→打ってる→打つという言語的派生があったりするのかもしれないな。」

鼠男「ふーん。でもそもそも‘角打ち’って言葉の響き、なんかいいよな。」

目玉「だろー。まあ、今日は朝からこの‘角打ち’で1日楽しもーってことなんだ。」

塗壁「でもよ、なんでこんな朝早くから店が開いているんだ？」

目玉「おお塗壁、いい質問だな。簡単に言うとだな、需要があるからだよ。」

塗壁「需要って…あ、でも店の中、この時間で1、2、3、4…おお6人いるぜ。」

目玉「山谷って日雇い労働者の街だろ。朝、仕事にあり就けなかったらどうする?酒飲むくらいしか暇つぶしできんだろ。そういう人たちが酒屋で酒買ってその場で飲むんだな。そうした街の性格が生み出した需要だとワシは思ってる。」

鼠男「なるほど。これはちょっとした社会見学になるな。」

目玉「まあこむずかしい話はおいといて、まずはビールだ。実はな、これワシの今年の初酒なんだ。まずは乾杯、じゃなくて参拝だ。パンパン!(写真3)」

鼠男「酒を飲むのに乾杯じゃなくて参拝か(笑)。相変わらず軽いやつだな目玉は。」

目玉「いやいや。この軽いノリが人生を楽しむ極意よ。さあ今日は一日角打ちめぐりだ。題して『大江戸‘角打ち’七番勝負』始まり、始まり～!!」

■ 腹ごしらえも大事 足立市場「カフェ食堂みどり」(足立区千住橋戸町 61 2F)

塗壁「次はどここの酒屋に行くんだ？」

目玉「まあ、そう先を急ぐな。‘腹が減っては戦ができぬ’、まずは朝飯だ。」

鼠男「それはいい考えだ。早起きしたのに朝飯まだだったからな。」

と、徒歩で30分ほどかけて東京卸売市場‘足立市場’に向かったのであった。

目玉「‘卸売市場に名店あり’だとワシは思ってるんだ。」

鼠男「なんでよ？」

目玉「考えてもみろ。新鮮な肉、魚、野菜が集まるのが卸売市場だ。それを料理に使うだけでも美味いはずだ。ましてや、客は味にうるさい仲買人とかが多い。そんな客に気に入られようと店も気合が入って努力するだろ、だからだよ。」

塗壁「そりゃ一理あるな。おっ、これなんかいいんじゃないか?(写真4)」

鼠男「‘ゆで豚とまぐろブツ定食’850円か。うん、なんかいいな。入ってみよう。」

注文すると松坂ポークを使ったゆで豚と中トロが混ざったまぐろブツの定食が5分も経たぬうちに出てきた。(写真5)

塗壁「おーこれは美味い。トロっとしたゆで豚に中トロが混ざったまぐろのブツでダブルのトロトロだあー！」

鼠男「塗壁、お前も朝から軽いノリじゃないか(笑)。でも、確かに美味いな。」

目玉「築地はすっかり観光地になっちゃったけど、こうした地味な卸売市場でも美味いものにめぐり会うチャンスがあるってもんよ。観光地からずれる発想が大事なんだな。」



(写真1) 集合は早朝



(写真2) 勝負開始



(写真3) 今年初酒



(写真4) オススメは



(写真5) たまらんな

■ 二番勝負 浅草「四方酒店」(台東区雷門 2-1-14)

卸売市場で朝ごはんを堪能したあと、JR北千住駅まで10分ほど歩き、そこから電車(つくばエクスプレス)で浅草へ出た。

塗壁「浅草って、目玉、ここは観光地じゃないか。」

目玉「ずれることは大事だけど、観光地に行っただけとはいかんとは言っていないぞ！」

鼠男「じゃなんで浅草なんだ？」

目玉「それは、有名な‘デンキブラン’を角打ちで飲めるからだよ。」

塗壁「なんだそれ？」

目玉「浅草にある神谷バーという店が考案したブランド酒だ。明治時代に生まれたカクテルでな、その頃は目新しいものというので‘電気〇〇〇’と呼ばれたんだ。それが角打ちでも飲めるのはちょっと面白いと思って連れて来たんだ。ほらここだよ。(写真6)」

鼠男「路地裏の店だな。この場所だと普通に観光に来ただけでは気がつかないな。」
塗壁「これがデンキブランか。うーん、なんか養命酒みたいな味だな、ちょっと甘くて。」
目玉「まあ、これは観光角打ちだな。浅草のデンキブラン目当てなんだからさ。でも、こういうのがあってもいいんだよ。角打ちってかたっくるしいもんじゃないんだから。」
鼠男「そりゃそうだな。でもデンキブランこの量で200円で、高くね？(笑)。(写真7)」

■三番勝負 西新井大師参道「伊勢末酒店」(足立区西新井 1-5-4)

浅草から電車(東武鉄道)に乗って大師前に向かった。今度は西新井大師という真言宗の大きなお寺のそばに行くのだ。なんとここは、参道に角打ちの店がある。

目玉「さあ着いたぜ。ここはこの外観が強烈なんだ。(写真8)」

鼠男「スゲーな。看板のトタンなんかところどころ錆びちゃって店の名前だってまともに読めたもんじゃない。」

塗壁「でも最近はこの雰囲気を受けるんだよな。なんか昭和ノスタルジーみたいな。」

目玉「そーゆーの確かにあるよな。古い建物とか、宿場町の町並みとか保存しようって運動、全国各地にあるからな。」

鼠男「でもここはちょっと微妙じゃねーか。見ろよ店の中。物置みたいだぜ。(写真9)」

目玉「だけどな、2009年に出た雑誌『東京角打ち一立ち呑み百景』の表紙には、この店が飾られているんだよ。これって地元で生きている店って証しなんじゃねーのか？」

塗壁「やっぱり中身の問題が大事なんだろうな。朝の淀屋酒店でも話があったけど、需要があることがポイントだよ。地域に根付いているんだろうな、この店もさ。よそものワシらが、見た目ですブツブツ言っちゃあいけないんだと思うな、鼠男よ。」

目玉「それに、参道に面しているからこそ、昼も営業してんのかもね。参拝客だって好きな人は寄るんじゃないか。人の動きや営みによって作り出されるものが文化だからな。」

鼠男「うーむ。どの角打ちにも文化があるってことか。深いなあ。一本やられたよ(笑)。」

ここ伊勢末酒店ではホッピーを飲みながらモツ煮を食べ、心地よいランチになった。



(写真6)浅草の角打ち (写真7)デンキブラン (写真8)この店構え (写真9)中もスゲー (写真10)雰囲気あるな

■勝負の合間にそばとふろ 三ノ輪「砂場総本家」と「大勝湯」(荒川区南千住 1-27-6)

伊勢末酒店を楽しんだワシらは、舎人ライナーと都電を乗り継ぎ、三ノ輪というところへ移動した。東京・下町の雰囲気を色濃く残し昔の香りがする商店街を歩いていると古風な佇まいの蕎麦屋に遭遇した。

鼠男「おー、いい感じの蕎麦屋じゃないか。(写真10)」

塗壁「老舗・砂場のそばだな。食べて行こーじゃないか。」

ここでは‘もりそば’を一枚食べた。一般にそばと言えば東北とか信州とかが本場と思われるところがある。しかし、東京には美味しいそばを出してくれる店が案外多いのだ。ここも当たりだ。そばは美味いし、なんと言ってもトロツとしたそば湯が良かった。

蕎麦屋の向かいには銭湯があった。東京の下町には、いまだに多くの銭湯が残っていて、まだまだ庶民に愛されている。風呂も、ジャグジーや水風呂があったり、電気風呂や打たせ湯があったりと、客を楽しませる工夫もしている。

目玉「おー、銭湯もあるじゃないか。寄って後半の勝負に弾みをつけようぜ。(写真 11)」

入ってみた‘大勝湯’には、二つの温泉浴槽もあった。実際は、ただの沸かし湯に群馬・草津温泉と長野・和倉温泉の沈殿した温泉成分のかたまり‘湯の花’を混ぜた擬似温泉なのだが、客を喜ばせようとする姿勢がうれしかった。

塗壁「東京都内を移動してあちこち訪れるだけでも楽しいね、いろいろ発見があるしね。そばも美味かったし。角打ち七番勝負の合間にそばとふろなんて、なんか粋だよな(笑)」

鼠男「蕎麦屋と銭湯は角打ちには欠かせないアイテムだと悟った(笑)。」

朝には「なんだよー」と言っていた鼠男も塗壁も、いつしか七番勝負を楽しんでいた。

■四番勝負 三ノ輪「鈴木酒販」(台東区根岸 5-25-2)

銭湯を出て、向かった先は‘角打ちバル’と自称する店だった。

目玉「四軒目は鈴木酒販という店なんだが、店自らが、うちは‘角打ちバル’と銘打てるんだ。どんなとこだか確かめに、そこに行ってみよう。(写真 12)」

鼠男「なんだい‘角打ちバル’って？」

目玉「バルって言葉をつけるくらいだから、一般に思われている‘安い酒をパッと飲む’といったような角打ちとは違うよって言いたいような気がするな。」

店に入ってみると、綺麗なカウンターに座り心地の良さそうな一人掛けの高椅子が八席ほど並んでいた。壁には飲める日本酒がメニューとして銘柄ごと貼られていたのだが…



(写真 11) 銭湯は必須？ (写真 12) 試飲が戦略？ (写真 13) 角打ちバル？ (写真 14) だっさい酒？ (写真 15) 歴史ある店

塗壁「すごいな、ここの角打ち。席料 300 円だっけさ。(写真 13)」

鼠男「かつこ書きで‘お通し付き’って席料の文字の下に書いてあるぜ(笑)。」

目玉「試飲コーナーって文字も書いてある。そっか、店のコンセプトは‘試飲’なんだな。」

塗壁「メニューも日本酒ばかりだな。銘柄も八海山、春霞、大七、天明、夢心、くどき上手、開運、天山、七田…うーん、こだわりの地酒に特化している印象だ。」

鼠男「インターナショナル・ワイン・チャレンジの日本酒部門で最優秀賞(チャンピオン・サケ)を受賞した‘鍋島 大吟醸酒’はないのかね？」

目玉「おお、鼠男、ずいぶんマニアックな話題を知ってるんだな(笑)。鍋島は、残念ながら無いみたいだな。」

塗壁「あ、でも獺祭(だっさい)があるよ。外国のソムリエがワイングラスで飲みながら、その味や香りをえらく褒めてたテレビを最近見たよ。」

鼠男「じゃ、それ飲んでみるか。でも、すごいな。メニューに‘爛’と書いてある。爛で飲めってことか。なんか、注文の多い料理店、あ、いや注文の多い角打ちって感じ(笑)。」

目玉「まあまあ(笑)。美味しい酒をベストな状態で飲んで欲しいという店の願いだよ。」

お通しつきで、ぬるめの爛が大きい白磁のききちょこに入って出てきた。(写真 14)

塗壁「甘い香りがするね。口当たりもまるやかで、なんか白ワインみたいだよ。」

目玉「うーん、純米吟醸酒 90ml で一杯 300 円、結構いい値段だな。」

鼠男「でも名前と違って‘だっさい’酒ではなかったよな(笑)。確かに美味しい。」

こうして店のスタイルに多少戸惑いつつも美味しい日本酒を楽しんだあと、営団地下鉄(日比谷線)に乗って御徒町の‘まきしま酒店’に移動した。(写真 15)

■五番勝負 御徒町「まきしま酒店」(台東区上野 5-25-7)

夕方になってきたせいもあり、店に入ると背広姿の客が3人いた。

ビールを注文したら、サッポロのラガー、通称‘赤星’が出てきた。最近サッポロは生の‘黒ラベル’が主流だから「おっ」って感じだった。(写真 16)

目玉「この時間になると、仕事上がりの客がいるな。」

塗壁「店の奥にいるのは男の二人組だ。話の内容から高校の先生みたいだな。」

鼠男「入り口近くで日本酒をコップで飲んでる男は一人で来てるな。」

目玉「印象として、こういう風に仕事帰りに一杯飲むのが角打ちの典型的なスタイルだと思うんだけどどうだろう。」

なんて話していると、若い男女の二人連れが入ってきてビールを注文した。

鼠男「デート？。男のほうが‘こんな店があるんだぜ’って誘って連れてきたパターン？」

塗壁「いいんじゃないか、そういうのも。男ばっかしじゃつまんねえしき。知らない人でも女性がいれば、その場の雰囲気はなんとなく和む。」

目玉「というよりも、性別や年齢に関係なく、誰もが抵抗感なく入れる店がいいんじゃないか。店にとっても客にとっても角打ち文化の継承のためにも。」

塗壁「でも、文化って多様性があるからな。イングランドのパブなんかは、その土地や町に住んでいないと入れてくれないところがあるって聞いたことがあるよ。」

鼠男「だったらこの店は開けているよな。勤め帰りでも、若いカップルでも、ワシらみたいな一見さんのひやかしのような客でも、こうやって一緒に飲めるんだから。」

塗壁「ビールケースを積んで、飲み台にしているのも雰囲気を作ってるよね。(写真 17)」

なんでもこの店は、昭和初期から続く伝統の店らしい。老夫婦でやっているようだが、後継者はいるのかなとつい心配になってしまった。

一人で日本酒を飲んでいた隣の男は、コップ酒をグイッと飲み切りさっと帰っていった。

■六番勝負 日暮里「中村屋丸康酒店」(荒川区西日暮里 2-22-1 ステーションプラザタワー102)

御徒町から電車(JR山手線)で日暮里に移動。駅前の30階を超える高層ビルを目指す。

この店は再開発で生まれ変わった駅前の背の高いビルの一階にあるのだ。(写真18)

鼠男「さっきの店での話だけどよ、あの日本酒を一人で飲んでた客、かっこよかったよな」

塗壁「ワシもそう思った。きゅっと飲んでさっと帰るのが‘粋だね!’って感じがした。」

目玉「大分の御手洗酒店という角打ちをやってる店で飲んでた時の話だ。常連さんも知らない男が一人でふらっと店にやってきたと思ったら日本酒をコップで一杯グイッと飲んでさっと帰っていった。それを見た常連さんの一人が『いや〜、久しぶりに角打ちを見たよ〜!』って興奮気味に言ってた。」

鼠男「ワシらもやってみるか。」

塗壁「面白そうだな。」

こうして3人は、パッと店に入り、出羽桜吟醸山田錦を一合キュッと飲んで(写真19)サッと店を出た…パッキュッサッて、なんか気持ちよかった。



(写真16)赤星ビール (写真17)即席飲み台 (写真18)ここに? (写真19)出羽桜一合 (写真20)雑踏の中に

■七番勝負 池袋「栞本屋酒店」(豊島区西池袋 1-23-6 栞本ビル1F)

日暮里から再び電車(JR山手線)に乗り、角打ち勝負最後の店がある池袋へ移動した。

目玉「さあ、最後の勝負だ。どうかなあこの店は?」

鼠男「盛り場の雑踏ど真ん中にあるって感じの酒屋だ。がんばってるよな。(写真20)」

塗壁「あの‘酒’って赤い文字で書いてあるところが店かい?手前は居酒屋のチェーン店じゃないか、ある意味同業者だよな、呼び込みのお兄ちゃんも立ってるし。」

目玉「客層が違うと思うから競合はしないんじゃないかな。角打ちって、やっぱり安い酒をパッと飲みたいていうのが本流だと思うから。」

鼠男「とにかく入ってみようぜ。」

と、最後の店に足を踏み入れると、低めの細長いカウンターが店の入り口から10メートルほど奥にまっすぐ伸びていて、客が10人ほどいた。

鼠男「おい、ここのメニューはあっさりしてるぞ。日本酒なんか、ただ‘清酒’って書いてあるだけだ。値段も270円と240円の二つを表示してるだけだよ。」

塗壁「これじゃあ銘柄が何か分かんないよな。」

目玉「店の人に聞けばいいんじゃないか?」

塗壁「そりゃそうかもしれないけど、初めての店だと聞きにくいよ…。て言うか、客との向き合い方が、その店によってずいぶんと違うもんだと思うな。」

鼠男「おい見ろよ。あそこにあるのタイムカードとタイムキーパーだぜ。」

塗壁「えっ？店員が3人いるけど、みんなアルバイトってことか??」

鼠男「角打ちの酒屋も、細かく観察していくといろいろとあるんだなあ。」

塗壁「今日は面白かった！おい、目玉！！暖かくなったらまた勝負の続きやろうぜ！！！」

こうして七番勝負は、角打ちの世界に塗壁と鼠男の二人を誘い込み終わったのであった。

[大江戸‘角打ち’七番勝負な旅 実施日：2013年(平成25年)2月26日(火)]

地産地消と地域毒

櫻木 大祐

先日、仕事で食品安全研修会に立ち会うことがありまして、そこで科学者である講師がなかなかショッキングな事をおっしゃっていたので、ちょっとご紹介。

◇食品安全の観点からみる「地産地消」

昨今「地産地消」が叫ばれて久しいが、食品安全の観点からは「地産地消」はそんなに芳しいものではないらしい。

私は初めて耳にしたのだが皆さんは「地域毒」という言葉をご存じだろうか？

世界の様々な国々、日本の様々な地域にはそれこそ様々な気候風土と特色ある産業があり、そして特色ある農産物や畜産物や海産物が溢れている。

嗚呼!素晴らしき哉、自然の恵み、人間の叡知!!

「いったい何が悪いのよ？」

そこで「地域毒」のリスクである。特色ある気候風土や特色ある産業は、特色ある食物や食生活を生む。塩辛かったり、甘かったり、大酒飲んだり、ラジバンダリ…

さらに、その地域の人とその地域の物しか食べない(地産地消)とすると、特色ある食物や特色ある成分がその体に何十年にも渡って蓄積する事となる。

「自然の物だからいいじゃんか！」

◇天然由来=善!?

よくある健康食品のCMで「一粒でキャベツ〇個のウンヌンカンヌン」とかやってるけど、いくら天然由来であるからといって、かつて人類がキャベツを1日に何個も食べた時代はあったのだろうか？しかも数年～数十年に渡って…

もし、そんな時代があったとしても人類に対する臨床データは、今のところ…無い。あるのはネズミのデータばかり。

本当にキャベツ10個を50年食べ続けて大丈夫？

そして科学者のセンセー最後にいわく

「何事も適切な量とバランスです」
ごくごく当たり前でありながら、実行するのはなかなか難しい。

そんなお話でした。

新酒酌む

瓦口 龍

季節がめぐる。朝、目をさまし鳥のさえずりに耳をすませるとき。道ばたに咲いている野花に目をとめるとき。青空に浮かぶ、まっしろく大きな雲を見あげるとき。夕暮れにそよぐ、すすきの穂をながめるとき。

日本には春夏秋冬の四季だけでなく、24の気という季節、72もの候という季節があり旧暦をもとに暮らしていた時代には、人々はそうした季節の移ろいをこまやかに感じ取って生活していました。一年で最も寒さの厳しい頃ですが、露の花が咲き始め、凍てつく大地の下では春の支度が着々とすすんでいます。

この時期の酒造りが寒造りで、厳寒の早朝より各地の地酒蔵元では醪（もろみ）造りに汗を流します。大きな甑（こしき）で酒米を蒸し上げ麴室にて菌をつけて米麴を造り、三段仕込みという方法で酒母に米麴・蒸米を加えて醪を造り上げます。

仕込み終えた醪は、杜氏の経験による研ぎすました五感で温度管理をし、糖化とアルコール発酵を醸し出しながら約一カ月後には新酒ができあがります。

旧暦新年の立春を迎え、立春末候から雨水、啓蟄の頃に寒仕込みの蔵開きが各地の蔵元で始まります。

2月17日、立春末候「魚氷に上る」の日に角打ち仲間達とみやこ町の林龍平酒造場を訪れました。道中、椎田綱敷天満宮に3、4分咲きの梅を訪ね、芳香の余韻にひたりながらドラえものの何でもドアではありませんが、何でも出てくる吉本先生の布製バッグよりの極上赤ワインにて乾杯、心をあらたにして英彦山を源流とした川ぞいの酒造場に繰り出しました。蔵開き前のひと時、しぼり立ての上澄みを満喫しました。林龍平社長みずからの杓子でしたが遠慮もなく3杯という猛者もいました。社長宅応接間での食事会といい、蔵開き前の静かな時に声を掛けてくださったことといい、企画していただいた若松野村酒店のトクさんを始めお母さん、ミホさん、アルコールアレルギーの息子さん、大変お世話になりました。お蔭さまで参加者全員満開の輝きでした。計画通り、はらぐち酒店のワンコインの会にも間に合い満足の日でした。総勢12名、車2台の楽しい一日でした。

今年も馥郁とした深みのある切れの良い「九州菊」の誕生に乾杯。

天籟寺川橋物語その3

上田 喜久雄

新池橋・高峰橋・丸山橋

“白鹿、お薦めのおいしいお酒の召上り方は「雪冷え 5℃、花冷え 10℃、涼冷え 15℃、常温～、日向爛 30℃、人肌爛 35℃、ぬる爛 40℃、上爛 45℃、あつ爛 50℃、飛びきり爛 55℃」と、5℃刻みでいろいろあるらしい。間もなく桜の季節、あなたはどれで酔っ払いますか？

さて、今回は新池橋、高峰橋、丸山橋。

丸山橋は、以前丸山町というのがあったように記憶していますので、そこからきていると思います。

高峰橋は、橋を渡って坂道を七、八十メートルのぼりますと、右手に高峰中学（現・高生中学）、上り詰めると高峰墓地があります。上田家累代の墓もここにあり、祖父喜一郎、祖母ツイ、父正、母トキエが眠っています。

新池橋は、新池町1丁目1番地にあった旧戸畑市役所（平成25年秋、図書館に衣替え）から川に向かって直角に下ったところに架かる橋で、資料（北九州の町名由来）を調べてみますと、「戸畑は池が多かったようで、名前を拾っただけでも20数ヶ所あった。戸畑は天籟寺川と境川しかなく、水に恵まれない農民が池をたくさんつくったわけで、新池は当時新しくできたらしい」とありました。

新池町があれば古池町。古池町は旧戸畑市役所を駅に向かって下ったところに、旧電車通り（昭和通り）に並行してありました。

新池町が官公庁街であったのに対し、古池町は商店・飲食街でした。その中でも古池小路は歓楽街で、映画館はもとより、クラブ、スタンドバー、寿司割烹、ラーメン店やレストランがならんでいました。

五市合併以前、戸畑市の人口が11万人を超え、「日本一人口密度が高い市(まち)」と言われていた頃はたいそうな賑わいをみせていました。

映画館で思い出すのは、電車通りに向かってかかった大きな看板で、4畳半ほどの画面から飛び出さんばかりに描かれた加藤剛の必死の形相です。

映画の題名は「影の車」。原作は『潜在光景』。昭和45年（1970）松竹作品で監督は野村芳太郎、出演は岩下志麻、加藤剛でした。

原発

今回の「はら閑」に一昨年 11 月、吉本先生に送ったメールを投稿した。発刊される時は、丁度、2 年が経って忘れられつつある事故が新聞の 1 面に掲載されているでしょう。

蔵開き・花見を前に、お酒には全く関係ありませんがお付き合いください、また、えらそうなことを書くこともお許してください。

吉本先生は新聞記者時代に、原発の空焚きの件で中央公論に寄稿し物議をかもしたこともあり、私自身も原発関連の会社に勤めていたこともあり当時の気持ちのメールです。先生より「いつか『はら閑』に——」と、いわれたことを思い出した投稿です。

原発事故が起こって 8 ヶ月、マスコミは原発をつるし上げている。「なぜ」と口答えしなくなる。今までの恩恵を忘れ、起こったことに対して批判。批判はともかくとして、今後の原発の行方である。原子力工学の教授連中も今までの浮かれを忘れ攻撃している。踏み絵では笑を浮かべていた者が、これ幸いと今までを反省し原発はダメだと狼煙をあげている。マスコミに対し事故が起こったから、起こるからダメというのであれば起こらないように設備の改善、マニュアル等の追加整備により原発は安全なのだと説くのが教授連中ではないのか。今、原発で働いている技術者を作り出したのはだれなのか。設備の改善、マニュアル等についても「わしゃ知らぬ」では済まないのである。

マスコミは少しでも原発の恩恵である技術の発展・発達、化石燃料使用減による CO₂ 削減および経済効果等々を世間に知らせ、ダメということと同時に世間に、原発の議論をさせる資料を提供するのが仕事ではないか。原発は今後 20~30 年後には全廃とし、現状の負の遺産を生かすことも訴えるべきではないか。資源のない日本は技術で食いつなぐしかないのである、このような経験が日本の力となり輸出産業になるように導くのもマスコミの仕事と思う。

もし、前政権が現政権であったなら事故対応もこのような無様な結果にならなかったと思うのは私だけであろうか。 (2011.11.08)

今年も順調に酒を楽しんでいる

徳永 雅樹

一月、大分県を代表する九重町の「八鹿酒造」にて第一回目となる「大寒蔵開き」が行われたので参加した。大分の長浜角打ち学会から 5 名、それに神戸角打ち学会の渡邊会長合わせて 6 名が大分駅発の久大本線鈍行列車に乗り込んだ。

電車内では朝からビールでミニ宴会、慌てなくても会場で呑めるのだがこれも楽しみの

一つ。鈍行列車には車内販売はない、事前に買い込んで乗る、これ常識？

さて「八鹿酒造」ではおなじみ「はらぐち会」の面々と合流、となれば後は青空の下、宴会でした。新酒やにごり酒や… 何を呑んだか覚えていない、が楽しい酒だったことは間違いない。

同じ酒でも場所や面子によって味が変わるもの、下手なウンチクや作法は要らない。それを実感した今年の大寒。

余談ですが私は例年、別府の鶴見岳山頂で開催される「大寒がまん大会」でカキ氷を食べていたがこれはもう辞める、酒を呑む事にする。

二月、これまた大分を代表する「西の関」の立春朝絞りが手に入った。今まで知らなかったが毎年二月四日の朝に瓶詰めするらしい、これはその日の夜に呑んでみた。

口の中で発泡する、まさしく活きている。フルーティーで口当たりがよい、一度に飲み干したらもったいないと冷蔵庫で冷やし翌日も呑んでみた。しかしもう発泡しない。五合瓶なら飲み干せば良かったと思ったが遅かった。

まだまだ酒を極めるのは遠いようだ。さてさて三月はどんな酒に巡り合える事やら。

酒と煙草

酒夢人（諸岡 明保）

この二つは担税であるが、酒は酒税に消費税のダブル課税である。煙草は消費税はなしだが酒と煙草を好む方は世の中に数多くおられる筈である。

最近若くは若い人の酒離れ・喫煙者の減少（敢て激減とは申さず）なのに酒を愛し、煙草を愛し、家族を含む周辺からやめろやめろの連呼に耐えて男・女達はまさに頑固者の優良納税者なり、国税庁に表彰状を貰っても良いのでは・・・

確定申告時期故に税金の話は頭痛がするので止めよう。

酒と煙草（シガー）との関連性について・・・個人的見解ですが。

映画はご覧になる事はおありだろうが以外とあるのである。その昔の俳優で有名な方がいた。そう、ハンフリー・ボガードである。彼の啞え煙草に若い頃随分と頑張って練習したが日本人は画にならんと自分に言い聞かせ諦めた。

また。オーソン・ウェールズは何故かシガレロが似合う。印象に残っているのは「ハスラー」でのポール・ニューマンの啞えタバコとウイスキーのラップ飲みでやはりラップ飲みを試したが、日本人はやはり1升瓶の早飲みか。

この頃若い方をシガーバーで見かける事があるが彼等に言ってやりたいのだ、止めとけよ似合わないぞ周りから見るとあほに見えるぞ。

西部劇映画で巻き煙草が、あれも巻き紙は辞書の紙が一番とか色々試したがよう分らんまま今に至ってるのである。CMではないが、よう分らん 分らん。

*日本で煙草が絵になる人は淡路恵子、葉巻は吉田茂以外いないだろう

*米国ではマッカサーのコーンパイプか

酒も映画では大事な脇役・・・手酌は勿論清酒である。

手酌も色んな場面で出てくるが、女の手酌は失恋の場面が多い気がする。男の手酌は色んな区切りをつける場面が、これも小生の勝手な思い込みだろう。

忠臣蔵の討ち入り前に出てくる樽は劍菱、やはり区切りをだったのか。

洋画ではやはり007のボンドが好むマティーニだろう。ドライで いいね。アメリカ映画では圧倒的にジャック・ダニエルだ。バーボンが好きですと耳にする事があるが。

*通称バーボンウイスキーはテネシーとケンタッキーがありジャックはテネシーウイスキーである

西部劇の酒場で飲む場面がある。およそチェイサーなんぞはないが、英国と米国のウイスキーの違いかそれとも国民性か、よう分らん分らん。

先日報道で清酒の偽造が、実に嘆かわしい、買い手飲み手にも・・・

焼酎の甲乙混和の類似を見れば清酒も混和してもこれをやれば終わりだ。

この時期各地で蔵開きがあるが、心から新酒を楽しみたいものだ。

梅は咲いたか～ 桜はまだかいなあ～ あ～ こりゃ こりゃ。

今夜もチビリと手酌でやるか、舟歌で・・・肴は炙ったイカでいい～。

酒は売る物でなく、飲む物なり酒飲みの戯言。

*店長に叱られるだろうなあ

冬の便り——酒飲まぬ友の悲痛

吉本 光一

1月といえば、造り酒屋の蔵開き。天井の高い、底冷えの酒蔵の中でふっふつと気泡がわき出る新しぼりの酒を桶からひしゃくですくって飲む。弱った肝臓も生き返るか、と思うほどの生命力がのどから全身に伝わってくる。正月に続く初春の楽しい行事だ。

何軒かの酒蔵めぐりが終わり月末が近づいて、指宿の菜の花マーチから戻ったとき、手書きの官製はがきが郵便受けて私の帰りを待っていた。黒の水性ボールペンの跡は、大学時代の友の見慣れた筆跡だが、筆運びがいつもと違って妙にたどたどしい。文字が目に入るなり、突き刺されたような激痛が心臓に走った。

年賀状感謝／先月末から肝機能障害で、息子が医師／の杏林大病院、手術入院、先週・

老人ホーム入所、／住所は表記のむすめ夫妻の所に、／各々方、けんこうにご留意の程をと／念じています。／ごあいさつが遅れてすみませんでした。／二〇一三・一・二四

表記の差し出し人欄には、彼と同じ市内だが別の住所と別の姓気付と記されている。わずか7行の文面に100枚の小説に負けない情報量の重みがあった。

57年前、大学に入学したときからの付き合いだ。格別な親交ではないが、3～4人のユニットで行う実験・実習の授業で何十回も一緒になり、お互いの癖もよく分かり合った仲で、彼が母校の教授をリタイアし名誉教授となっただけでも手紙のやりとりは続いている。先走る言動や語気を強めることのない生来のおだやかな性格に加えて、奥さんともどもクリスチャンで、酒はビールをコップに1～2杯で金時の火事見舞いになるので、大勢で飲み騒ぐのは好きでない。4年前、指宿での泊まり込みのクラス会で、幹事部屋での二次会でみんなが氣勢をあげるのを尻目に、一人はやばやと床に就いたときもだれ一人不思議に思う人はなかった。

その彼がこともあろうに肝機能障害、それも手術するほど重症だったとは。指宿の後、毎年恒例のクラス会には顔を見せなくなり、夫人を亡くして元気を失ったとは聞いてはいたが、これほどの体調とは、だれにも伝わってなかった。文面には「肝機能障害」とあるが、これは慢性肝炎、肝硬変、肝がんへと進行してゆく病気だ。私たちが病院で肝機能検査を受けたとき、ガンマGTPやGOT (AST)、GPT (ALT)の数値が気になるのは肝硬変を気づかっていたことだ。ただ、肝硬変自体は手術で治療できるものでなく、食道や胃の静脈瘤の破裂・出血、腹水などの合併症、がんへの進行を遅らせるための管理に治療の主眼が置かれる、と専門家から聞いた。だとすると、この控えめな文面をそのまま真に受けるわけにいかない。

夫人亡き後に元気を失ったのも心の問題ではなく、彼の闘病生活・病気の管理を支える人がいなくなったのが原因だったのか。現在の居場所を明示してないが、これも見舞いになぞ来てくれるな、という意味表示のようにも思える。これまでの孤高の生きざまが、ここへ来て引きこもりへと転じるアラームが鳴っているのを感じた。

だれもが何らかの障害を持ちながら生きつづける高齢時代。人生を全うするカギは、身体がどんなに不自由になっても、最後まであきらめずに自分の創造力を駆使し、若い世代・健常人と共に暮らすことに尽きる。この文章がもし北九州文学協会の選者の目にとまったら、また「説教か」と言われそうだが、言いたい人には言わせておこう。

脳卒中で倒れた後、和歌づくりに全力投球し始めて全国紙の歌壇の常連になった私と同年代の友人がいる。若いころ大酒飲みだったが肝機能障害で断酒し、日々の出来事をまるで子供が絵日記を描くようにPCで根気よく打ちつづけている人がある。それぞれに自分の創造力を維持し、少しでも高めようと工夫し努力し続けている。それができるよう、続けられるように支えてあげるのが地域社会、すなわち私たちの役目だ。と、言葉では分かっているのに、目の前で引きこもりへの崖っぷちに立つ彼に対しては無為に見送るしか能がない自分が、情けない、腹立たしい。

私自身、別の病気の診断のため腹部にCTスキャン検査を受けたとき、肝がんを疑う所

見が見つかり、覚悟したことがある。次に受けたMRI 検査で良性の血管腫だと分かり無事に納まったからよかったものの、もしこのとき裏表がひっくり返っていたら、いまごろは彼と同じ身の上だ。酒を全く受け付けない彼が、「大丈夫か」と言われるほど酒と仲の良い私のまるで身代わりに病気を引き受けたような気がしてならない。そのとき私は私自身に罪悪感を押しつける、心理学者の言う「スティグマ化」するはめに陥ってしまう。

心理学者によると、病人が引きこもる原因は彼がスティグマ化されていることにあるという。自分の病気が他人に迷惑をかけないために、あるいは自分がこれ以上恥ずかしい思いをしたくないために引きこもりの行動が起きる、というのだ。そんな彼は、自分の引きこもりが周りの人をスティグマ化するというスティグマ化の連鎖に気がつくことはない。それを断ち切ることができるのは彼自身でなく、周囲の私たちでしかない。彼を取り巻くだけでも、彼の存在を罪悪視する視線を彼に向けることがなくなったときにはじめてその連鎖を断ち切ることができる。

私一人の悪あがきが終わらせないために私がいまできることはといえば、このはがきの中身、彼のもの静かで、最高に控えめな悲痛に一人でも多くの人に耳を傾けてもらうことしないのだ。

(注) 肝硬変＝慢性肝炎の末期に、肝臓の実質細胞が破壊し、代わりに結合細胞が増殖して、肝臓が萎縮・硬化した状態。ウイルス性、アルコール性、自己免疫性、脂肪性、代謝性など、さまざまな原因で起きる。ウイルス性は、B型またはC型肝炎ウイルスが輸血などの際に血液を通じて感染するために起こるが、無症状のため感染に気がつかないことが多い。とくにC型は数十年後に慢性肝炎から肝硬変、肝がんを発症する例が知られている。

肝機能障害＝肝炎の手前の状態で、亜鉛の欠乏、タウリンの欠乏、メタボリック症候群、脂質代謝の異常とくに高LDL コレステロール血症などに加え、女性では更年期障害も発症を促進する因子として知られている。タウリンは健康な人では体内で合成され、心臓・肝臓・筋肉などに分布する生理活性物質で、肝臓の働きや肝細胞の再生を促す作用がある。

× ×

「酒飲み、こだわり（下）」は次号に譲ります。



大ちゃん誕生日



花束が似合う？



チャンピオン・サケ「鍋島」



はらぐちのマドンナ



南浦洞のバス停



機張のズワイガニ



二人前です

集後記

☆1月末に指宿市で開催される恒例の菜の花ツーデー・マーチに合わせて、前日に開聞岳の登頂をしよう、と全国からウォーカーが集まりました。男性7人、女性5人。「はらぐち閑話」その9「されどテクテク」の主役、札幌のユキちゃん、函館のえっちゃんをはじめ、その応援隊に加わった人がほとんどです。到着日の夜の宴会。私が持参した43度の焼酎「らんびき」に続いてもう1本が一次会で、幹事部屋での二次会では42度の泡盛の一升びんも

これまたカラに。そのほかにビール大びん十数本。それでも翌日はゴロゴロと落石を敷きつめたような悪路の山道に挑んで開聞岳を制覇し、同夜の祝賀会は前夜以上に盛り上がったことは言うまでもありません。健康日本21の実践隊先兵を自認するメンバーはスゴイ。

☆菜の花ツーデー・マーチと開聞岳登頂に千葉県から参加した幹事役のIさんから、当日の記録画像を収めたCDが届きました。私はわき目も振らずに、ただひたすら歩くだけで精一杯なのに、健脚の彼は、一行の先回りをしてはさまざまなアングルの写真を撮りまくる。全100枚ほどの収録写真の中に、20種類の満開の花が鮮やかな色彩を放っています。当日は最高気温が6～7度。北風が冷たい真冬の最中でしたが、写真はすでに春の季節。自然界の季節はその後を追いかけてきます。「自然は芸術を模倣する」とは詩人オスカー・ワイルドの名言ですが、「自然は記録写真を模倣する」のだと、感銘を受けました。

☆安行さんと訪れた2月の韓国・釜山。旬のズワイガニを求めて、郊外の機張の町へ。南浦洞から路線バスで1時間20分、バス代1800ウォン(約160円)。終点で降りると、青果と海産物の露店街の奥にカニの店があります。「あまり大きくないほうが(身がしっかり詰まって)美味しい」と店主が水槽からすくい上げたのは、2匹で2.5kg。ゆで上がったカニは、身が餅のように柔らかい弾力があり、みずみずしい甘さが舌に優しい、福井でもお目にかかれなかった絶品です。前回訪れたときの夏のカニも乙だったが、旬の味は格別。傘寿を前に初めての醍醐味を堪能しました。(ポンポン仙)

☆蔵開きのまっ盛り。はらぐち会では、3月31日に鹿島の富久千代酒造(鍋島)、4月14日に杵築の中野酒造(ちえびじん)を計画しています。14日は八鹿酒造の「なしか祭」と重なり、大分の皆さんとは一緒できませんが大分市の「御手洗酒店」で合流を予定しています。

☆4月21日はウエル戸畑多目的ホールで、「はらぐち酒店 春の酒祭り」が開催されます。午後1時より午後4時まで、会費2500円。昨年の「秋の酒祭り」の第二弾です、酒呑みには嬉しく楽しい祭りです。

「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いいことなしです。

投稿は、はらぐち酒店に預けていただくか、kei2@bronze.ocn.ne.jpへ宜しく願います。

「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5月11日(4月30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19号

電話093-871-2150

sake-tobata@nifty.com