



一マ「神戸・なりゆき‘角打ち’」から外れちゃうので、その話はまたおいおいな。」  
鼠男「そーか、分かった、おいさんの話はおいおいってことか(笑)。ところで、今回は、どんな感じで角を打つんだ？」

目玉「いやー、神戸の角打ち、実は店の場所を全然知らないし、実際どのくらいの数があるのかも分かんない。ネットなんかで検索すれば分かるんだろうけど、だったらここは知らないのを逆手に取って‘なりゆき’でやったら面白いかなって考えたんだ。」

塗壁「おお、それもいいな。でも、あたりは一応つけてんだろ？」

目玉「工場が多くある臨海地区や酒蔵が集まる灘あたりを歩いていると見つかりそうな気がするんだ。勘だけどな。」

鼠男「で、手始めは？」

目玉「この長田から海沿いに和田岬の方へ歩いてみようと思うんじゃ。」

塗壁「なりゆき、なりゆき、それはいいかも。さっそく行ってみようぜ！」

### ■若松公園・鉄人 28 号は震災復興のシンボル（神戸市長田区若松町 6 丁目）

塗壁「ところでよ、このでっかい鉄人 28 号は、いったい何なんだ？」

鼠男「あ、おいら知ってるよ。震災復興と地域活性化のシンボルとして地元の商店街なんかを中心となって立ち上げた NPO 法人「KOBE 鉄人 PROJECT」というところが造ったんだよ。高さが 16 メートルくらいあるんだ。でかいよな。」

目玉「阪神・淡路大震災か。もう 18 年余り前の地震だけど、当時は大変だっただろうな。」

塗壁「鉄人 28 号のように強くあれ！なんてメッセージが込められているんじゃないか？」

なんて話をしながら、六間道商店街のアーケードをトコトコと通り抜けると、酒屋らしき看板が前方に見えてきた。

### ■一番勝負 「永井酒店」（神戸市長田区庄田町 2-4-11）

鼠男「見る限り普通の酒屋だよ。（写真 2）」

塗壁「でも、赤いのれんが邪魔して、中の様子は分かりにくいなあ。」

入ってみると、中は結構広く、明るかった。（写真 3）

目玉「あての種類が多いな。ポテトサラダ、餃子、コロッケとか脂もんがメインか。」

鼠男「あ、刺身もあるみたいだぜ、ホワイトボードに書いてある。」

塗壁「ここは、酒屋の売り場と角打ちの場が一体になったスタイルだな。」

目玉「おばちゃんひとりでやってるけど、ここが人でいっぱいになったらひとりじゃ大変な広さだと思うよ。これだけあてがあったら、夕方から結構混むんじゃないか？」

鼠男「2 人いる客は常連さんみたいだけど、ともに 70 歳くらいか？」

塗壁「近所に住んでて自転車に来てるんだよ。外にある自転車、そうだろ。」

鼠男「へんな言い方かもしれないけど‘普通の角打ち’って感じがする。」

ビールを飲みながら、どこかのんびりした時間が流れている気がした。



(写真1)  
集合は鉄人28号前



(写真2)  
外観はいたって普通



(写真3)  
永井酒店 わりと広い



(写真4)  
地図で酒屋を探す



(写真5)  
通り過ぎそうに

塗壁「なんかホワーンとした感じだったなあ。」

目玉「なんだろう、この感覚。」

鼠男「おいらも同じ感覚なんだけど、こういうことじゃないか。‘角打ち’をしてるんじゃないなくて‘角打ち’が出来るところを見学に来てる。一応、酒は飲んでるけど。」

塗壁「ということは、俺たちはちゃんと‘角打ち’してないってことか？」

鼠男「何でだろ？この前の東京では、こんな感じなかったよな。」

塗壁「もしかして、昨日飲み過ぎたせいかな、鼠男。」

鼠男「確かに、昨夜はふたりしてよく飲んだもんな。目玉、おまえは？」

目玉「わしは一昨日大分で飲みすぎて、昨日は北九州で死んでたよ(笑)。」

塗壁「3人とも酒を心から飲みたいという状況になってないってことか。」

鼠男「身体が酒を欲してないとも言える。」

目玉「なるほど、一つ学んだな。心から飲みたい時じゃないと‘角打ち’は成立しない。」

塗壁「ま、それもいいじゃないか。今日はなりゆきだ。ははは！」

## ■二番勝負 「土見酒店」(神戸市兵庫区浜中町 1-9-6)

鼠男「しかし、あてもなく酒屋が現れるのを待ちながら歩くのは、ちょっとしんどいな。」

兵庫運河に架かる橋を渡り、テクテク歩いていると、大きな明細地図が貼られているのに気づいた。(写真4)

塗壁「お、これは役に立ちそうかも。」

目玉「土見酒店というのがあるよ。ここ行ってみよう。」

と、店のある方向へスタスタ歩き始めた、のだが…

鼠男「このあたりだよな。あれ？」

塗壁「おい、あれあれ、建物の角に酒の自販機があるぜ。」

目玉「おお、通り過ぎるとこだったよ。ここかあ。店の看板、無いのか？(写真5)」

塗壁「看板あった。間口の右端に貼ってあるけど、目立たねえなあ。」

鼠男「見る限り普通の家だよ(笑)。」

塗壁「間口の扉に目隠しが貼ってあるから、ここも中の様子が外からは分からないね。」

なんて言いあいながら、扉を開けた。

入ると、間口いっぱい広がる土間があって、土間の左手に、奥行きが1メートルはありそうなデカイ質素な造りのカウンターが店の奥に伸びていた。

目玉「カウンターが広〜い。しかもこれだけ広〜いと売りもののあてが載っていてもおか

しくないのに何一つ載ってないから、余計に広〜く見える。(写真6)」

鼠男「あては土間の右手の奥にあるよ。缶詰とか乾き物とかしかないけど…」

あての手前の冷蔵庫の上には『お願い 営業時間 AM10:00~PM7:00 定休日 日曜・祝日 店内は トイレはありません 禁煙です 立ち飲みは短時間でお願いします』と書かれた小さな貼り紙があった。(写真7)

塗壁「70歳くらいのおじいちゃんがひとりで店番してるけど、貼り紙から店と客との距離を感じるなあ。店の中も壁や天井がコンクリートの打ちっぱなしで、えらく殺風景だ。」

鼠男「おい、まてまて塗壁。もしかして、ここは震災で建て直した店じゃないか？」

塗壁「そーいえば、店の周りの道路は、区画整理したような造りだったな。今も更地になってる宅地がいくつかあったし。」

鼠男「きっとそうだよ。新しい建物だけど、震災の傷跡が見え隠れしてるような気がする。」

と、金麦を一本飲んで、そっと店を出た。

### ■三番勝負 「木下酒店」(神戸市兵庫区上庄通 2-1-11)

途中、角打ちが出来そうな店は何軒かあったが、今入った店とあまりに近すぎたところはスルーしたし、営業が午後5時からだったりしたところは入ることが出来ないでいた。

時刻は午後4時半を回っていた。そんなこんだでやってきた和田岬で出会ったのが、ここ木下酒店だった。

目玉「こんな構えだったら素敵だなあと思って見てた小さな建物が、ほんとに角打ちが出来る店だったのでびっくりしたぜ！ただ、店の庇からぶら下がる風除けのビニールが目隠しにもなっているのはちょっと気になったけど…(写真8)」

鼠男「目玉は、レトロな感じが好きだからな(笑)。ただ、ビニールは風除けというよりはやっぱり目隠しだろう。中の様子が表の通りから分かりにくいようになっているからな。」

塗壁「でも、ほんと、ずいぶん古そうだよな。いつごろから営業してんだろ？」

こういう時は、思いきって質問するに限る。60歳代半ばくらいに見える旦那さんに尋ねてみると、大正10年(1921年)から酒屋をやってると答えてくれた。

途中、改築とかしているだろうけど、それでも見かけはかなり古い。

目玉「旦那さん、震災の時は大丈夫だったんですか？」

旦那「屋根の瓦が全部飛んだよ。間口の扉も建物が歪んだせいで、扉と間口の間に隙間が出来ちまった。今は板を挟んで塞いでるんだけど、おかげで扉を動かせなくなっちゃった。ちゃんと直すって言ってもこの建物だからね。直すならもう建て直すしかないの。」

震災で倒壊しなかったと言っても、これはこれで震災の傷跡と言えるのだろう。でも、同じ傷跡と言っても、見かけはさっきの土見酒店とは、ほんと対照的だった。

旦那「さて、何飲みます？」

鼠男「じゃ、缶ビール。それにこの鳥皮と串カツも。(写真9)」

旦那さんは、オリジナルのたれを小さじですくい鳥皮に丁寧にかけて出してくれた。

旦那「串カツには何かかけます？」

目玉「あ、じゃ、ソースを…」

なんてやりとりをしながら、カウンターの中を見ると、ウスター、とんかつ、どろ、お好み焼きと、酒瓶と一緒にいろんな種類のソースが並んでいた。(写真10)

目玉「あれ？もしかして『何かけます？』って、ソースの細かい種類を聞いたの？」  
旦那「いやいや、人によっては、醤油とかポン酢とか言う人もいるんでね、念のため。うちは湯どうふも出すんで、そのせいか、ポン酢をかけて串カツを食う人もいるんですよ。」

旦那のそんな気の遣いようから、‘酒店’と名乗ってはいるものの、どっちかという店の雰囲気は、どこか小さな立ち飲み居酒屋のような気がした。

塗壁「角打ちって、こんな細やかなサービスをするところなんかいな？」

鼠男「ちょっとした問題提起を受けた感じだな。」



(写真6)  
広～いカウンター



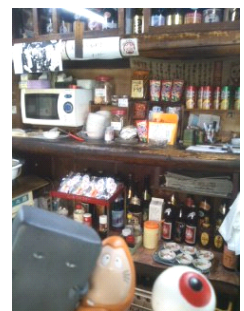
(写真7)  
土見酒店の貼り紙



(写真8)  
おお、この店構え



(写真9)  
鳥皮と串カツがあて



(写真10)  
酒瓶に並んでソースも

#### ■四番勝負 「本庄酒店」(神戸市灘区船寺通 1-2-11)

和田岬で臨海地区を切り上げ、JR和田岬線・山陽本線に乗って三宮で阪神電車に乗り換え、次に向かったのは大石というところだった。ここは酒蔵が集まる灘の西の端っこだ。

駅から歩くこと2分くらい。船寺神社の鳥居のそばで、本庄酒店を発見した。(写真11)  
目玉「あ、ビールね。あとおでんがいいな。厚揚げとこの串もちよーだい。(写真12)」

角打ちの場は酒屋本体と隣接する形で独立していて、酒屋のほうに店員がふたり、角打ちの方にはおかみさんらしき人がひとりでいて、常連さんらしい客もいたのだが、そんな注文をすると、おかみさん、ちょっときよんととして、なんか緊張感が漂った。

そうした感じは、すぐさまこちらにも伝わるので、ここではパッと飲んでサッと食べてスッと店を出ることにした。

店の外で…

鼠男「おい目玉。あのおかみさんの表情、見たか？この人たちは何者？って目で見てたな。」

塗壁「未知の者が突然侵入してきて驚いたって感じだったよ。」

目玉「まあ、見たことがない客がやって来たら、程度の差はあるけど、店だって内心、身構えるってことさ。」

鼠男「でも、店なんだからさ、客が来るのは当たり前のことだろ。どうして角打ちで初めての客だと、あんな目で見られるんだ。観察されているようだったぜ。」

目玉「やっぱ角打ちは‘常連さん’が主流を占める空間ってことなのかもな。」

塗壁「これも問題提起か？なあ、鼠男(笑)。」

#### ■五番勝負 「マルタツ酒店」(神戸市灘区新在家南町 5-4-10)

店を出て、大石の街を分けるように流れる都賀川に沿い海に向かってスイスイ歩いていくと、壁に「酒の店 有限会社 マルタツ酒店」と書かれた建物が見えてきた。(写真13)

塗壁「なんかこの一軒だけ周りの建物と佇まいが異質で、ちょっと独特な感じがする。」





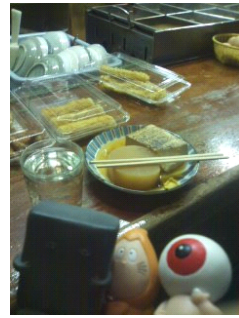
(写真 11)  
鳥居のそばの角打ち



(写真 12)  
頼んではみたが…



(写真 13)  
外観がどこか独特？



(写真 14)  
最後は日本酒で



(写真 15)  
神戸の個性‘立呑処’

どうやらここが本日最後の角打ちになりそうだったので、日本酒を飲むことにした。

この店のメインのあてらしいおでんから、厚揚げと大根を頼んだ。(写真 14)

塗壁「ここは売り場と角打ちの場が分離してあるけど、売り場にも座って飲めるところがあるな。4人で飲んでるけど常連さんかな？」

鼠男「壁にはオートバイの仲間同士で撮った写真がいっぱい貼ってあるな。あれ？写真のこの人、売り場で飲んでるあの人だよ。」

目玉「なんかオートバイ倶楽部の部室みたい。やっぱり常連さんなんだな。」

鼠男「いや、なんか常連さんというよりは‘主’って感じだよ。」

店は70歳くらいのおじいちゃんとその娘さんらしい人のふたりでやっていた。

塗壁「照明も裸電球っぽい明かりのせいで店内は薄暗いし、しかもあたりが茶色く見えるなあ(笑)。これ、なんか場末の角打ちって雰囲気醸し出してると。まあ、外観からしてなんかありそうって思ったけどさ、なかなか面白い。」

鼠男「それと、思ったんだけどさ。さっきの本庄酒店もそうだったけど、神戸って‘立呑処’って書かれたのれんがかかった店、多くねえか？スルーしたり、まだ角打ちの営業をやってなかった店でも、いくつかこれとおんなじ文字ののれんがあったぜ。(写真 15)」

塗壁「こんなのれん、東京では無かったもんな。これ、角打ちや単なる立ち飲みのお店も全部ひっくるめてさ、神戸での通称なのかもよ。」

鼠男「2月に東京で七番勝負をやったおかげかな。なりゆきの神戸では、なんかいっぱい気がつくことがあって楽しかったよ。」

塗壁「ほかにも、売り場と角打ちの場が分離してるか一体になっているかとか。それと、目隠しも考察の対象になりそうだ。」

目玉「おい、塗壁に鼠男。ずいぶんと角打ちにはまっちゃったようだな。それならわしらも神戸角打ち学会にならって学会を立ち上げるか！」

鼠男「お、それはナイスだ！だったら名称どーする？」

塗壁「妖怪角打ち学会！」

目玉「まんまじゃねーか(笑)」

鼠男「いや、それは妖しい、というより怪しい(笑)」

目玉「まあ、学会設立も、‘なりゆき’ってことでいしましょ！」

[神戸・なりゆき‘角打ち’五番勝負な旅 実施日 :2013年(平成25年)4月22日(月)]

## 映画と映画人の酒

鯨飲 酔公

はらぐちの角打ちにて早い晩酌を楽しんでいる最中に常連の方2名からこの会報に何か書きませんか？と囁かれ、美味しい酒と酒肴の力でつついOKと安請け合い。さて何を書こうかと思案投げ首の果て、趣味の映画鑑賞で印象に残った酒にまつわる名場面と映画人の酒にまつわるエピソードをエッセイにしようと決心しました。拙い文章ですが御笑読の程よろしく御願ひ致します。

この会報で映画の酒を書くならやはり洋酒よりも日本酒の方がいいでしょうね。最初に思い出したのが昭和43年の東映映画「人生劇場 飛車角と吉良常」。先頃逝去した三國連太郎氏の代表作「飢餓海峡」の巨匠、内田吐夢監督の晩年の佳作で東映任侠映画を代表する一本です。

鶴田浩二扮する侠客、飛車角が裏切り者を殺し、官憲に追われる羽目に。せめて一杯の水を飲もうと一軒家に忍び込むがそこには一人の老人がいた。この老人、上海帰りの老侠客でその名は吉良常。飛車角のただならぬ殺気を感じて一言、「あんたお殺りなさったね」。

聞き込みに来た警官を軽くいなした後、一升瓶と湯呑み茶碗を持ってきて、茶碗の一杯を飛車角に差し出す。ほっと一息ついて「この酒の味は一生忘れません」と言った飛車角に吉良常、苦笑しながら「たいした酒じゃないだろう」。「いえいえ、あつしにとっては仏の水」と飛車角。日本酒を使って日陰者同士の出会いと心が通じ合う瞬間を描いた名場面。鶴田の飛車角も素晴らしいが、吉良常を演じた辰巳柳太郎の滋味溢れる名演の前には些か霞んじやいましたな。

映画人と酒のエピソードでは1月に逝去した大島渚監督の話を書きましょう。氏の場合は酒の味を楽しむというよりもスタッフや俳優たちとワイワガヤガヤと盛り上がるのが楽しいらしく、「打ち上げのときに仲間と美味しい酒が飲みたくて映画を撮っているんだ」なんてことを仰っていたそうです。といっても大島組は日本映画界有数のインテリ且つ武闘派且つ酒乱の集団。俳優陣では佐藤慶（この人のエピソードもいずれ色々書こうと思います）、戸浦六宏、渡辺文雄、小松方正の四怪人、スタッフでは後に監督になった助監督時代の崔洋一といった曲者たちが、新宿ゴールデン街で毎晩のように飲みながらの激論から殴り合いに発展なんてことも。肝心の大島監督は喧嘩する仲間たちを観て破顔大笑の態で酒を呷っていたそうです。お店にとっては迷惑この上ない話ですがさすがは監督、翌日はちゃんと壊れた器具などの弁償及び迷惑料をお店にキッチリ払いに来てケアも万全。

監督業の他にも日本映画監督協会理事長としての活動を行っていましたが、その忘年会でのエピソード。映画監督の他に俳優そして映画評論家も会場に招待。乾杯の音頭で大島監督、「これから自分の作品に出してくれるであろう俳優たちとは楽しい酒を！評論家に対しては酔っ払ったフリしてブン殴れ！」豪放磊落にしてユーモア溢れるスピーチに場内大

爆笑だったそうですが、評論家連中は笑えなかったでしょうね。

## 新店舗オープン

博多海鮮居酒屋はじめての一步：女将

こんにちは~~~~

お元気ですか??

あちこちでお花がきれいに咲いていて春の陽気がとても気持ちがいいですね。

・・・まあ・・・PM2.5がなければなおさらいいけど・・・ね。

毎日黄砂とPM2.5情報を見て洗濯物を外に干すかどうかを決めています。

そんな今日この頃ですが

実は・・・・・・・・

この度新しいお店を出すことになりましたあああ!! \ (^o^ ) 人 (^o^ ) /

その新しい店は”ちゃんぼん屋さん”!!

博多駅前4丁目5-1にオープンします。

オープンは5月13日(月)。

店の名前は・・・・・・・・

「和風ちゃんぼん りんたろう」!!!

かわいいやろ~~~~?

孫娘の名前からりんの字を取って

「りんたろう」

とってもおいしい和風ちゃんぼんの店

「りんたろう」

ギョーザもあるよ

「りんたろう」

ランチもやるよ

「りんたろう」

・・・大丈夫かな?

「りんたろう」

ちょっと不安な

「りんたろう」

がんばるしかない

「りんたろう」 ㄣ ( ^ ~ ^ ; ) ㄣ

4月2日から工事開始しました・・・。



ちなみに今までは”韓国焼肉屋さん”でした。

3階まで一棟全部借りて、1階を「和風ちゃんぽんりんたろう」にして  
2～3階は、現在南区塩原にある事務所と倉庫を移転します。

きっと今塩原にある大きな冷凍庫とか運ぶのは大変だろうな～～  
引っ越し大丈夫やろか？

業者の方をお願いしたら「あ～、したくない」って言われてしもうた。

「クレーンで吊る？それとも階段の壁壊す？」って聞かれて

「吊るほうがいいやろ」と言う

「電線いっぱいあるよ～～～あ～～怖い」

・・・・・・・・|||(-\_-;)|||||・・・・・・・・

「ううう・・・・・・・・じゃあエレベーター見たいに下から押し上げるような機械はないと？」

「許可とって道路封鎖せんといかんかな？」

「いったいいくらかかるとよ？」

あああああああああ＼(◎o◎)／

どしたらいいと？

・・・・結局クレーンで吊るということになりましたが4月28日の引っ越しは大変なことになりそうです・・・・(ಥoಥ;)

あ、それとプレオープンにはぜひ皆様の力をお貸しいただきたいです。

5月10日と11日は皆様に来ていただいてちゃんぽんを食べていただいて(もちろん無料で)ぜひ練習させていただきたい！！

私にとって皆様は海鮮居酒屋はじめの一步とスナックアンナの大事なお客様。

そのお客様の意見をぜひとも頂戴したいです！！！！

初めて挑戦する分野なのでいろいろ教えていただきたい！

詳しいことはまたプレオープンの日にちが近づいたらお知らせしますね！

## 今秋こそ釜石へ

白石 傳

平泉、中尊寺旅行の帰り、釜石市に寄ることを思いついた。釜石は日本最初の近代製鉄所発祥の地である。新日鉄(株)釜石製鉄所は旧富士系の製鉄所で、自分の勤めた会社は旧八幡系で工事の受注は君津製鉄所が北限であった。

J R 東北本線から石巻線、気仙沼線、景色のよい三陸鉄道南リアス線経由で釜石に向かった。途中の気仙沼駅からは漁港は見えなかった。この次また来るかと思い通過した。

釜石市内に泊まることにし、夕食をとった小奇麗な小料理屋で地元の人と仲良くなった。佐賀市出身の40代の男性は釜石に来て20年、住みやすいよい町だと話をしていた。

その帰り、製鉄所の人が通うという居酒屋に寄った。間口2間位の店が30店以上並んでいる。客は自分だけ、壁の向こう30センチ先は製鉄所の工場で時々天井クレーンの通る音がする。女将の話によると、昔は朝から夜まで客がいっぱいで休みを取るのに苦労したとのこと。

高炉がなくなり、岩手県では盛岡市に次ぐ2位だった釜石市の人口は半分になり今は7番目になったとのこと。話は尽きず、2時間ちかくいたが後は誰も来なかった。

J R 釜石駅前にきれいな水が流れる川があった。川の向こうに発電所があった。元は製鉄設備があったとのこと。帰りは釜石線であの遠野経由で東北本線花巻まで2時間の旅をした。

東日本大震災の起こる前年の初秋のことである。

あの日、テレビで国会の中継を見ていたら突然画面が切り替わり、地震のニュース、続いて津波の風景に変わった。あの、気仙沼、釜石の街並みが津波にのまれる悲惨な光景だった。その後、釜石の惨状はテレビで何度も見せつけられた。あの時会った人々はどうなったのだろうか、あの街、あの店はどうなったのだろうか？今でもビデオを見るたびに気になるところである。

昭和45年頃、君津製鉄所の大和田社宅は八幡からの転勤者で満杯だった。その後、その人たちのマイホーム化がすすみ、社宅の空家が目立つようになった。ところがある時より、社宅が埋まり駐車場が車でいっぱいになった。釜石製鉄所からの転勤者がほとんどであると聞いた。あの時、釜石に残るか君津に行くか自分で選択できた人は何人いたのだろうか。

今年の秋は絶対、東北を訪れこの目で釜石の街を確認したい。

## 「毒蝮三太夫的…」

櫻木 大祐

「痩せてもブスやねえ…」

久々に遭遇したそいつは、かなり痩せていた。聞くところによると入院していたらしい。

「マスタ～、またこんなこと言いよる～」

そんな挨拶を交わし、そいつは僕の隣に座る。2杯目3杯目と重ね、いつものようにそいつはイケメン店員君にからみだす。

僕はといえば、イケメン店員君を茶化しつつ、そいつを焚き付け、にやにや酒を楽しんだ。

後日、イケメン店員君の言うところの「僕が帰った後のそいつのからみっぷり」は、一

言で言うと「恐怖」だったらしく、そいつがカウンターに突っ伏している隙に逃げ帰ったらしい。

それから数日後の日曜日、仕事終わりの僕はまたその店にいた。一杯目の終わる頃、妙なテンションでそいつは入ってきた。

「ヨウ！」「オウ！」

隣に座るやいなや免許を取り出し、おもむろに僕の前に置く。更新時の写真写りが良くてご機嫌らしい。確かにシュッとしたいいい女に写っていた。

「サギ写だね」

「そうそうそう、免許もらう時受付のおばちゃんに三度見されたけんね〜。……ってオイ!!」

今日も陽気なお酒がススむ。しばらくするとカウンターに突っ伏したそいつは、静かに寝息をたて少し寝言を言い、20分の休憩の後、健やかに起きて、これまた健やかにイケメン店員君にからみ始めた。

と、その時である。突然自動扉が開き、大きな声の男達が入ってきた。テーブル席に座る。ふと隣を見るとそいつは顔をくしゃくしゃにして泣いていた。どうやら酔っぱらいにからまれるのが怖いらしい。

「オイ、オイ!!」とは思いはしたものの、そこはグッとこらえて、「席、かわろうか?」と言うと「うん…大丈夫」と言いながら、まだ泣いている。

店内の騒がしさとは対称的に、カウンターには沈黙が堆積していた。たまたら僕が口を開く。

「こんなときに言うのもなんなんやけど……………泣き顔もブスやねえ」

「バカ!!」とそいつがくしゃくしゃの顔のまま笑う。

肩をしこたま叩かれた後、「もう大丈夫だね」と僕が言うと、そいつはくしゃくしゃの笑顔で泣きながら、「ありがとう…」と言った。

## 一見さん、お断り？

徳永 雅樹

毎度の大分市「御手洗酒店」が最近メディアに取り上げられました。

フリーペーパー「大分出張」と地元の「大分合同新聞」です。「大分出張」はビジネスホテルや飲食店に置かれており名の通り出張ビジネスマンが対象です。

「御手洗酒店」の他、主に立ち飲みできる酒屋や飲食店を紹介しています。また、「大分合同新聞」では「初心者のための角打ち講座」と題したセミナーを実施しました。こちらは普段、気になる角打ちを常連客によるガイドにて体験してもらおうという講座。どちらにしろ参加者や来店者は角打ち初体験者が多いことからお店側も常連客もそれなりの対応が必要です。

セミナーは決まった時間に10数名が団体にやってきました。まとめて角打ちのルール

を説明して体験してもらいました。「今まで、気になってたけど中々一人では入りにくくて」と言った声が多かったようで、やはり角打ちは敷居が高いのでしょう。それでも「また友達連れて来ます」と言って帰って行きました。はたして何名がリピートされることでしょうか。

さて、「大分出張」なるフリーペーパーですがこちらはいつ何人が来られるか予想できません。先日も県外からの出張者が二名で来られました。常連客は戸惑います、免疫が無いのです。急に会話がなくなってお客さんの様子を伺います。お客さんも角打ちのルールが分からず戸惑います。誰かが勇気を出して声を掛けてあげれば済むことですがなかなかそれが出来ません。

私はよく北九州で角打ちをします。よそ者の私が行っても「兄ちゃん、ここ使いよ」と場所を譲ってくれて気持ちよく楽しく呑めます。「あ～これならまた来たくなるな」と思うことが多いです。残念ながら大分ではあまりそのような光景を見かけません。そんな中で呑んでも酒は美味しくありません。最近ではネットの掲示板でそれを指摘されたりもしました。私も常連の一人として、また酒屋の存続を願うものとしての自覚をもって角打ちを楽しみたいと思います

## 酒のアテ「三種盛」

蘇宅 韓五郎

角打ちでの酒のアテ紹介です。これからの世の情勢を酒のアテにするのもたまにはいいのでは。

### ① アベノミクス

前政権が何もせず、時を無駄使いしたことの反省より現政権に対しての批判は見苦しい限り、支持率の低下が証明している。私は、「何もせず、座して死を待つ」より動いて死ぬ方を選ぶ。

アベノリスクと上手いことをいう評論家もいるが、反対する評論家のいうことは当たる確率が低く、競輪、競馬の予想の方がはるかに当たる確率が高い。はずれでも文句をいう者はいないし銭を掛けているわけでもないからか。評論家がいかにもアホで惑わす存在か、ということでは。また、予想屋以下である。

### ② 改憲 or 護憲

平和を堪能すれば、平和ボケになる。ミサイルを向けられても、海域、空域を荒らされてもひとごと。今参議院選に向けて酒を飲みながら語りた、語って欲しい。但し、旧社会党の方々とは飲みたくない。なしか。

### ③ 生ラッキョウ

最後に、本当の酒のアテ。今からラッキョウが店頭並ぶ。これを生のまま、縦2～3ミリに切って酢味噌をかけてアテにする。酒がドンドンすすむ君である。翌朝の口臭には気をつけてください。また、土のついたものを洗って焼い

て食べるのもいい。焼けた皮を剥いていただく。書いている間に喉が鳴っている。

## 天籟寺川橋物語その4

上田 喜久雄

### 沖台橋・向町橋・相生橋・昭和橋

今年も沖台橋のたもとに色とりどりの鯉のぼりが泳いでます。数えてみますと吹流し一つと28匹の鯉。地域みなさんが持ち寄ったり新しく購入した鯉のぼりだそうです。4月中旬から5月中旬まで道行く人の目を楽しませてくれます。

また、牧山東市民センターの中には、「みんなで天籟寺川を美しくする会」が作られ、毎月第3日曜日に川の中の空き缶やゴミ、沿道、護岸の草取りなどを行っています。

その活動範囲は竹の下橋から御馬橋まで実に九つの橋をカバーしています。

もう一つ、沖台橋のたもとにある牧山東市民センターの最も伝統があり規模の大きい事業が毎年10月の第1土曜日に行なわれている住民参加の「川まつり」です。

天籟寺川の岸辺を通るたび、「川がきれいだな」と感じていましたが、こういった地域ぐるみで川を愛していることを今回の取材で初めて知りました。

沖台橋のさらに下流に架かる橋が向町橋、相生橋で昔の町名が橋の名前として残されています。

昭和橋は八幡から小倉に通じる主要幹線(旧国道3号線)で以前は路面電車も通っていました。今でも、北九州選抜女子駅伝のコースとなっており、来年2014年2月9日に行われます第1回北九州マラソンもここを走ります。

一年にわたり天籟寺川に架かる橋をみなさんと一緒に見てきましたが、いよいよ次回の御馬橋・志ん川橋・牧山橋で最後となります。拙い「川ものがたり」にお付き合いいただき感謝申し上げます。最終回は先日いただいた地図等をご披露し、棹尾を飾りたいと思います。ご期待下さい。

## 酒と由布岳と三隈川

瓦口 龍

間もなく初夏という2日間、由布岳と三隈川に遊んだ。“飲む”をテーマに、JRで行くことにした。出発当日、旅衣を整えて窓口に並ぶ。

博多・鳥栖経由で湯布院迄行き、ひと時を遊び日田迄戻り三隈川沿いの山陽館に一泊する。予約済みは山陽館のみ、後は運まかせの刹那の旅である。若い駅員さんがセットして



くれた切符は、博多迄きらめき7号、湯布院迄は指定席が取れないので、どれに乗ってもとのこと。戸畑駅ホームにてきらめきを待つ。入線、しかも空席が多い。ラッキー。上着等を脱ぎ捨て、かねて用意の缶ビールを出し終えた所で車内放送。終点小倉です。何じゃこりゃ、馬鹿にしとるんか？

パートナーの蔑視線を感じつつ、想定内の予定外と泰然と窓口に駆け込む。購入済みの切符を出し、湯布院迄行きたいと相談してみる。ガッカリする程明るい声で、ソニックで大分迄行き、乗り換えて行けますよ。地球は丸い、が実証された。しかもこっちの方が早く到着する。

自由席であったが前後に一つずつ席が取れ、いざ裏由布岳でも眺めんと寛ぐ。窓側の席は若い女性だったのでビールは我慢する。大分駅で乗り換え、田園地帯に初夏を見つけながら湯布院に到着。「わーっ観光客が多いーっ。運がワリーイ」と嘆くもパートナーは素知らぬ顔で、「リユーちゃん、ゴールデンウイークだからネ」。

遅い昼食は白滝川沿いの割烹サトウと勝手に決めていた。予約ナシ休憩時間中ということもあって女将さんは少し機嫌が悪い。が、薫長吟醸酒はキリリと旨かった。旦那と会ったよという少し愛想よくなる。ご主人は駅馬車屋さん、湯布院駅で客を乗せて出発して行った。食事の後、川土手に腰を下し由布岳を望む。金鱗湖を源とする白滝川は菜の花と夏薊等、春から夏への更衣の最中だった。湯布院を切りあげ日田に向かう。六時過ぎに山陽館到着。早くも川船が繰り出し、やゝ肌寒の残る川面での宴会が始まっていた。

露天風呂付の狙いの部屋はとれなかったがリニューアル済の7階の部屋に案内された。真新しい畳の匂いに野性を呼びさまされた龍だった。

翌朝10時にチェックアウト、ブラリブラリと日田駅迄歩く。20年近く前にたまたま迷い込んだ竹林の中の山里料理屋に行くことにしてタクシーに。ワンメーター。豊後牛鍛焼き、卓の上で炭で焼く。サッポロビールを飲み始めた頃には4組の客が入って来た。はらぐちとの違いは地元客はゼロ、観光客風の若者が多かった。旨い料理を前にして酒飲んどらん。先が心配じゃー。

タクシーを呼んでもらって外に出る。竹林からの木洩れ日に輝くパートナー。妄想ダケとはなる程。定番豆田町迄ワンメーター……。

博多で乗り換えたところで、ホテルで飲み残した酒を取り出す。「今晚は自宅でゆっくりしましょうね」「ウンウン」会話ははずむも……。

7時にはいつもの居酒屋に座っている二人でした。よく歩いた。

## 酒飲み、こだわり (3)

「商人の酒」

吉本 光一

飛鳥時代に朝廷内に造営された造酒司（さけのつかさ、みきのつかさ）は、醸造用のかめをすえた酒殿、精米場の臼殿、麴を作る麴室の3棟を配置し、現在の酒蔵の原型といえる本格的な酒造場だったことが、古文書からうかがえる。この技法は、当時は朝廷の独占

だったが、奈良時代に入ると仏教寺院の間にも拡散して朝廷の独占態勢が崩壊し、さらに鎌倉時代には民間にも普及して、酒は米と同様に商品として流通するようになる。

市中の人々の生活に酒が入り込むのはこのころからで、600年ほど前の室町時代には京の洛中洛外で酒を売る店が342軒を数えたという。さらに時代が下ると、大消費地の江戸の町では、造り酒屋と町の売り手（酒屋）の間に酒専門の間屋が出現して酒の商品化が加速され、酒は造り手、飲み手の手元を離れて「商人の酒」として一人歩きし始め、それがこんにちまで続いている。商人の酒とは造り手の顔が見えない酒であり、やがて飲み手はそれに対抗する手段として「こだわり」のよろいでわが身を守るようになる。

### 「商人の酒」の裏側

今年2月に大阪国税局の調査で発覚した老舗酒造会社の高級酒偽装・不正表示事件は、「商人の酒」の裏側を絵に描いたような、飲み手をあざむく出来事だった。

「商人の酒」を演じた立役者は、大阪府下で200年以上の歴史を持つ浪花酒造（有）。同社の看板商品「浪花正宗大吟醸」は全国新酒鑑評会で4年連続金賞を受賞した実績があるが、大阪国税局が税務調査の際に行った品質・表示事項の調査で、醸造アルコールが添加を禁じられている純米酒に混入しているものや、吟醸酒・大吟醸酒でその添加量が規格（白米の重量の10%以下）を超えるものなどが見付き、同局の指示によりこれらを市場から自主回収した。1本3万円以上的高级酒が安い普通酒で薄められたり、吟醸酒に大吟醸酒のラベルを貼って出荷されたりしたことが知れ渡ると、造り手の良心を失った同社に消費者の抗議が殺到した。

そもそも蒸留して造った醸造アルコールで何倍にも水増した酒は、もはや醸造酒とはいえない。これに「清酒」の表示をして売ることから、国を挙げて飲み手をあざむく不信行為が始まった。戦中・戦後の米不足、国民のだれもが「代用食」で命をつないだ時期に、「代用清酒」化が国の政策として全国の蔵元ぐるみで行われた。酒は造れば造るだけ売れた70年前（昭和18年）、清酒の原料にアルコールを追加する酒税法改正が行われた。食卓から代用食が姿を消した後も代用清酒は生き残ったばかりか、代用化をさらに加速させた。1949（昭和24）年、もろみを搾って出来る清酒に醸造アルコールを加えて3倍に薄める「三倍增醸酒（三増酒）」の技法が全国の酒蔵で実用化された。

三増酒は、希釈された旨味を補うために糖類添加物（ブドウ糖・水あめ）、調味料（コハク酸、グルタミン酸ソーダ）の添加、また等外米の使用も認められている。現在も普通酒（純米酒、本醸造酒、特別本醸造酒、吟醸酒、特別吟醸酒以外の酒）はこの手法で造られており、その量は清酒全体の7割を占める。

醸造アルコールは、酒の増量、品質調整、アルコール度の調整のために原料として使われるもので、清酒だけでなくウイスキーや焼酎、ワインにも使われる。エチレン・ガスから合成して造る工業用アルコールと異なり、糖蜜やサツマイモ、トウモロコシなどの食料原料を蒸留して造る蒸留酒の一種であるから、これを添加しても安全性が損なわれることはない。米や麴に含まれる水に溶けない旨味成分を引き出すことができるうえ、火落ち菌（乳酸菌の一種）の増殖を抑制して仕込み中に腐敗するのを防止する効果もある。戦争による伝統醸造技法の退化と原料米の不足に痛めつけられた業界にとって、その登場はまさに救いの神であり、また小規模・手造りから近代的な大量・工業生産へと酒蔵の体質を改

める転機でもあった。

### 工業化・大量生産の魔力

高度経済成長後の豊かになった国民生活の中で代用清酒が主流の座を堅持し続けている理由として、三増酒でない清酒本来の香味を体験したことがない人が増え生粋の清酒への愛着が失われた、という飲み手の側の要因がよくあげられる。だが、それは因果の論理をひっくり返した論法であって、飲み手の清酒「味音痴」を生み出した原因はやはり造り手の側にあった、と考えるほうが理にかなっている。

大戦の被害や経験豊かな杜氏の戦死、酒造用米割り当て量の減少などにより清酒の生産量が20年前の10分の1ほどに低下し、供給不足が闇値を高騰させたり、メチル・アルコールによる失明者が続出した事情があったにせよ、それ以上に造り手を三増酒へと傾斜させたのは、酒造を工業化、量産化することの経済的な魅力・魔力だったに違いない。

三増酒の登場と同じ年に酒類の配給制が撤廃され、このとき各都道府県ごとに卸業者が酒造メーカーの中から指定された。これにより、卸に指定された酒造家は、酒の造り手であると同時に地域の小売業者との間にパイプを持つ流通業者をも兼ねて、市場ニーズをいち早く把握できる地歩に恵まれることとなった。目の前に広がった「造れば売れる」市場と、生産量を一举に三倍に増やし同時に変敗のリスクを減らすことのできる三増酒の手法をドッキングさせることで全国市場を手中に収めるのに成功する大手メーカーが出現すると同時に、バスに乗り遅れた弱小の酒蔵は市場から脱落したものも多い。大戦の被害で半減した酒蔵が、さらに約3分の1に減った。生き残ったものも全国市場の大手と地域の地酒との間の格差が大きく広がり、生産量がかつての10分の1ほどに減少した地酒の蔵も多い。飲み手はいやでも大手メーカーが供給する三増酒製品への依存度を高めざるをえなくなる。こうして、かつては造り手と売り手、飲み手の間で共有されていた清酒が実質的にも「商人の酒」へと変身をとげた。

### 造り手の手の届かぬところで

屁を放って尻窄め（へをひってしりすぼめ）ということわざがある。過ちをしでかした後に取り繕おうとする所作をいう。

国税局は酒造業者から酒税を取りはぐれることのないよう、日々の出荷数や仕込み桶ごとのアルコール度数などに監視の目を光らせている。それと合わせて、製品が「清酒の製法品質等の表示基準」に合致しているかについても、分析・鑑定を専門に行う鑑定官が配置されて定期的に調査を行っている。浪花酒造の偽装・不正表示を発見したことで、ふだんは陽の当たる機会が少ないその業務がスポットを浴びたが、その拠り所である表示基準が清酒の本質をゆがめるものとあっては、このことわざを地で行くものになってしまう。

それというのも、表示基準が基づいている「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」（1953年制定）が酒税の確保のために設けられたものであり、清酒の本質に対する配慮とは無縁な規定だからである。普通酒以外の酒（特定名称酒）でも、純米酒以外は10%以下の醸造アルコールの添加が許容されているが、これは原酒が1.1倍に薄まることを意味するものではない。「アルコール分95%換算」で10%なのであり、アルコール度数が15度の製品であれば63%増量されることになる。

清酒の実質的な品質を維持し、向上させようと思えば、造り手、売り手、飲み手の三者が一体となってその努力を傾けるほかに妙手はない。いや、この三者の手を離れたところでも「商人の酒」化は進行し、三者だけの努力では十分でないことを示す事例が近年増えている。例えば――

私たち高校の同級生が毎年新年会を開いている和食料理店が東京・千代田区にある。私たちは、飲み放題付きで数千円のコースだが、同じ店のラウンジに席を替えての二次会でドリンク・メニューに目を向けて驚いた。「黒龍」1合5000円、とある。

「黒龍」は、私がこの間まで通っていた大学の町（福井県永平寺町）の地酒で、数量限定で造っている純米大吟醸酒「雫」は、地元でも半年前に予約しないと手に入らない希少品だった。近年、東京でその人気が沸騰していると話には聞いていたが、いかに地の利に恵まれた評判の料亭とはいえ1升1万円の品に1合5000円の値をつけて堂々とまかり通す商魂に度肝を抜かれた。これを飲んだ人が、果してその値段に見合うだけの満足を得ているだろうか。

人気銘柄の酒に闇取引価格が付いたり、売れ行きが悪い銘柄と5～6本セットにして売る「総価山買い」は越の寒梅の昔から消費者の不評を買い、自粛を迫られたが、料理店でのサービス料込みの価格は規制の対象外だ。飲み手は、通常価格では手に入らない酒が飲みたければ料理店で何倍もの高い値段を払うしかない。名声を横取りして利用された蔵元は苦々しく感じながらも、クレームをつけるわけにもいかない。酒の造り手を偽装・不正表示へと駆り立てた背景に、造り手の手を離れ「商人の酒」と化して一人歩きするのを寂しく見つめる造り手のもの悲しい姿が垣間見えた。

人気を独占する商品に法外な高値がつくのは、その商品と人気を分かち合えるだけの力量を備えたライバル商品が存在しないことに起因する。同等の品質・風格・魅力を備えた複数の商品が目の前に並んで競争し、買い手が自由に選択する余地があれば、おのずと適正価格が維持され、それが買い手の購買意欲を高めて消費が活性化されて、売り手の座も安定する、というのが経済学でいう市場原理だ。清酒がこのような自由競争と選択の市場の場の中に置かれていたら、いまのような日本酒離れをある程度までは食い止めることができたのではないだろうか、と残念でならない。



はらぐち酒店 春の酒祭り



はらぐち酒店 春の酒祭り

### 編集後記

☆未明に春の嵐が吹き抜けた4月初めの日曜日、Yさんと訪れた神戸・灘の古い酒蔵は、名残りの桜に薄日がこぼれて、野外の宴に絶好の日和。蔵の中庭いっぱいビニール・シートと大きな座卓が十ほど並び、若い男女が御馳走を盛った大皿を蔵の中から次々と運んできます。神戸角打ち学会の「春の酒祭り」の会場です。酒肴はどれも渡辺敏則会長がじきじきに買い集めたとかで、身の厚みが2〜3センチもある鯖寿司は味も見栄えも見事です。どのテーブルも一升瓶が3〜4本。この蔵ご自慢の、淡麗な「仙介」、深みのある「琥泉」、懐かしく奥ゆかしい人肌爛の「泉正宗」——同学会が応援している酒です。バンド演奏、ビンゴ、カラオケと、広場が盛り上がり酒が進んで3時間。100人近い人が一斉に立ち上がって後始末を始め、定刻には何事もなかったような静けさが戻りました。空いた一升瓶は計38本。飲みっぷりといい、団結力・行動力といい、楽しみの創造に労を惜しまずスマートにやり遂げる神戸の方々の気風に見とれました。ちなみに、この日、北九州では嵐の余波が残り「部屋のこたつで花見」だったそう。渡辺会長からお土産に頂いた6品目の「仙介」は、2週間後のはらぐち春の酒祭りでは開け、あの日の喜びを皆さんにおすそ分けしました。

☆「酒飲み、こだわり」は締めくくりの「角打ちの文化経済学」で幕とする予定でしたが、思いがけない出来事の勃発で、今回納まりきれなくなりました。次号につづきます。

☆神戸角打ち学会の春の酒祭りに100人。はらぐち会も負けてはいられません。2カ月ごとの「閑話」の広場で、もっと気軽に声を上げましょう。角打ち人生の自分史のいまの一こまを？十年後に残すタイム・カプセル、それが「はら閑」です。声を上げるなら、通りの向こうに届かせるより、神戸、大分、東京にも、？十年後の未来にも届く声を上げようではありませんか。

(ポンポン仙)

☆長嶋茂雄・松井秀喜の国民栄誉賞の生中継があり、安倍首相の背番号が96であった。ニュースでは憲法96条からか、といていたが本当は96代首相。安倍首相、上手いパフォーマンス、座布団9条？

☆今号から鯨飲酔公氏が新しく加わった。酒と映画の絡み、楽しみである。

☆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」が開催された。昨年の「秋の酒祭り」の第二弾。「自分に合った酒探し」に絶好の機会。

「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](mailto:kei2@bronze.ocn.ne.jp)へ宜しくお願いします。

「はらぐち閑話」は、はらぐち酒店HP (<http://homepage1.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13日(6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](mailto:sake-tobata@nifty.com)