

旅館でお酒が美味しく 飲みたいんです



今回は日本酒について、おさらいしてみたいと思います。

私たちが旅をする楽しみの大きな要素のひとつが、食事にあるのはいうまでもありません。その土地の名物や旬の材料、巧みな調理の技。そして欠かせないのが「お酒」です。

しかし、日本旅館で「最も楽しみにくいもののひとつが『お酒』である」のも事実です。ほどよい燗のお酒を楽しもうとするのは、ほぼ不可能に近いものがあります。

■もう20年ほども前になるでしょうか、修善寺の老舗の旅館に伺ったときでした。御主人と差し向かいでお酒を楽しみながら、食

事をいただいたことがありました。差しつ差されつ、徳利はすぐに空になります。ご主人が立って床の間の電話でお酒を頼みます。届くまで待ちます。これが何回繰り返されましたか。

これは、酒飲みにとって極めて煩雑なことです。話に水を差されます。無くなってきたから頼まなくては、と、気にする。席を立てて電話をかけて「すみませんが、熱燗を2本」。もし、あと1本飲みたいなどと思ったときでも、忙しいのに悪いな。と、気にしたり。時に、頼んでも来ないと、催促しようか、待っているのか。落ち着かないものです。酒飲みのわがままでしょうが、折

角の食事が味気ないものになります。

戻りますが、老舗の御主人と酒の飲み方の話になりました。「日本旅館でいかに旨く酒を飲むか」です。

このときの結論は、理想的でした。

■まず、部屋には長火鉢がある。そこには燗銅壺が灰に埋まっただけ程よくお湯が沸いている。長火鉢の前には綺麗どころがいて、銅壺でお燗をつけてくれる。

「おつけします?」「おひとつどうぞ」。その言葉の響きそのものが酒席の最高の伴奏です。

「いちどやってみたいね」。こんな他愛もないことを話しながら、悦にいつていました。

こんな話が出たこともありましたが、旅館専門の高名な建築家の先生との話です。

■「旅館に居酒屋があってもいいじゃないか」。縄のれんに赤提灯。焼き鳥の匂いが漂い、煙が流れてきます。5時間店がいいですね。湯上りのほ

てったのを流れる生ビールのごとく越しなんか最高です。のどを潤おしたあとは、地酒の燗で、土地の名物を肴にゆっくりと杯を傾ける。酒も肴もすすみます。肴は、部屋でいただく料理と同質のものが用意されているのが、最低条件です。この場合、1泊朝食付きの設定がいいですね。

お値段は少々張つても、自分で頼んで食べて飲んだものです。文句は言いません。ほろ酔いで部屋に帰って、熱いお茶を一杯。ゆっくりと寛いでから寝る。

飲ん兵衛にとっては最高のもてなしです。

なにも居酒屋に行くのに宿に泊まって高い銭払ってまで。というのは、野暮の科白。そういう人とは口利きたくありません。旅館で居酒屋なんて、最高の贅沢じゃないですか。でも、まだお目にかかっていません。

こんなことをくぐくぐといたつたのも、旅の楽しみは、与えられた条件で楽しむことの中に、自分で求めた楽しみが入っていると、旅の楽しみが最高になるからです。

以下、いろいろな角度から日本酒についておさらいしていきたいと思いますが、複雑で多岐にわたる製造方法は割愛して出来たものについて、語っていききたいと思います。