

世にも奇妙な 「さけ・酒・sake」

北原 伸一

Shinichi Kitahara

「先輩、先輩、せんぱういつてばあ！」

あーまただ、二十歳代も後半になろうというのに後輩の真壁はちつとも落ち着きがない。落ち着きのない男は女性に信用されない。信用されていないということは、つまりはその男は、女性の機微や乙女ゴコロを理解できていないということなのだ。

〈ジェントルマンがこの世を制す〉

これが、これまでこの先輩が、つたない人生経験から導き出した答えだ、後輩よ、よく聞けよ（残念なことに、その先輩も世界征服への第一歩すら踏み出せていない……）。

「くんだよ、つせーな」

こんな後輩にはこちらも日本語が乱れる。

「先輩、9月だつていうのにまだまだ暑い日が続いているじゃないですかあ」

そんな時候のあいさつなのが昔からの定番なんです、あらためて先輩と、お化け屋敷に行ったり、肝だめしなんてすることないじゃないですかあ」

当たり前だ、家族サービスもままならないのに、なんで男同士で。お化け屋敷といえは気になる女の子にしがみつかれたという、切ない男の気持ちを満たしてくれる夏のホットプレイスじゃなかったのか。

（実はこの先輩、お化け屋敷まで女性を引き入れたまではよかったが、冷房の故障か

らか、クソ暑い暗い通路をただ歩いただけという悲しい過去を持つている。熱風地獄のガマン大会と化した暗い通路には、本来待機しているはずのお化けすら見当たらない。となりの女性は脱水ぎみ。額には汗で張り付く前髪、虚ろな目。そう「貞子」だ。むしろこちらの方が怖かったりする。「でねでね、先輩。お化け屋敷なんてどうでもいいんです。おいらたちいい大人だから、もつと違った恐怖体験しないといけないんですよ。そこで考えたんですけど、アドルトなおいらたちは、世にも奇妙な酒にチャレンジしてみるのはどうですか？ 味もまったく分からないし、酔った感覚も未体験。まさにめくるめくスベクタクル&サスペンス。それでいてファンタジックな夜になるってな企画趣旨で……」

奇酒・珍酒か……。ひれ酒なんかもその範疇に入ると思うが、それなら冬の企画ではないか。

「なくに言っつんすか、先輩。奇酒・珍酒が冬のものどこのどいつが決めたんですか。テキーラだって広義では奇酒に入るし、赤道近くの国に季節なんて関係ないですよ。百歩譲って、そうだとしても、先取り、先取り。ファッション業界は、夏には秋冬ものの冬には春夏つて決まってるじゃないっすか！」

奇酒・珍酒には興味をそえられるが、かといって、お前といっしょで、ファンタジックな夜はないだろ。

まっ、「コンタツだより」のエッセイの締め切りもあるし、そのために挑戦してみる価値は十分にあるな。

「……となると、さっそく全国奇酒・珍酒めぐりの旅ですね、先輩。国内にも隠れた奇酒・珍酒はあると思うけどそれだけでは完璧主義の我々の達成感を満たすことができない。そうなるとやはり世界にも目を向けて……。うん、まずはアジアあたりを攻めますか。国が違えばモノも違う、いろんな酒にめぐり合えそうすね。一〇年ものパスポートを取得しておいてよかったですよ」

「おいおい、なに思いを走らせているの。気分は既に機上の人じゃないの」

「えっ……」

「あのね、いくら取材ついても、世の中の経費節減の方向なの。時間とカネかけりゃいいってもんじゃなく、問題は中身。いかに効率よい取材をしつつ、クオリティの高い作品を仕上げることができるかってところを求められているんだ」

「……っ、つまり、旅行はなしですか」

「そう言う事！」

「……」

まずは情報収集から。ネットの世界で奇酒・珍酒を探すことから始めてみよう。

「Sake王国」(<http://www.sake-okoku.net>)。その中に聞いたこともなければ見たこともない酒が出てくる。

「芋酒」「納豆酒」「甲羅酒」「イワナの骨酒」

「煎酒」……。

そのほかのサイトでも「がまずみ酒」や「またたび酒」「ななかまど酒」といった天然の木の実を使ったものや、蛇、トカゲ、すっぽんなどの生き物を漬けて造る酒も見られる。

「日本にもいろんな酒があるんすね、だからおいら、日本っていう国が好きなんだ」

「現金な奴だな、この前まではロシアンパブの金髪美女に熱あけて、やっぱ、酒はウオッカ、食い物はボルシチにピロシキっすね」なんて調子に乗っていたのはどこの誰だっけ」

「や、やはり日本人に生まれたからには……」

その「Sake王国」では丁寧な珍酒の説明もされている。いくつか紹介しておこう。

「芋酒」は皮を剥いた山の芋を小さく切つてざるに入れ、熱湯に暫く浸した後、すり鉢で搗り、酒を入れる。ちょうどねり酒のようなものらしい。「甲羅酒」は炭火で焼き上げたカニの甲羅を器にして熱燗を飲むこと。甲羅から染み出るうまみと香りは絶品という。

日本古来の珍酒に「サル酒」というものがある。

「あつ、聞いたことがありますよ。でも猿を酒に漬け込むわけじゃないですよ」

「さるーさけ」(猿酒)猿が木のうろまたは岩石のくぼみなどに貯えておいた木の实が、自然に発酵して酒に似た味となつたもの

の。ましらぎけ。(出典・岩波書店広辞苑)
大分県の高崎山にはサル酒の民話も残っている。

(600年ほど昔のこと府内(大分市)に中屋玄通という商人がいた。玄通は貧しい商人で、町の酒屋から少しばかりの酒を仕入れては、近くの村や町で売りさばき毎日を凌いでいた。

ある日、いつものように浦辺へ酒を売りに行くため、高崎山のふもとを歩いているとひどい声で鳴き叫び、転がり回っているサルを見つめる。みると、大きな力二に足を挟まれている。見かねた玄通はその力二をとって助けてやった。

そして浦辺で酒を売りさばいた帰り道。件のサルが再登場、助けてくれたお礼にと玄通を山の中へ案内していく。四、五町(一町＝約一〇九メートル)ほど歩くと

大きな岩があり、その下から清水が湧いている。サルに勧められて飲んでみると、なんと酒ではないか。そうして玄通はその天然の酒を売りさばき九州一の長者になったという。

現在でも高崎山ではこの民話にちなんでサル酒が売られている。目を海外に転じると、

珍酒・奇酒の代表といえはなんとって中国、まさに百花繚乱。

虎の骨と140種ほどの薬草を浸した「虎骨酒」、雪蛤大補酒は、胸部に大量の脂肪がある冬眠直前のガマガエルをつけたもの。「至宝三鞭酒」は、オットセイ、狼、鹿の睾丸を薬剤とともに高梁酒につけた強精酒。まさに珍酒中の珍酒勢ぞろい。

* * *

珍酒・奇酒はそれでは終わらない。ここで、その道のオーソリテイである小泉武夫氏にご登場願おう。小泉氏は福島県の酒造家に生まれ、現在は東京農業大学教授。専攻は醸造学・発酵学。酒ばかりでなく「食」全般にわたって詳しい「食の冒険家」で、時間があれば海外へ飛び立つてしまう。最近「味覚人飛行物体」というニックネームで呼ばれている小泉教授からイン

ドへ旅立つ直前、話を聞くことができた。これまで小泉教授が著した著書は八〇冊にも上るが、その中で、珍酒・奇酒について言及している『中国怪食紀行』(光文社・知恵の森文庫)『秘蔵写真集・冒険する舌』(集英社インターナショナル)『酒の話』(講談社現代新書)『奇食珍食』(中央公論社中公文庫)『酒肴奇譚』(中央公論社)『銘酒誕生』(白酒と焼酎)『講談社現代新書』の6冊を手にと話しはじめた。

「私がこれまで最も驚いた酒は『滿殿香酒』という中国の酒で、今から一〇〇年ほど前まで造られていた幻の酒です。なにせこ

の酒はいかなる難病をも撃退してしまうというまさに驚きの酒で、その昔、中国の漢方医学の一つ「体身香」という芳香療法に使われた酒です。

今から十数年前、この酒を求めて中国を旅したことがありました。一〇〇年も前の酒が残されているのか心細いものですが、香港、上海、広州、桂林などを回りましたが全く見つからず、最後の搜索地、貴州省の貴陽市に向かいました。その郊外の花溪というところで滞在三日、白酒を造る酒廠の資料庫に数本保管されていることを知り、そのうち一本を研究用に分けてもらうことになったのです。もちろんホテルの自室で神秘的な酒の入っている陶器のフタを開けてみました。するとまさにその瞬間、上品で優雅なお香の香りが漂い、目的の酒であることが確認できました。小さな盃に注いだ少量の試料からは、芳香が発ち始め、部屋全体が芳香に包まれる不思議な世界に変わったのです。

香りに包まれた小泉教授は、その空間で上海で買求めた桂花陳酒を飲んだという。桂花陳酒はキンモクセイの花弁から抽出した香りを含んだ酒で、まさに芳香三昧の世界に酔いしれたという。そしてその「滿殿香酒」の効能書きに目を通したところ、そこにはこう書かれていた。

「付属の小盃で毎日この酒を朝夕一杯ずつ飲めば、5日目には体から香の匂いが発つ。10日目には着用している衣服にもその





芳香が染まり、15日目になると手や顔を洗った水からも香気が沸き立ち、20日目には風上に立つと、そのあまりの芳香に風下の人が集まってくる。そして25日目になると子供を抱いたり男女が交わったりすると、その子や相手の人に佳香が移る。そして30日目、飲酒者の体から病気が抜けることに本人だけでなく周りの人達も気づく。

* * *

小泉教授は、それ以外の珍酒・奇酒を紹介してくれた。

国内では、酒に木灰を加えた熊本県の「赤酒」、野鳥の翼を取り、中節から先を細かにたたき、塩と酒を少しずつ加えて炒った後、酒を入れる「羽節酒」、味噌を加えしごいたキジの腸を、キジの脚に塗り酒で煮詰めるという「雉子の爪酒」、羽のもがれたセミを焼いた上で酒につけた「蟬酒」……。

海外では、動物の乳を原料にした「ケフイア」(ロシア・牛)、「クミス」(同・馬、ロバ、ラクダ)。蜂蜜の酒にルートアロー(矢の根)という植物を加えた「ダンカリ」(東アフリカ)は酔いの廻りが速く、興奮作用も大きい。幻覚酒として有名な「アブサン」(フランス他)は今では飲用禁止だ。中国を代表するのが「強根酒」で、草木を調合

配合している伝説的な強精酒、犬の肉を漬けた「狗肉酒」、キノボリトカゲの雌雄一匹ずつ漬けた「馬鬃蛇主」、羽をとりのぞいたオスの蛾からエキスを抽出して造った「雄蛾酒」、蚕の糞を酒に浸す「蚕沙酒」、鳥の糞の白い部分だけを焦がし、酒に加えた「紫酒」……。世界の広さをあらためて知らされた。

「で、結局、おいらたちは珍酒の味を試すことはできないんですか?」

仕方がない。珍酒を出している都内のある店に潜入した。店内は、カップル客や女性客を意識したような洒落た内装。あった、あった。メニューの「絶倫酒」というくくりの中に。男同士で気恥ずかしいが、これも仕事。

「すいません、至宝三鞭酒2杯お願いします」

「申し訳ありません。ちよつと今切らしています。三蛇酒ならあるのですが……」

なんとも残念。至宝三鞭酒が目的だったが、切らしているなら仕方ない。珍酒だけあって、入荷しづらいのだから、納得するしかない。あきらめて三蛇酒を注文。ついでに瓶も見せてもらった。が、そこに足りきり入っていると思われた3匹の蛇は見当たらない。ラベルには中国製、37度、マムシとキングコブラ、ガラガラヘビを漬けたんだように記されている。

「なんだか薬草が入っているようですね」「そうだな、見た目、蛇が入っていないから

なんともいえないが、まさにその表現だな」

「へびだけに、まさに『びへえ』、っていう口当たりですね」

「……」

世界には色んな奇酒・珍酒があるが、みなさんはどんなお酒が気になったでしょうか。たとえどんな酒であろうと、ゆかいな仲間や愛する人と杯を傾けるのが実は一番旨いということではないでしょうか。

きれいにまとめたと思つた瞬間、背後からきつくいお言葉。

「あなたは奇酒でも珍酒でもなく、まっさきにやらないといけないのは、禁酒よ!」

このところ飲みすぎの感あり、ごもつとも……。

