



イラスト／永美ハルオ

締めに誘う、悪魔の囁き

「うまいぞー」「うまいぞー」「うまいぞー」

「うまいぞー」「うまいぞー」「うまいぞー」

定期的に情報交換をする週刊誌記者の後輩K君は、ネタがあれば東奔西走、常に取材に明け暮れている。締め切りに追われる仕事柄、なかなか共有の時間を持つことができないが、月に1度ほど双方の慰労を兼ねてネオン街へ繰り出す。その際、K君は必ずといっていいほど、締めにかか腹に入れないければおつもりにはならない。

今回の酒席でも「せんぱい、もちろん締めのラーメン、行くつすよね。今日はどこにします？ とんこつ味にしますか？」と当たり前のように声をかけてくる。

なぜ酒を飲んだあと、何か食べたくなるのだろうか。医学的に言えば、人の体は、アルコールを分解する際、肝臓がグルコースを必要とし、血糖を消費する。そうなるとう糖値が下がるから、食欲が湧いてくるというメカニズムに

なっているらしい。

成人病と背中合わせの年齢だし、メタボ検査でウエスト85^{センチ}の基準越えはなんとも避けたい。ただちに帰路を急ぎたいところだがK君はそれを許さない。このときばかりは先輩後輩の上下関係は払拭され、食欲を満たすためだけの獐猛な野獣と化する。

俵体型のK君は、身長170cm程度、体重は数年前から非公開。見た目だが、おそらく90^{キログラム}は超えているはず。取材には欠かすことができないと、連夜の酒のせいにするが、その後の炭水化物が大きな要因に違いない。腹に何か入れないと寝つけない体質なのだ。こちらは腹のでぐあいい気になるが、頭髪の薄さも気になる。2人並んで歩くと猪八戒と沙悟浄だ。今宵目指すは、天竺ではなくラーメン屋だ。

以前K君と、やはりマスコミで働くN氏と呑んでいる最中に「締めは何を食べるか」で議論になったことがある。できるなら摂取したくない筆者は、もし食べるなら「うどん」と言おうと、食の細いN氏は「小っちゃいおにぎり1ヶ。しかもシヤケ」と言う。一方、K君は、「……TPO次第っすね」と言う。だいたい炭水化物なら何でもアリの猪八戒がTPOときた。呑む相手の味の好みによって食べ物を代えるのかと勝手に解釈し、話しの続きに耳を傾ける

と、そうではない。相手が誰であろうと関係ない。メニューによって変わるというのだ。

「居酒屋での締めなら、お茶漬けだけでは物足りないからおにぎりも追加。店を出た後の帰り道なら必然的にラーメン。餃子と半ライスをつけちゃうこともあるっす」

それを「T (Time = 時)、P (Place = 場所)、O (Occasion = 場合)」と呼ぶらしいが、意味合いは、「T (炭水化物を)、P (ピンポイントで)、O (お腹に入れる)」と捉えるべきと考える。

「あつ、そうそう、焼肉で飲むことも少なくないんですが、そのときは、まず白いゴハン頼んで、カルビをおかずにごしらえしてから呑み始めます」

恐るべし日本の食文化

その時点で「締め」ではない。

締めにお腹に入れる3大炭水化物といえば、この季節なので、鍋の後の雑炊を除外、「お茶漬け」「おにぎり」「ラーメン」といったところが挙げられよう。実際、「お茶漬け」「おにぎり」をメニューとして掲げている居酒屋は圧倒的に多い。方やラーメンは、帰り道に寄つてという行動パターンとなる。

この「締めの3大炭水化物」、調べてみるとなんと歴史が古く、趣がある。

お茶漬けは、蘇我入鹿の時代にすでに食べられていたとされ、平安時代の「枕草子」や『源氏物語』に湯をかけた飯が登場する。またその後、足利義政がだし汁を飯にかけていたり、織田信長も出陣前にさらさらつと平らげていたとも伝わる。

お茶をかけるスタイルになったのは、おおよそ江戸時代中期の煎茶や番茶が市中に普及された時期らしい。奉公人が仕事の合間に短い時間で済ませることができるとして広まり、徳川綱吉の元禄時代には「茶漬屋」というファーストフード店が賑わいを見せたらしい。

余談だが、知り合いの独身OLは、ご飯に汁物をかけることを否定する。「そういう教育は受けてこなかったし、結婚相手も汁かけ厳禁は必須条件。お茶漬けなら年に1度くらいないなら大目に見る」と容姿や性格、経済状況などより優先させる。

おにぎりの歴史も古い。1987年石川県の杉谷チャノバタケ遺跡の竪穴式住居跡から、2000年前の弥生時代に握られた「おにぎりの化石」が見つかっている。研究者によれば供物や厄除けに使われたということらしい。

底辺5cm、両辺8cmの二等辺三角形の形をしていたという。『源氏物語』では「屯食」と呼ばれ、宮中の行事でふるま

われたという記述があるし、明治18年に宇都宮駅で売られた日本最初の駅弁はおにぎり2ヶだった。

昔はその形状が鳥の卵に似ていることから「鳥の子」ともいわれたようだが、今は「おにぎり」「おむすび」と2つの呼び名で呼ばれることが多い。その違いは「Wikipedia」にはこう記載されている。

「おにぎりとおむすびは、形状によって異なるという、諸説の一覧。①おにぎりは形を問わないが、おむすびは三角形という説。②おにぎりが三角型で、おむすびは俵型という説。③米を握り固めた状態がおにぎりで、おにぎりを藁で巻いて運搬しやすくなった状態がおむすび説。④丸形で海苔(しめつた海苔)が全面を覆うのがおにぎり、三角で乾いたパリパリの海苔が一部を取り巻くのがおむすびという説。」

また、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」が「好きな具」を聞いたアンケート調査(11年)では、男女とも、第1位が「鮭」、第2位は同率で「梅」と「明太子」、第4位が「ツナ」だった。とくに「鮭」は全体の4分の1を占めてダントツだった。居酒屋メニューのおにぎりも「鮭」が定番となっている。

つまり「酒」のあとは、「鮭」なのだ。ではラーメンはどうだろうか。ラーメンが中華料理でないということは知ら



れていることだが、「新横浜ラーメン博物館」のサイトにこう書かれている。
 〈1665年、水戸光圀が日本人として初めて中華麵を食べる。儒学者朱舜水が、光圀の接待に対して汁そばをふるまった。ただし、広く庶民にまで広まることはなかった。1872年、明治

維新により開国された湊町に中国街が出現。1884年、函館「養和軒」にて「南京そば」というメニューがあった。明治中期、横浜の南京街(中華街)で、南京そばの屋台が引かれ始める。1910年、浅草「来来軒」創業、店舗を構えたラーメン専門店として日本初のお店である。〉
 そしてさまざまなラーメンが出現

し、2008年に「濃厚魚介つけ麺」、09年「ドロ系ラーメン」、10年「淡麗系ラーメン」と、年毎にブームが入れ替わり進化し続けている。
天使は早寝早起き
 「お茶漬け」「おにぎり」「ラーメン」い

ずれにしても酒席後に腹に入れるのは、確実にデブへの近道である。だけど、止められない気持ちちはわかる。悪魔の囁きに何度も屈する。
 食文化の大家、小泉武夫センセイがその著書『ぶっかけ飯の快感』（新潮社）で褒めちぎる。
 〈この白くずつりして、丸く温かく、そして軟らかいにぎり飯には、母親の素朴な愛情が握りこまれてるよう、うれいいものでした。だから、この白いご飯の固まりに、塩や味噌で味付けするだけで、もう十分美味なのでした。〉
 とおにぎりに郷愁を漂わせ、
 〈重症の二日酔いの朝、一番に頭に浮かぶのがお茶漬けで、白いご飯の上に梅干一個を載せ、茶ではなかったの白湯の熱いのをぶっかけて、サラサラと流し込むのが定番で、そんなことを何十年もしてきた履歴性のために、だんだんとお茶漬けの世界にはまってしまった。〉
 とお茶漬けに賛辞を送る。
 もはや日本を代表する国民食となったラーメンについてはその美味さの説明は不要だろう。
 ほろ酔い気分の上機嫌。終電間近のこの時刻に間違いなく「うまいぞ」と耳元で悪魔が囁く。すでにおやすみタイムなのだろうか、天使の「止めなさい」の声は今夜も聞こえない。

決定! ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012



この冬、日本列島を凍てつかせた何度目かの寒波が居座る2月16日、午前中にもかかわらず、こんな日は熱鬧でくいつきたいなどと独り言しながら向かったコンタツ本社の地下2階の大会議室。そこでは緊張感漂う厳粛な審査会が開かれていた。

昨年に続き第2回目の開催となった「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」。消費者離れ著しい日本酒業界にあって新鮮なアプローチ手法と昨年の審査会の注目度は高く、迎えた今回の審査は、前回はさらに上回る196の蔵元から325点のエントリーがあった。「日本酒を飲んでもらうためのきっかけ作りができた」「こうした積極的な活動に賛同しています」

昨年のアワード後に取材した際、蔵元や酒店からはそんな話が聞こえてきた。

今回は、前回の「ワイングラスでおいしい日本酒アワード部門」「大吟醸部門」に加え、「スパークリングSAKE部門」を新設。それぞれの部門で最高金賞が選ばれることになる。



選考には、日本醸造協会・石川雄章会長を審査委員長に、宇留賀恵料理研究家、酒文化研究所・狩野卓也代表、酒販ビジネス情報を発信し続ける流通情報企画・小島稔社長、利き酒師でもあり自ら「ぼん女会」を主宰する近藤淳子アナウンサー、東京農業大学醸造学科・高橋康次郎教授、「ラ・トゥールジャルダン」や「ホテルオークラ大阪」で腕を振るったフレンチシェフのドミニク・コルビ氏など当代きっての日本酒通やプロの面々、20人が慎重に当たる。

「とても責任重大。蔵元の想いを受け止めながら、自分の味覚を信じてしっかりと見極めたい」

ある審査員はこう気持を引き締めつつ語った。

審査方法は、ブランド官能テストで7段階評価。酒温度は、スパークリングSAKE部門で外気温(5~7℃)、他部門は17~18℃で行い、各部門審査員の平均スコア上位5%を「最高金賞」、30%を「金賞」とした。

真剣なまなざしで、ワイングラスに注がれたときの「色合い」、ワイン同様にスワリングして「香り」を確認した後、口に含ませ「味」をテイスティング。各審査員は次々とチェックシートに採点とコメントを書き込んでいく。

ところで、日本酒をワイングラスで飲むことでどの程度変わるものなのか。またワインと同じようにグラスを回してどう変わるのか、実行委員会に聞いてみた。

「昨年の審査会後、最高金賞受賞の日本酒は確実に売り上げが伸びました。ある百貨店の日本酒コーナーでは受賞した日本酒の売り上げが前年比20%増といえます。それだけワイングラスで飲むというアプローチが消費者に受け入れられているということです。また、ワイングラスを回す、スワリングすることでワイン同様風味を増します。それが芳醇な香りを出すものもあれば、逆に悪い部分が浮き上がることもあるのです」

背後からある審査員のチェックシートをそっと覗き込むと、「くっきりした香り」「チーズに合う味」「芳醇」など高評価な言葉が躍る一方で、「ざらつきあり」「やや味がうすい」という厳しい評価もみられる。

そうしておよそ丸1日を費やし、栄えある受賞酒が決定した。最高金賞については別表の通りで、それ以外に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード部門」で40点、「大吟醸酒部門」で38点、

新設の「スパークリングSAKE部門」で11点が金賞に輝いた。

遅めの桜が満開を迎えた4月9日、六本木ヒルズ49階のホールで開催された表彰式には、プレゼンターとして俳優の辰巳琢郎氏が駆け付け、錦上に花を添えた。日本酒造組合中央会の濱田由紀雄理事は、「40年ほど日本酒の審査をしてきましたが、ワイングラスで審査するのは初めてでした。ワインに比べたら香りが少ないと思っていましたが、そうではなく日本酒にも相当な香りがあるということを知られました。酒の香りの成分は空気より重く、ぐい飲みやおちょこではその香りがこぼれてしまいますが、ワイングラスならそれを逃がしません。これからもワイングラスに合う香りの引き立つ日本酒の研究を一層進めてもらいたいと感じました」との総評に続き、最高金賞に輝いた蔵元の面々がにごやかに登壇した。

最高金賞の栄養に輝いた日本酒を試飲できるとあって来場者も後を切らず、受賞式後に開かれた「拡売技術セミナー」やトークショーなども盛況だった。



ワイングラスでおいしい日本酒アワード部門最高金賞受賞酒

天寿酒造(秋田)	純米大吟醸 鳥海山
小嶋総本店(山形)	東光 出羽の里 純米吟醸原酒
竹の露(山形)	純米大吟醸 白露垂珠 美山錦55
渡會本店(山形)	大吟醸 出羽ノ雪
大村屋酒造場(静岡)	若竹 鬼乙女 夢
渡辺酒造店(岐阜)	蓬萊 蔵元の隠し酒
北川本家(京都)	富翁 純米酒 プルミアムール
宝酒造(京都)	松竹梅「白壁蔵」(生酛純米)
今西清兵衛商店(奈良)	白濁 而妙酒 純米吟醸酒
浜福鶴銘醸(兵庫)	備前雄町 大吟醸
菊池酒造(岡山)	燦然 純米山田錦
天山酒造(佐賀)	天山 純米吟醸

大吟醸部門最高金賞受賞酒

外池酒造店(栃木)	燦爛 大吟醸
北雪酒造(新潟)	北雪 純米大吟醸 越淡麗
鹿野酒造(石川)	常きげん 大吟醸
大田酒造(三重)	半蔵 大吟醸 零酒
神戸酒心館(兵庫)	福寿 純米大吟醸
天山酒造(佐賀)	飛天山

スパークリングSAKE部門最高金賞受賞酒

一ノ蔵(宮城)	一ノ蔵 発泡清酒すず音
神戸酒心館(兵庫)	福寿 純米発泡酒「あわ咲き」
丸本酒造(岡山)	泡々酒(発泡性純米酒)ホウホウシュ
三芳菊酒造(徳島)	三芳菊 微発泡純米 岡山雄町