

## 冷酒と熱燗

秋、日本酒のおいしい季節になった。朝夕にちょっと暖房が欲しいくらいの頃になると決まって思い出す一句がある。

熱燗のことに薄手のちょこなりき

薄手のちょこから指先へ、酒のあたたかさが伝わって、酒の香りが鼻をくすぐる。などと想像すると、すぐにでも一杯やりたくなる。

ところが、アルコール好きの人達の中で、日本酒が一番というのは今は少数派らしい。若い世代を中心に第一はビール。それも安価な発泡酒が勢力をぐんぐん伸ばしているという。

低アルコール好みは日本酒だけでなく、世界的な傾向で、イギリスではウイスキーの凋落がずっと以前から問題になっているというし、日本でも沖縄の泡盛や九州の焼酎が不振だそう。

これに比べれば日本酒はアルコール度数はかなり低いのだが、それでも愛好者はぐんと減る。

ついこの間も学校同期の友人十人ほどで一席設けたのだが、日本酒で通したのは私一人だけ。残りはビールと水割りだけだった。

愛好者が少なくなったせいも、燗の仕方の分らない店が多くなった。

ことに大衆的な飲み屋の若い店員がそう。彼等彼女等は、日本酒は熱燗と冷酒の二種類しかないと思っているようなのだ。

冷酒についてはメーカーの責任もある。この酒はうんと冷やして飲んで下さいと断り書きをして売っている。冷たいビールに対抗して考えたのかもしれないが、高価な酒ほど冷酒が多い。

一方、燗はすべて熱燗ではない。普通の燗よりもやや熱目の燗が熱燗であり、ぬるめの人肌、ぬる燗などと、その時々気温や気分で微妙に燗の温度を楽しむのも日本酒ならではの情緒だということ、店員も知らないし、店主も教えていないのだ。

「冷酒ですか、熱燗ですか」と聞かれると本当に困ってしまう。昔は冷や酒といえば、燗をつけない常温の酒の意味だったが、今“冷やで”といえば冷酒がくる。熱燗で頼んでも妙になまぬるい酒が来たりする。

ことに薄手の猪口に熱燗を注ぎ、口から先に近づける、なんて旨い酒が飲める店を、この秋はどうしても一軒見つけておこう。