

季節風

お酒のむ人 花ならつぼみ

情報広報部副部長 宮本 慎一

本州各地での花見の様子が新聞やテレビから伝わってきます。花見に酒は欠かせません。古代では酒のことを「クシ」とか「キ」と呼んだそうです。酒は人の「気」を壮大にさせ愉快的気分させる「奇しき」ものであり、その奇しきものを神に捧げて災厄から「避け」ようとした—それが転じて“さけ”となったという説と、神前に供えて「いや栄える」ことを願い、その「栄え」が転じて“さけ”となったとする説があり、いずれが正であるか断定はできません。

日本人はとにかくお酒を好んで飲んでいる、という記述はいまからおおよそ千八百年前に書かれた中国の『魏志東夷伝』にもみられます。柳田国男の『木綿以前の事』に収めた「酒の飲みようの変遷」によると、昔と今とでは飲酒の風習にも大きな隔たりがあるといえます。純然たる自給自足の時代には酒は得難いものであり、飲酒の機会は決まっていました。それは神に酒を供える日でありました。その昔は独酌ということはなく、いずれも人々が集まって飲むものであり、いうところの酒盛りをして満喫し親交を結んだものであったというのです。神事にかかわりなく酒宴が開かれるようになったのは昨今のこと。

このように日本人は古からお酒を好み、今日まで連綿とお酒は飲みつがれてきました。嬉しいにつけ悲しいにつけ、また、なにもなければ平穩無事を祝うためにお酒は人間の暮らしの中で息づいてきました。その結果、私たちの先祖はお酒を単

なるアルコール飲料としてではなく食文化の一つにまで高めて、雪見酒、花見酒と洒落込んだり、曲水の宴のように雅やかな文芸の世界にまでもお酒を持ち込んできました。

この酒文化ともいうべきものをさらに深いものにするために生まれてきたのが、酒の肴です。肴がうまければ、酒もまたよし。酒は肴によって活き、その楽しみを際立たせてくれます。一口飲むごとにその味を堪能させるのが本当の肴といえます。「さかな」の語源は「飯菜」(飯のおかず)に対する「酒菜」であり、菜とは副食物をあらわす菜のことからきています。魚とは限りません。山上憶良の長歌にも、「一寒くしあれば 堅塩を取りつづしろい 糟湯酒 うちすすろいて—」と、塩だけを肴に酒を飲む風情をうたっています。酒のさかなが今のようにぜいたくになったのは、商人が台頭してきた江戸時代のように、ちょうどこの頃に濁り酒から清酒ができたのもその一因のようです。

一汁一菜主義の戦国時代は当然酒の肴に類するものではなく、五代執権、北条時頼は味噌をさかなに飲んだという話です。しかし史上最も豪華な酒宴といわれるものは後醍醐天皇の命を受けた日野資朝が、北条氏倒幕の密談をした有名な鹿ヶ谷密議のときというから北条氏にとっては皮肉なはなしです。『太平記』にも「白拍子を多数はべらせて、うま酒を泉の如く湛え、さかなは山海の珍味を尽くした」と、そのときの模様が書かれています。

数年前に学会で鹿児島に出かけた際に、薩摩揚や豚の角煮を肴にいただいた土地特産の焼酎がまことにおいしくて、土産に数種類の焼酎を買って帰りいつものように魚の刺身を肴に晩酌をしたがこれがどうもしっくりこない。北海道で獲れる魚では焼酎に負けてしまうようで、酒の肴選びも難しいものです。

年度の変わり目、飲む機会が多くなります。会員諸兄においては「今日もさけさけ、あすもさけ」になりませぬようご自愛のほどを。

ところで、筆者が大学病院から出張で行くたびに医局に『剣菱』を用意して、「おまえに酒の飲み方を教えてやる」と一緒に飲んではいつもの先につぶれていた元A市N病院外科のS先生、相変わらず飲んでいますか？