



かすのり
一徳
やまだ
山田

でるた

真冬に向かうこの季節、瀬戸内で捕れる魚介は刺し身でも鍋物でも日本酒には絶好の肴である。

ところで、広島で酒といえば日本酒のことだと思っていたが、近ごろはそうでもなくなつた。市内でも熱燗^{あつかん}がなかなかすんなりと出て

酒について思う

り酒屋も和食の店も出番があるまい。

こない店に出合う。熱燗と言っても、おもむろに酒のメニューを持ってくるのでは、調子が狂ってしまう。料理店の熱燗は店の第二の看板である。店主が自分の得意とする料理にベストマッチすると確信した自信の地酒一銘柄を選んでお客に献ずるのだ、と腹の底で力んでみても、なかなかこうはいかない。

「メニューからお好きな酒をお選びください」などと平然と言う。そのほとんどが、熱燗には不向きな大吟醸などであるにもかかわらずである。これは一体どうしたことだ。料理店に限らず、日本酒を飲む場面が日常あまりないといつことだろう。

そういえば、大学で先生方にお聞きすると、今の学生は日本酒はおろか、ビールもあまり好まないそうだ。では、一体何を飲んで青春を謳歌^{おうか}しているのか。どうやら乳酸飲料味の焼酎カクテルらしい。これでは、造り酒屋も和食の店も出番があるまい。

昭和はまだまだ日本酒の時代だった。平成は焼酎の時代になるのか。日本人が日本酒の飲み方を知らなくなってきたいる。酒を料理とともに正しく味わう文化が、若い世代に伝承されていない。酒飲みの自己反省でもある。

(広島大産学・地域連携センタ
ー特命教授Ⅱ岩国市)