

私が小学生のころ、実家に新しい電子レンジがやってきました。その電子レンジが来てからというものの、寒い時期の祖父の毎日の晩酌は熱燗(あつかん)でした。真新しいレンジを使えるのがうれしかったこともあったのでしよう、晩酌の熱燗を用意するのは私の仕事でした。カップ酒の空いた容器をそのままグラスとして使い、なみなみと日本酒を注いでレンジに入れて一分。チン、と音がしたら取り出し、はしでぐるぐるかき混ぜて出来上がりの簡単な燗酒。うっすら黄色く色づいたお酒からは、子どもの私には「よっぱらいの臭い」と感じられたアルコール臭が立ち上っていました。今思えば決して上手に燗(かん)をつけたわけではないそのお酒を、祖父は口から迎える行つて飲んでいたのを覚えています。お店でお客様のお酒を燗にする時、ふとその様子が頭に浮かび、今ならもう少しおいしい燗がつけられるん

民報 サロン

じゃないかなと思うことがあります。

お店では宴会など一度にたくさん出す時を除いて、なるべく酒燗機を使わずじっくり燗をつけるようにしています。銚子(ちょうし)の首までお酒を注ぎ、銚子の肩あたりまでぬるま湯を張って鍋を火にかけます。火は弱火。お湯は絶対に沸騰させません。お世話に

おいしい燗になるのだそうです。酒燗

機はお湯に浸かった金属の管の中に酒を通し燗にするので原理は一緒なのですが、ゆっくりじっくり温める燗酒とは味わいが違うように感じています。お酒は温めると膨らみます。注いだ時よりもお酒の表面が上がってきて、もうしばらく待てば頃合い。お店では燗

しつさされつ」ができること。

ワイングラス、ビールジョッキ、焼酎グラス。さまざまな酒器がたっぷりある中で、日本酒はさかづき、またはぐい飲みが一般的。他の飲み物に比べると一度に注げる量が少ないと思いませんか。あくまで想像ですが、日本酒は「飲む」ためのものではなく、「一緒に楽しむ」ためのものだからじゃないかなと考えています。さしつさされつ、お互いに何度もついでりつがれたりしながら、話と料理をつまみに、時には真面目に、時には楽しく笑い合いながらお酒を酌み交わす、そのひとときも日本酒の魅力。一緒に飲んだ人との距離がぐっと近くような気もしています。

さしつさされつ



丸山 美佳子

なっている酒屋さんから教えていただいたのですが、アルコール分の沸点は低いので高温で一気に温めるとアルコールだけが蒸発を始めてしまい、いわゆる「酒臭い」燗になってしまうそう。

の温度を測る温度計を使って、温度を測りながら燗をつけています。さまざま飲み物に押され、日本酒

ゆる「酒臭い」燗になってしまおう。ゆっくりじっくり、水分とアルコールを一緒に温めていくと日本酒の香りやうまみの成分が活性化して、香りよく

離れが進んでいるという話も聞きます。が、私はたくさんは飲めないけれど日本酒が好きです。おいしいし、日本酒には他の飲み物にはない魅力があると感じているからです。それは「さ

「日本酒は悪酔いするから」という声も聞きますが、合間には和らぎ水をどうぞ。お酒も一緒に食べる料理も最後までおいしく楽しめます。(矢祭町東館、「さかな家」おかみ)