

もっとおいしくしてもまず日本酒は復活しない、って自分は確信しとります。

関係を呼ぶ酒

実はいま、ごはんもおなじ運命をたどっている。お米の消費量って落ちてて、むかしほどみんなごはんを食べないでしょ。それはパンが一般化して、麺類とかそういうものも簡単に手に入るようになったから、というふうに言われている。じゃけど問題の本質はそこにはない。どうしてごはんがあまり食べられなくなったのかというと、これは非常に矛盾しているようだけれども、ごはんがおいしくなったから。ごはんっていうのは、ごはんが味が完結したら駄目なんよね。それだけで味が完結するものっていうのは、嗜好品の世界。だけどごはんは嗜好品じゃなくて、本来必需品であって。

好きなおかずがあれば、これひとつくちでごはん一膳いける、っていう言い方するでしょ。ごはんにはたくさん食べられるっていうのが一つの基準としてあったわけね。自分も大飯食らいじゃと思っとるけど、むかしの人はもつとすごかった。めったに白飯なんか食えんかった人が、白米のごはんを食べられるときなんかは一日で一升めし食った、とかいう逸話が残つとったりするのは、それだけ食べてはじめて満足する味っていうの

があったから。そして、それはもちろんごはんだけを食べるんじゃないで、とにかく何かと合わせる。だからごはんだけで味を完結してしまつては駄目なんよね、欠けるところがないと。完璧な味っていうのが逆にあだになる。それだけで満ち足りるっていうのは、ごはんとしては逆によくない。

それはお酒もおなじなんですよ。お酒っていうのも何かこう食べ物と呼ぶ、あるいは会話を呼ぶもの。だからひとり手酌酒っていうのは、そりゃあたまにはいいけれども、それは本来のお酒の飲み方っていうのとはちがうだろう、と思ってるわけです。

ごはんのおいしさ、お酒のおいしさっていうのは、その中にあるんじゃないで、関係の中にある。関係を結んだところ、あるいはおかずとかとでなくても、人と人の関係であつたり。「おなじ釜のめしを食った仲」っていうことばがあるけれども、誰とめしを食うか、誰とお酒を飲むかで味は全然ちがうでしょ。綺麗な女の子と飲んだらそりゃおいしく感じるわな、っていうことよね（笑）。その関係によつて変わるんなら酒自体はどうでもいいんか、と言つたらそうではないけど。じゃあいいお酒っていうのは何なのか、ということに対する自分の答えとしては、そういう関係を呼ぶ酒。関係を幅広く、深く、太く結べるのがよいお酒であると。だから究極的にはまずくていい。

客観的に見たら何の取り柄もないだろうって思うような、だけど流行ってる飲み屋つ

である。料理がさほどすごいわけでもなく、店がとりわけ綺麗なわけでもない、かと言えどお酒の揃いがいいわけでもないし、女将さんが若くてべっぴんであるわけでもない。じゃけどなぜか常連がいつぱい、みたい。そういう店に人っていうのは、どうしてくるのか自分でもよくわかっていなかったりする。なんで毎日こんな不細工な女将のところに通わんにゃいかんのや、とかって憎まれ口たたきながら毎日やってくるわけ。それはやつぱり店としての際立った特徴はなくても、そういうふうに人を呼べるだけの何かがあるんよ。雰囲気というか、居心地のよさっていうか。単に料理がいいとか、お酒が揃ってるとかかっていうのがお店の善し悪しを決めるんじゃなくて、お客にまた来たいと思わせる、あるいは来たら居心地がいいと思わせる、そういう空間・時間であるかどうか、っていうのが一番。だから、おなじようにお酒も、「いやあ、べつにそれほどおいしいわけじゃないんじゃけど、ついつい飲んでしまう」とか、「やつぱりアレがないときびしいよね」とか、あるいは「まあ一杯目二杯目はナンじゃけど、最後はやつぱりこれで締めたいよね」とか。それは必ずしも強烈においしいってことじゃなくてもいい。その人にとってしつくり馴染むものがあれば。そういう酒であれば。

おいしさっていうのも追求していけばどこまでもエスカレートしてしまう。あるいは珍しいもの、まだ食べたことのないものっていうものを追求していったりして、一種の

アブノーマルな方向へ行くわけですよ。そういう感覚だけを頼りにエスカレートしていくととめどないし、本質的な部分での善し悪しと関係ないところで勝負するようになる。だから、おいしさっていうのは蟹気楼みたいなもんで、追いかけてもしょうがない。でも杜氏っていうのはみんなおいしい酒をつくらうとして頑張る。そもそもそこが間違いじゃないかな。まあよその人がそうやって頑張るとるのにケチはつけんけれども、自分としてはそこじゃない。

「自分を殺す」ということ

生きもと酛もと (ない、自然の力を利用して、天然の乳酸菌を増殖させる昔ながらの手法。竹鶴酒造も生酛づくりを手がけている)

が成立するのは江戸時代もかなり後期、末期に近いところで、いまから言うところの二〇〇年くらい前。それまでは甘いお酒という時代がずっとあって、あまり醱酵を進めないような仕込みをやっていた。なぜかというところ、お米の精白(穀物について表皮をとり白くすること)があまりよくなかったから。精米ができないと、お米があまり溶けない。それで醱酵をどんどん進めると、醱酵することは糖分を酵母が食べてアルコールに変えるっていうことだから、甘みがどんどんなくなっていく。そうすると、もともとお米が溶けてないか