

「酒にまつわる面白い話を教えてもらえますか？」

平成 29 年 8 月 29 日

●ウッキーさんからの質問

僕は、休みはいつも飲んだくれていますが、割りと飲める方なので店で飲むと財布が結構軽くなってしまいます（僕は、夏はハイボール、冬は熱燗派です）。先生もお酒がお好きのようですが、酒にまつわる面白い話でもあればお聞かせください。

●西田昌司の答え

私も、冬は熱燗派です。高い酒でも安い酒でも熱燗にしてしまうと皆同じ味になってしまうのが熱燗の良いところです。よって、無理して高い酒を買う必要がありませんし、普通の値段の酒でも熱燗にすると本当に美味しくいただけます。体も温まりますし、おでんを着に熱燗を飲むのは至福のひとつです。

では夏はどうするかといえば、夏でも熱燗はいけますが、やはり冷酒が美味しい季節です。冷酒となると、純米や吟醸といった高級な酒が口当たりがいいのですが、美味しくて飲みやすいがゆえにハイピッチで飲み過ぎてしまったり酔っ払ってしまうのが難点です。

私は、熱燗も冷酒も、酒を飲む時はいつも横に水を置いて、酒の合間に水を飲んでいきます（こういった水を「和らぎ水」と呼びます）。胃の中の酒を薄めることで心地好い酔いが持続しますし、体への負担も和らぎます。

もう一つ、冷酒の美味しいいただき方を教えましょう。枡に氷を入れてそこに酒を注ぐのです。そうすると、（檜や杉の）枡の香りが漂ってまるで樽

酒を飲んでいるような感覚になりますし、ロックなので酒も思いっきり冷えていて、さらに氷が溶けることで酒が多少は薄まって和らぎ水を飲んでいるのと同じ効果があります。ワインと比較して日本酒はアルコール度数が高いのですが、ロックにすることで（個人差はありますが）いい感じのアルコール度数になります。

お酒の話をしていると、一杯ひっかけに行きたい気分になってしまいます。

反訳：ウッキーさん

Copyright：週刊西田 <http://www.shukannishida.jp>