

おさらい講座

●その3

●四季の酒 日本人はともかく酒を愛しました。季節ごとの酒があります。

「花見酒」 文字通り春の桜、花見のお酒です。桜の花見は奈良、平安時代のころから行われていたようで、有名なことに太閤秀吉の豪華絢爛な醍醐の花見がありました。

「夏越しの酒」 6月の晦日に半年の汚れを流すために飲む酒です。この時期は田植えも終わり、ほとひと息。これから暑い夏を乗り切るための暑氣払いのお酒です。

「月見酒」 中秋の名月といえば、これ満月の光を浴びて酌み交わす。旧暦の8月15日、今年平成19年は9月25日が旧8月15日ですが、満月は9月月



■うんちく酒話

●お燐のはなし 日本酒は温めて飲むとうまい数少ない酒です。温めることを「燐をつける」といいます。

「別れ火」 という言葉があります。桃の節句（旧暦3月3日）。今年は4月19日）から燐をやめることをいいます。反対に「菊酒」というのは重陽の節句（別名は菊の節句。旧暦9月9日今年は10月19日）から燐をつけて始めました。

日本酒での「冷や」とは常温の酒のこと。ここで冷蔵庫で冷やした酒ではありません。「人肌」とは、乙女の内股の温かさといつた粹人がいましたが、興味のある方はお試しください。

・熱燐……………50度前後
・上燐……………45度前後
・ぬる燐……………40度前後

・人肌燐……………37度前後
・日向燐……………33度前後

・冷や……………常温
・涼冷え……………15度前後
・花冷え……………10度前後

・雪冷え……………5度前後

●チャンポンは悪酔いするか お酒を飲んでいるとき、胃や肝臓は、初めて入ってきたアルコール濃度に対応して受け入れています。そこに濃度の違うアルコールが入ってきますと、吸収のバランスが乱れて血中濃度が狂い脳の調整機能が麻痺します。種類の違うお酒で気分が変わり、つい度を過ぎてしまい、アルコールの総摂取量が増えて、結果として酔いつながります。

「酒は飲むとも、飲まれるな」。人は名言を残しています。

27日になります。

「雪見酒」 しんしんと降り続く雪を、雪見障子越しに炬燵のなかから熱燐の盃を手にじっと眺める。風流なものです。江戸のころは川に雪見舟もでたそうです。

●お燐のはなし 日本酒は温めて飲むとうまい数少ない酒です。温めることを「燐をつける」といいます。

「別れ火」 という言葉があります。桃の節句（旧暦3月3日）。今年は4月19日）から燐をやめることをいいます。反対に「菊酒」というのは重陽の節句（別名は菊の節句。旧暦9月9日今年は10月19日）から燐をつけて始めました。

日本酒での「冷や」とは常温の酒のこと。ここで冷蔵庫で冷やした酒ではありません。「人肌」とは、乙女の内股の温かさといつた粹人がいましたが、興味のある方はお試しください。

・飛び切り燐……………55度前後
・熱燐……………50度前後
・上燐……………45度前後
・ぬる燐……………40度前後

・人肌燐……………37度前後
・日向燐……………33度前後

・冷や……………常温
・涼冷え……………15度前後
・花冷え……………10度前後

・雪冷え……………5度前後