

2001 年度 医療統計学実習 I コラム

6月5日

蒸し暑い季節となってきたが、夏といえばやっぱりビールである、という点については大方の賛同が得られることであろう。しかし、しかしである、最近ビールについてたいへん気になることがあるので諸君の注意喚起をうながしたい。

ビールのコマーシャルなどをつらつらとみていると、ビールを缶またはビンから直接飲む輩がいる。これはビールに対する冒瀆行為といっても過言ではない。ビールは泡が命であり、グラスにつぐことによって過度の二酸化炭素を抜き、ビール自体が酸化しないようふたの役割をし、あまつさえうまいビールは泡までうまいのである(本物のビールを飲んだ経験のある諸君は、あのきめ細かい泡を想像するだけでのどが鳴るのではないだろうか)。これらもろもろの役割を果たしている泡を立てることなく、ビールを缶ないしビンから直接飲むではせっかくのビールが台無しになってしまうのである。

もう一点、ぜひ強調しておきたいことがある。ビールというものはそもそも大麦、ホップ、水、イースト菌以外のものが混ざってはいかんのである。(1487年にヘルツォーク＝アルブレヒト4世によって定められたいわゆる「ビール法」)

いやしくも社会健康医学系専攻の学生たるもの、ビールを缶ないしビンから直接飲むことはもとより、米やスターチの入った「ビール」や発泡酒なるうそ偽りのビールなどは死すとも飲むべからず、なのである。

この夏は、本物のビールを香りの立つパイントグラスで大いに飲み干してほしい。もちろんビールのみならず、うそ偽りの日本酒を飲んでもいかんのであるが、それはまた別な機会に。

6月19日

裏ページがあまったので、何か埋めとかないともったいないかな。

この間ビールのことを書いたら、反響が大きかったので、またビールのことを。アメリカに行くと、今はどこでも Brew Pub というのがあって、できたてのビールを飲ませてくれる。ビールだけではなくて、もちろん Fish & Chips とか、いろいろとビールのつまみになるような軽いもの(といっても日本人には重いが)があり、ビールはうまいしつまみもうまいしお値段も手ごろ、変に高級レストランなんぞにいくよりよっぽど気が利いている。

これまでに行ったのは、North Carolina 州 Chapel Hill の Top of the Hill、South Carolina 州 Hilton Head Island の HHBC (Hilton Head Brewing Company)、Indiana 州 Indianapolis の Alcatraz、Massachusetts 州 Boston の Samuel Adams Brew House、California 州 San Francisco の Brewery Restaurant (名前忘れた)、Berkeley の Triple Rock、どこもうまかったよ。わたしが好きなのはパールエール。

ロンドンに行ったときも毎日のように Pub でビール(エール)を飲んで晩ご飯を食べてい

た。このときはロンドンにしては珍しく天気がよく、しかも暑かった。エールはうまいんだが生ぬるく、もうちょっと冷えてたほうが美味しいんじゃないの、という感じだった。でもうまくしたもんで、ドイツのラガーがおいてあり(Beck's だった)、それは冷えてるのでまずラガーを半パイント飲んでそれからエールを飲んでいて。

それで、Regent Street という観光客ばかりの有名な通りの東側に Broadwick Street というのがあってね、そこに John Snow Pub というのがあるんだな。これがその写真。



実はこの Broadwick Street、昔は Broad Street といったんだ。そうそう、あの有名なポンプの取っ手を外したところ。やっぱり疫学者足るもの John Snow Pub ぐらいいっとかないとね。ちなみにわたしは二度行きました。ビールは Samuel Smith's があり、これまたうまいよ。

6月26日

わたしはそばが好きだ。なんといってもそば、そば、そば、そば、そばなのだ。わたしはふつううどんを食べない。旅行などにいって、軽くなにか食べたいときには、「こんなところでそばを食べるよりうどんにしたほうが絶対はずれないよな」と理性ではわかっているけど、注文するときにはなぜか「ざるそば」といってしまうくらいそばが好きである。そしてでてきたざるそばのまずさに悪態をつき、「次は絶対うどんを頼む」と心に誓っても、またそばを頼んでしまうくらいそばが好きである。

京都にきてたいへん残念なことはそばがうまくない。権太呂さんなんか、「そば処」とうたっているくせに「なんだこりゃ、うどんか」というそばである。権太呂さんの名誉のためにいっておくが、きつねうどんはたいへんおいしい。うどんをめったに食べないわたしであるが、唯一権太呂さんのきつねうどんは大好きである。有喜屋という手打ちそばの店も、別にうまい

と思わなかった。聖護院にある河道屋のそばもぼそぼそしててうまくない。

きのう西陣に手打ちそばの店があるので、でかけていった。小さい店で、10数人でいっぱいになってしまう。2 時少し前についたら店内は一杯で、かつ 2 組が待っていたが、おいしいと評判の店なのと、最近そばを食べていなかったのでもうそばが食べたかったので並んで待つこと 20 分、ようやく席についてざるそばを頼む。しかし、並んでいるときにすでに席に着いていたグループにまだそばがでていない。さらに待つこと 20~30 分、ようやくそばがでてきた。手打ちで細めのそばで、一口手繰ると「たれ」はなかなかいい。だいたい、地方でそばが有名なところは確かにそばそのものはうまいのだが、たれが甘すぎてそばの香りと味をだいなしにしてしまう。それに比べると、このたれはすばらしい。

ところが、ところがである。肝心のそばがそれほどおいしくなかった。今まで京都で食べたそばのなかでは、確かにいい線いってるが、それだけ。たいへん残念である。

なんとかして京都でうまいそばを食べたい、と思う今日この頃なのであった。

7月3日

先週の土曜、大阪で会議があった。土曜に会議なんてしゃれにならないが、転んでもただでは起きないので、そのあとベルギービールの店に行ってベルギービールを堪能してきた。ベルギーは不思議な国で、フランスの隣国にもかかわらず、葡萄がとれないのかいいワインはない。その代わり国民一人当たりのビールの消費量は世界一で、おいしいビールが山ほどある。そもそもビールのルーツはチェコの修道院で修道士さんがビールを醸造したのがはじまり。ベルギーにも修道院で醸造しているトラピストビールが何種類もある。

ぼくが一番好きなベルギービールは Duvel という、透明感のある golden ale という種類。これは絶品なんだけど、今うちに数本買ってあるので土曜は飲まなかった。まず最初に Hoegaarden の白生ビール。これは小麦も入ったビールで、スパイスが何種類か入っているのがとっても tasty。軽いのでベルギーでもほとんどの人がこれを飲んでいて。次に飲んだのは Duvel と同じ醸造所で造っているマレッツ。これはまあまあ、可もなく不可もなくという感じ。次も同じ醸造所の最近輸入したばかりというのを飲んだが、これははずれ。若い(ビールで若いというのもへんだが、ベルギービールはほとんどがビンの中で二次発酵させるので、出荷してあまり早いのは寝かせておいたほうがいい)のひとこと。

ちょっとがっかりしたので、ロシュフォールに。このビールはベルギーにいったときに何の気なしに買って飲んだのだが、一口飲んでびっくりした。こくがあつてまるでワインのような風味がする、不思議だがとてもおいしいビール。そのときは、一本あけてすっかりいい気持ちになり、ふとビンを見るとアルコール 10%と書いてあった。アルコール度数もワイン並だった…。このへんでだいたいできあがって、もう一杯ビールを、というお店のおにいちゃんが「だいたい強いのも飲まはれましたから」と暗に(そろそろ潮時だぜ、もう帰りな)とやってきたのを無視して最後に Orval。このビールは独特の生臭さがあり、体調があまりよくないときなどは、それが鼻についていやな感じがするのだが、味は最高なんだよね。そうそう Orval はトラピストビール。このときはとてもおいしかった。

帰りの京阪では寝ないように気をつけて帰ってきた。

7月3日

今日でこのコラムも最終回ということらしいので、日本酒の話しをしたいと思う。

君たちは日本酒というとどんなお酒だと思っているだろうか。ワインは水とぶどうだけから作るお酒である。ビールもほんらいは水と麦芽とホップだけから作るお酒である。ワインにぶどう以外の原料が入っていたらフランス人はかんかんになって怒るだろうし、麦芽以外の原料が入ったビールは、ドイツでは輸入禁止である。お酒は文化だから当然のことだと思う。

ひるがえって、日本酒はというと、とうぜん水と米だけで作ったお酒、だと思ったら大間違い。普通に売られている、いわゆる普通酒(まんまだなあ)とは醸造用アルコールや糖類が堂々と添加されているまがいものなのである。お爛した酒のつんとくるアルコール臭は日本酒独特のにおいだと思っている人が多いと思うが、まさに「アルコールの臭い」なのである。あんなものは酒ではないので飲めないし、また飲んではいけない。アルコールが添加されている酒を飲む人は、日本文化崩壊の片棒を担いでいる不逞のやからなのである。

しかし、まじめに米と水だけのお酒を作っている蔵元も現在ではたくさんあり、そういう小さな蔵ほどまじめないい仕事をしている。どこの蔵でもだいたい「純米吟醸」と書いてあるものを手に入れば、そうはずれはないと思ってい。注意しなければならないのは、「吟醸」、「大吟醸」というと値段は高いしすばらしいものだと思いがちであるが、これらにはアルコールが添加されている。もちろんアルコールが添加されている吟醸酒であっても広島「幻」のようにいいものはあるにはあるが、たいていはそれよりも「純米酒」を飲んだほうがだんぜん後味もいいし、次の日に残らない。ラベルに必ず原材料が明記されているので、「米、米麴」のみの記載がある酒を求めるべきである。

わたしの住んでいる伏見は酒どころで、いい酒がたくさんあってとっても幸せなのだ。ざっと見渡しても、「桃の滴」、「英勲」、「都鶴」、「玉の光」、「松の翠」、「祝(月の桂)」と枚挙にいとまがない。特に最後の「祝」は、うちの近所の「津乃嘉」という酒屋が、京都の酒造好適米「祝」を自分達で作って、月の桂に作らせているお酒で、これがとてもうまいのだ。伏見大手筋にある「油長」という酒屋では伏見の蔵元の酒がすべておいてあり、カウンターで試飲できるので(もちろんお金は払うんだよ)、好きものは一度訪れるべきだろう。

もちろんこのほかにも日本全国おいしいお酒はたくさんある。わたしが一番好きなのは、秋田の「飛良泉(ひらいずみ)」。これはお金を払って買うことができるもっともおいしいお酒のひとつだと思う。(最高にいいお酒はお金では買えないらしい。蔵元と仲良くなって、ラベルもはっていないような一升瓶をわけてもらうしかない。)ほかに東北のお酒では、秋田の「刈穂」、宮城の「浦霞」、山形の「栄光」、「出羽桜」、「十四代」。山形の「十四代」にいたっては純米も純米吟醸もともにおいしいが、残念なことに酒屋でも飲み屋でもほとんどみかけなくなってしまい、幻の銘酒と化している。

群馬の「群馬泉」もおいしかったし、埼玉の「神亀 あらばしり」もうまい。新潟は酒どころ

なのできりがなが、新潟に負けない酒どころが石川で「天狗舞」、「菊姫」、「万歳楽 白山」はどれもすばらしい。静岡「磯自慢」、「開運」、土佐「土佐鶴」、「酔鯨」、島根「日置桜 強力」、広島「賀茂泉」、長野「舞姫」。今年に入って飲んだ、大阪「秋鹿」のあらばしりもうまかった。最近気に入っているのは島根の「天界」、福井の「早瀬浦」、愛知の「醸し人九平次」、静岡の「飛露喜」。飛露喜は純米なので吟醸香こそないが、その味わいは吟醸酒なみである。

端麗辛口を好む人が多いが、わたしの好みは甘口で乳酸菌による酸味が強くしっかりしていて、うまみがふくらむタイプ。ただ甘いだけだとベタベタしてすぐに飲めなくなってしまいが、酸味が立っているといつまでも飲めてしまう。ここに挙げた酒はどれもわたし好みのタイプである。やっぱり新鮮な魚介類を魚につめたく冷やした日本酒を飲むと、「日本人に生まれてよかった」と思う。日本全国津々浦々、名もしれぬ日本酒がいくらあるかと思うと、まだまだ死ねない今日この頃なのであった。

これらのお酒のうちかなりのものは、「六条銘酒館 タキモト」で手に入る。地下鉄からも京阪からも五条駅から徒歩 5 分。日本酒が好きな人がいたら、1 時間くらいはでて来れないくらいの品揃えなので、忙しいときにいってはいけない。