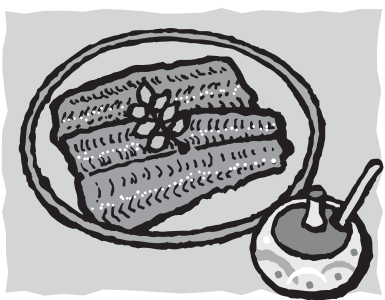




季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第八七号）

大暑^{たいしょ} 七月二十三日



土用に呑む酒

“梅雨明け十日”といって、梅雨明け直後の十日間は一般的に最も天候が安定するといわれます。そのため、登山好きの方には山登りの最適の時期と人気が高く、また、五十鈴川沿いの御塩浜^{みしおば}では、伊勢神宮の神さまに供える塩作りが行われる大切な時期です。

たいてい梅雨明け十日は、夏の土用^{どよう}と重なることが多いのですが、去年のように梅雨明けが八月三日と、例年（七月二十日頃）より二週間遅れとなれば当てはまりません。最も梅雨明けが八月にずれ込むのが五十五年ぶりということでしたので、異常気象の年であったわけですが…。昨年は神宮の塩作りも不作でしたので、今年は梅雨明け十日に期待したいものです。

ところで、夏の土用といえは今では丑^{うし}の日に鰻^{うなぎ}を食べることが楽しみになっています。この習慣は江戸時代中頃に平賀源内^{ひらがげんない}が夏場に売り上げが落ちる鰻屋から依頼を受けて、「土用の丑の日、うなぎの日。食すれば夏負けすることなし」というコピーで売り出したことは広く知られています。実際に平賀源内の住んだ千代田区神田界わいは今も鰻屋が多く、時代を経てもご利益は続いているようです。

鰻の蒲焼^{かばや}といえは、ご飯と一緒に食べますが、酒文化研究所の狩野卓也代表は日本酒にもよく合うとその呑み方を提案されています。鰻の蒲焼には、芳醇なタイプ^フの日本酒のお燗や樽酒が、鰻の白焼^{しらや}には、さっぱりとした生酒や吟醸酒^{ぎんじょうしゅ}が相性が良いそうです。同じ鰻でも、酒を変えて呑むのもオツなものです。

今年の丑の日は、日本酒とともに鰻をつついてはいかががでしょう。案外、江戸の平賀源内も日本酒派だったのかもしれない。

文 千種清美

