



酒の肴

理事長 森 勉

秋の夜長、四季の移ろいに身を任せ、過ぎ去りし日々を思いを巡らせ、明日への僅かばかりの期待を胸に、日本各地の珍珠の『酒の肴』を愛でながら家で妻と二人穏やかに美味しい酒を飲むのは、酒は好きではあるが余り強くない私にとつて人生至福の季節です。何故酒のおかずを「肴」と言うのでしょうか。語源は酒菜であり副食を「な」といい「菜」「魚」「肴」の字を当てていたように魚類のことを「さかな」というのは「肴」から転じた言葉のようです。古い言葉が残る私の生まれた吉備地方では魚のことは「うお」と呼んでいました。

『酒の肴』と言えば食べ物として、刺身などの生物、焼き鳥などの焼き物、おでんなどの煮物、天婦羅などの揚げ物、スルメイカなどの乾物等多種多様で他にも酒席の余興として演じるもの、忘れてはならないものが他人の噂話で酒席を盛り上げる事などです。珍珠と言えば、ウニ、このわた（ナマコの内臓）、からすみは日本三大珍珠と言われているようです。その他にも、鮭のルイベ、いかの沖漬け、枝豆、酒盗、ママカリ、辛子レンコン、地鶏のたたき、さつま揚げ、豆腐

よう等見るだけでも酒がどんどん進みそうです。

ビールには燻製等濃厚な味、日本酒には旬の魚の刺身等幅広い味、ウイスキーにはナッツ等香りに合わせたもの、ワインにはチーズ・サラミ等、九州の焼酎には馬刺し・さつま揚げ・辛子蓮根・明太子等産地の珍珠、沖繩の泡盛には豆腐ようが定番のようです。余談ですが私の好みは、日本酒には東北・北海道の山菜の王様タラの芽の天婦羅、北日本海沿岸の漁師が舟の上で食べるというイカの沖漬を凍らせたルイベ、ビールには山形鶴岡市白山地区の枝豆の絶品だだちゃ豆、焼酎には宮崎の地鶏のたたき・沖繩の豆腐ようです。

酒は百薬の長と言われストレス発散、食欲増進、人間関係の円滑化等多くの効用があります。人が戦力の陸自においては強固な人間関係の構築が大変重視され「ノミニケーション」は意思疎通の大切な手段です。階級・職務・年齢を超えて心を開いて本音で話し合う、飲むほどに時には意見が対立し喧嘩になったり不満や愚痴をぶつけ合ったり大変賑やかな酒席ですが酔いが覚めればそれが明日への活力に変わります。今の私にはその必要性も元氣もありませんが、コロナ禍巣ごもりを幸いに勤務した全国各地の銘酒、珍珠の『酒の肴』に舌鼓しながら静かに杯を重ねています。酒飲み戯言とお笑いください。