

北欧の日本酒

エッセイスト 近藤節夫

20年近くも前の初夏のことである。ある旅行好きなグループの人たちにお供して、フィンランドの首都ヘルシンキから豪華客船「シリアライン」で水の都・ストックホルムへやってきた。スウェーデンの観光シーズンはほんの束の間である。白夜が訪れる短い夏の間、この石造りの重厚な古都には世界中から大勢の観光客がどっと訪れる。首都ストックホルムの旧市街・ガムラスタンにある狭い石畳の路地は華やかな観光客で終日ごった返している。

偶々グループの中には年配の方が多く、デラックスな客船のセレブな雰囲気にも年甲斐もなく狂喜して酔いしれ、明るいうちに彷徨った旧市街のしっとりとしたムードに、やや疲労を覚えながらも心から楽しんで、その夕べの旅で初めて供される北欧の和食を楽しみにしていた。

夕食は旧市街へ通じる橋の袂にある名の知られた日本食レストランにアレンジした。ビルの1階の暖簾を潜ると、意外にもそこには北欧らしからぬ日本の情緒が漂っていた。お琴の音色のBGMが流れる中を、長身の身体に不似合いな作務衣風ユニフォームに身を包んだギャルソンが温かく出迎えてくれた。久しぶりの和食にみなニコニコ顔である。船内からこの日の和食を楽しみにして、北欧で味わう日本酒にも大きな期待を寄せていた。

目の前に置かれたお膳の和食は、見たところ想像以上に豪勢なものだった。例によって早速食前酒を注文することになった。男も女もほぼ全員が日本酒を注文した。

旅の無事を祈念して「乾杯！」とやった……。むむむ……。ん～？ ところが、どうもお酒がストンと腹の中へ落ちてこない。日本酒独特のしみじみした味わいがおなかに染み渡ってこないのである。舌で味わう極上の妙味がなく、どうにも味が馴染めない。みなキョトンとして、お猪口をしげしげと眺めながら周りの仲間の顔を見比べている。

「どうもお酒の味がしませんなあ」と誰かが言った。それは率直に言って期待し過ぎた嘆きの声だった。まもなくして、かなりの方がお酒から、スウェーデンの地ビール、プリップス・カーネギーへ切り替えてしまった。

その時味わった輸入日本酒には、食品管理に厳しいスウェーデンらしく防腐剤が入っていた。それにどうも気象が日本酒に適合しなかったのではないかと考えてみた。お酒を美味しく味わうには、ここは空気が乾燥し過ぎてはいないか。湿度が低すぎて適切な湿度ではなかったのではないか。因みに6月の東京の平均湿度が74%であるのに比べて、スウェーデンのそれは10%も低い65%である。かなり空気が乾いているのだ。これは、むしろヨーロッパ産ワインの適温に近く、湿っぽい高湿度の中で魚料理や漬物とともに味わう日本酒の環境にはそぐわなかったのではないかと、今でも思い出しては切齒扼腕の思いである。

地酒が旨いと言われるのは、その土地の気象条件や環境に合わせて醸造されているからだ。それにしても日本酒の微妙な味わいというものは、ちょっとやさつとでは造り出せないし、旨く飲むには旨く飲める環境が大切だと痛感した次第である。

やはり日本酒は民話の世界のような冬の雪降る夜に、囲炉裏端の雰囲気の中でしっぽりと味わってこそ、世界の名酒と言えるのではないか。白夜の地で知った空しい教訓と反省だった。