

# 金曜 ライフ・楽しむ

シニア世代を応援するページです

## 道産酒 米よし 水よし 腕よし

### わたし色

生活情報誌「悠悠と。」  
編集長・真鍋康利さん



いよいよ来ました忘年会シーズン。父は奈良漬けでも酔うほどの下戸でしたが、母方の祖父が飲んべえだったらしく、隔世遺伝なのか、私は飲んべえなんです。年とともに回数は減りましたが、それでも今日は飲み会と思うと朝からワクワクします。

気の合う仲間と飲むのが好きで、忙しい日が続いてもそれを越えたら飲めるのが励みになります。酒なら何でもいけますが、冬はやはり日本酒がいいですね。

我が社の忘年会は事務所が会場です。詰めれば結構入ります。様々な職種・経歴の方がいて、普段とは異なる世界があるというのが売りです。会費無し、一品持ち寄りが条件。近年の目玉は自家製田作り、本場からカタクチイワシを取り寄せることで、とにかくおいしい。ほかにいろいろな料理やおつまみ、そして酒が集まります。基本的に飲んべえが多いでしょう。

土曜日の午後5時開始で基本的に11時まで6時間。好きな時間に来て、好きな時間に帰ります。一言ずつ今年の反省と来年の抱負を述べてもらいます。ゲストが気兼ねなく飲めるようホストの私が最初に酔うのが特徴です。

始まりのころ、まだ皆若かったのか、その数13本もの一升瓶が転がっていたことがありません。好みの清酒を持ってきて「どつだうまいだろ」というのがオキマリの人もいて、各地の銘酒が集まりました。翌日片付けをして気づいたのですが、その中に道産酒はありませんでした。

現在私は「道産酒の会」という会に参加しています。入会が5年前なのでその成り立ちにはあまり詳しくありませんが、聞くところによると、創立が1975年、国税局関係の方の「北海道の地酒を愛飲しよう」との呼びかけで始ま

ったそうです。世話人の推薦がなければ入会できない由緒ある会です。誕生日を祝い、出席回数によって名札に星のマークが増えていきます。利き酒で優勝すると「味覚の高度な発達とたぐいまれに見る運の強さ」をたたえ「関白殿下位」が授けられ、名札の台紙の色が変わります。幸い私も運の強さにより3年前に関白になりました。会では道産食材を使ったおいしい料理と道産酒が振る舞われます。

現在道内には、12の蔵元があり、どこも個性的な清酒を作っています。温暖化のせいか米よし、水よし、腕よしで、はっきりに言っておいしくなりました。

さて今年の忘年会はどんな酒が飲めるのでしょうか。道産酒はもちろん、ビールもワインも焼酎も歓迎。酒は世界を、そして私を救います。ドーンとこい、飲むぞーッ！