

三十五度。惜しみつつ火の露をなめる。
 ほのかな香気がたちまちに立ち上る。
 酎の旨さはこれに極まる。



球磨焼酎の醍醐味は

雑誌『実践人』の主宰者である尾崎市の森信三先生から、「こんなお茶書を頂いた。この前お出でのせつ頂いた球磨焼酎が、底の方に

ホンのわづか乍ら残っているのに気づいたので、時々夜寝る前にホンのわづかづつ頂いています。仲々風味がよいですね。森氏の賞味法でホンの数滴づつ舌の上に

滴らして、それを舌で味わうばかりでなく、鼻からその臭を吐き出すことによって、鼻腔内の粘膜で、あの独特の

風味を賞味するというやり方なのです。そんな酒好きの人なら一度でも足りない分量で、もう半月近くも賞味している次第です。もし私みたいな味わい方をしている

人が万が一あったらお知らせ下さい。このたよりは次が欲しいほどというのとは大凡違っていて、私のジョーチューやウイスキーの味わい方のおしらせですから、くれぐれも誤解の

ないようお願いいたします。私は嬉しくなっています。そくべしをとった。先生、そういう飲み方が、実は球磨における本当の焼酎好きの飲み方です。でも現在

ではもうそんな飲み方をする者は段々いなくなりつつあります。それにほいろいろな原因があります。昔は、どこの家にも囲炉裏があり、自在釣に鉄瓶を掛け、その下に火を

焚いていました。囲炉裏の隅には五徳がすわり、必ず火箸が置いてありました。ですから、ガラを五徳にすえ、その下にオキを入れて燗をしたものでした。また、鉄瓶の蓋を

取って、ガラをその口にすえて燗をすることもありました。でも今では囲炉裏は電気コタツに変わり、五徳も姿を消しましたので、そういう燗の仕方は出来なくなりました。そ

れに、今の焼酎は二十五度が一般になりましたので、燗をしないで、ヒヤのままでも何の抵抗もなく飲める様になり、猪口でチビリチビリなめるより、コップ

でゴクリゴクリ飲むのが好まれる様になったのです。昔の焼酎はガラを五徳にすえる時に、注口を火の燃える方に向けてでもおこうものなら、沸湯した時には注口

に火がついたもので、それほど度の高いものでしたので、燗をして小さな猪口で、一滴づつ舌の上に落して味わうのが一般だったので、焼酎の

銚柄に、稲の露、峰の露、房の露、岳の露、銀の露、福の露、玉の露という様に「露」という名前が多いのでもお分りでしょう。でも、二十五度のが一般になりましたから

は、人間までも甘くなったと見え、コップでお湯割りで満足する様になり、ガラを五徳にすえて、燗のつくまでのたのみも、一滴づつ露を落して舌の先で味わう喜びも、鼻

の中でほのかに味わうたまらない風味もやがて知らなくなりました。球磨焼酎の醍醐味はやはり燗をして、小さな猪口で露をなめるところ

にあると思います。先生、また三十五度を贈ります。私はそんな返事を書いた。先生の様な飲み方ならば、三十五度のがよいと思ったから。——高田素次

