

「酒との出会い」

永井 一史会員



まずは、皆さまに伝統ある東京お茶の水ロータリークラブへの私の入会を認めていただき感謝申し上げます。皆さまと力を合わせ、ロータリーの精神を実践して参りたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。またこのようなイニシエーションスピーチの場を頂き大変光栄に存じます。

私は父側の祖父が群馬県の沼田の出身で、その実家が「永井本家」として今も酒造りをしており、その銘柄は「利根錦」と言います。明治28年創業です。基本的には群馬県内でしか販売されておられませんので、皆様の中で「永井本家」「利根錦」という名前を耳にされた方がおられましたら大変幸甚です。実は沼田の近くには「水芭蕉」という銘柄を醸造している「永井酒造」という酒蔵もありますが、こちらも親類筋にあたります。

私は酒造りの血を受け継いでいるせいか、色々な方とお酒を飲みながら多くの方とお付き合いをすることが楽しみとなっております。私は日本酒からビール、焼酎、ワイン等何でも相手の方に合わせて飲みますが、やはり血は争えず日本酒が一番好きです。それも最近は純米酒の熱燗が一番と勝手に思い込んで飲んでおります。

更に申し上げますと色々日本酒は飲みましたが、永井本家の宣伝になってしまい申し訳ありませんが、永井本家の「利根錦の純米酒」の熱燗が最高です。因みに利根錦は新潟の杜氏をお願いしていますので、新潟の有名な越の寒梅と同じ口当たりであっさりしています。「杜氏は世襲制で麴や作り方は門外不出」と言われています。

余談ですが、「利根錦純米酒」の熱燗を飲む場合、冬の寒い時期には徳島県の「すだち」を絞って純米酒に加えて、それを熱燗にしますと、味わいも深まり大変おいしいです。かつ体にも良いと勝手に思っております。是非皆様もお試しされたらと思います。私は、成人になって酒を飲み始める時にある大先輩から「どのくらい酒を飲んだら自分がどうなるかをしっかり知る必要がある。酒を飲めば人は誰でも酔う。酔って行った言動が自分の一生を取り返しのつかないことにしてしまうこともある。このような誤りを犯さないためにも、酒に対して自分の限界を知っておく必要がある。また酒は一人で飲むものではない。必ず相手があり目的があって、そこに酒がある。だから酒を飲むときは必ず攻めか、守りか、楽しみか、この3つの目的意識をもって飲まなけれ

ばならない。酒は無意味にだらしく飲むものではない。」と言われました。

更にその先輩から自分の飲める酒量の限界を判断するやり方を伝授されました。

そのやり方は①一合入る徳利に日本酒を一合正しく入れる②つまみはコップに入れたおでんの汁を割り箸で浸けてなめるだけ、この①②を繰り返しながら何本(何合)飲めるか、その判定は立ち上がった時にフラットとした時点が自分の限界とし、その量を知っておくことでした。私はこのやり方で自分の限界酒量を把握しました。このやり方で自分の飲める量が分かり、自信と安心をもって酒を飲むようになりました。是非皆様もお時間がございましたら同じやり方で自分の酒量を判断されてみられたらいかがでしょうか。

自分にとって酒は人のお付き合いの力であり、自分の人生は酒なしに語れません。酒のお蔭でお客様、先輩、同輩、後輩との輪が広がりました。最近では、ゴルフもゴルフの後の19番ホールの方が楽しみで早くプレーを終えてと思うとスコアードころでなくなってしまう・・・。

医者からは酒が飲める間は体は大丈夫とされています。これからも美味しい、楽しい酒が飲める様に体には気を付けて行こうと思います。また酒造りの血が流れているのも何かの縁と思い、酒との出会いを大切にしていきたいと思っております。

失礼を省みず、取りとめもない内容で大変恐縮致しておりますが、このような機会を頂き感謝致しますとともに、ロータリーの皆様方との親睦と奉仕活動を通じて世の中に貢献できるよう微力ではございますが、努力したいと思っておりますので、今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。



利根錦【純米酒】

杜氏が心技を極め、手造りにこだわった自信作です。さっぱりとした口当たりの中にも、純米酒の旨味が溶け込んでいます。

