

酒はわが友。わがカタチ

失敗した座談会の記録、他

酒についての特集を作るからには、のんべえ四、五人の座談会をや、てみたい。というのが一つのプランだ。た。それを編集委員は、仲のよが、た現場とモロのNや、Nの連れなど、トミをいって40代の後半から20代の前半まるを集めて、借りもののテープレコーダを通して録音することをみんなにのくしてもら、た。ところがな、た。

借りてきたネエ工のようにおどかし、というタトエ話があるけ山じ、借りてきたテープレコーダにうまく話が入ってないものである。うまく入、るところといえは座談会のおしまいの方、もうみんなす、かりメートルがあが、こ、話ではなくて、わのいたり、怒鳴、たりのされぎには、てがらで、とても文章にはおせる三口をノではない。

かくて座談会は失敗し、残、たのは、その時の、サケ、サカナ十代の後半未だけというしまらない話。ま、後半末の方もたがどうやら片付けたので、うろろばえなその場の様子その他から記事を構成してみたいというわけ。

釜で酒といえは立ち飲み屋、すぐにこう箱つくの巨が、立ち飲み屋にも二種編めることか話題の一つだ、た、

ちやうどその日、五日二日の朝日新聞朝刊に、立ち飲み屋に關係のある記事が出ていたのを、司会の下が紹介したせいもある。

新聞記事の要旨は次のようなものだ。

——酒屋の店先の立ち飲みには、冷や酒も新コッポで飲むこと、トマミを出してはいない、トイスなしてあること、トなどのきまりがある。しかし、このごろはきまりが守られてないところが多、い、守るようには指導せよという通達が国税庁から出、た。酒屋の店先の立ち飲みは、昭和二十四年に、零細収入并新着室からの強い要望に応じて、国税庁が条件つきで認め、たのがはじまりだが、いまでは酒のかんをせたり、ビールのつめたいのを

出したり、おつまみの小鉢物やおでんまり出したりするようになった、たので、料理飲食店組合が、死活向道だしと苦情をい、た、国税庁がその苦情をとり、おけて通達を出した、……、ところ、この記事が、い、ている立ち飲み屋というのは、実は釜で酒に口何軒も口いのである。

たといえ釜で酒に口運り、おれだけ右側、左側に立ち飲み屋があるけ山じ、新聞記事に該当する店は二軒しかない。

知、てますか？ その二軒の店——北からい、くと、釜で酒に入口石田にある山尾酒店。す、と南へ入、って行、って面成製菓

屋の向、い側にも手酒店。この二軒だけが、新聞にある立ち飲み屋なのである。

へ醸造酒、穀類、果実を原料として発酵させ、て作、た酒。清酒、ブドウ酒、ビール、老酒などがある。

名手の二軒は、いわゆる酒屋。酒類川兵衛であつて、片手間に立ち飲みもさせているが、ほかの店は立ち飲み専ら店だといふこと。

その証拠にといへばおかしいけれど、警察前の名手の店は、いつても立ち飲みOKではない。時間を限つて、しかもつまみへアテの方も、ピーナツとかソーセイジとか、店で手を加えないカンタンなものばかりだ。

山屋の方の名手よりは立ち飲みに熱心で、つまみもいろいろと置いてある。しかしこの二軒、酒屋組合のさまり通り、日曜日は休んだ。立ち飲み専ら店なら日曜はむしろいそがしい日である。

コッソの大ききもちがう

さて酒屋の兼業立ち飲みでは、新コッソで飲むというのが不刀ミのさまりだやうだが、いまゆきさん店ロロい。となく、立ち飲み専ら店より厚、てるコッ

考考までという、普通のピールのコッソは0.18リットル入りで、つまり一升瓶の酒が十杯になる大きさだ。

もう一つ考考までに加えること、立ち飲みは新コッソで、というオカミのさまりも信じて、新コッソの大量生産をや、た会社が阿倍野区にあつた。さまりができた当時の話なしである。しかし新コッソはち、ともあれな

いる、その会社はつづいてしまつた。これは酒の届と関係ない調べものをしていこううちにぶつかつた話で、つづいて新コッソ会社の社長はまじで在だ。

大体、立ち飲みをするのは、させてやるの目、零細収入所務者等、だから新コッソで飲むという、不刀ミのさまりの方があかしのある。

ろが大きい。

酒屋の立ち飲みコッソは、上の方に白い線が輪つばになつて、こけるやつで、あの白い輪、ほのこッソは酒屋の組合で作つたものを一杯にするのぬリットル入る。

心づかう一升瓶というあの瓶は0.18リットル入りだから、酒屋の使う白い輪、ほのこッソは九杯とれはカラになるけれど、それか立ち飲み専ら店のコッソはになると、御存知のようになつて、と自身のちいさなやつで、まづ一升瓶から十三杯はとれる。

立ち飲み専ら店は酒屋から酒を買つておれに売るの、そこにいくらかの利益を生み出すとするとするのは当然だが、この量のちがいは大きい。それでおアル牛のといふが、正直正銘の酒好きは酒屋の立ち飲みがいかにいいといふ。

へ蒸留酒の純度によつて適った酒をさらに蒸留してアルコール率を増した酒。ウイスキーアラゴデ、度計など

仕事先で種工場の時などは、新しい酒を新コッソで飲んだお目にはみんあるらう。少し時間が立つとヒクヒクグニヤグニヤになつてしまふ。新コッソで日、酒の味も劣つてしまふ。い、そのこと、ロツキード事件でさわがれてるやうなう高宮とか政治家とか実業家とか、そんな連中こそ、新コッソで酒を飲むのむことにきめられた。も、とモ、きめたことと実所とは、この連中ゼーゼン別だけとね。

釜と山谷のちがうところ

釜の立ち飲みの話がエンエンとつづいて、一体全部は何軒あるらう、このことになり、思い出す名前をみんなる並べてみた。

しかし、業外に店の屋号はみんおぼえていない。とこそこのトナリだとか店だとか、こんなオバハの

へ漬酒の川が国産の酒。蒸した白米に麹、水、酒母を加え、甕で醸す。もろみとなり、二水を濾過して造る。

いる店だとか、やういふおぼえ方がほとんどである。

で、酒屋の兼業立ち飲みの方では、前にい
、尾山屋と名手、それから例のフシハ下宿店
例の角にある矢野酒店へ元の店では掲げたて
の天ぷらに人斬りあり、たし、明治湯の並みの
夕方だけ立ち飲みさせる店、一本線の踏切か
ら西へ折れた等屋のすじ向いの店、そこから
山王市場へ入、て左にあつた井上酒店は高速
道路でつづいて、市場通りをつきぬけて行く
と中島酒店があり、ここは何れの肉屋が店先
の鉄板でモツ焼きをやつてるのでモツ隣のト
フ屋のトーフでも併ちこめるから饅頭して以
る。中島酒店へ行く手前を右側へ出るとみづ
ゆ屋があり、ここもながながの饅頭で常連が
い、ぱい。右へ曲がらず左へ行くといふ民営市
会議員の柳本酒店、その少し先に福沢だか麻
田だかという店。その一つ東側の通りにもち
れり酒屋が一軒。

以上、酒屋の大きさもこんな具合でとても立

要するにそこが南東と南西のちがいはなんたら
というところ終りにした。

少し補足してみる。

山谷の場合、たとえは尾山屋のような、川
りとイキの川に魚を置いて、小ざれ川に飲ま
せる店がある。釜という尾山屋がその川に直
いけと尾山屋の方がマシだろう。それから、
いろは通りのヒサワのようた、ものすごくた
くさんの品数の料理を、一々注文を伴つて高
く高い店が朝から夜なかなまるや、している。釜
にはそんな便利で感じも悪くない店は見られ
ない。尾山屋はめしなしたが、ヒサワではめ
しでもおたきりでもできてコーヒーも飲めて、
客はや、ぱり地下足袋が主目へそれと近所の
商店の重中。その代り、という川ではな
い。釜にははまるも炭火焼きのホルモン屋
に鶴一があり、その代り尾山屋とホルモン屋が
多い。

このへん、や、ぱりそれそれの土地柄、伝
統、好みといつたことだろうか。釜の場

飲み専門店はかきえきがない。そこで産婆の
話は、抜かれたんを中心に、釜と山谷はどう
ちがうかという方に連んで行つた。

酒ヤの立ち飲みだけでも、釜はいまかきえ
たようにある。しかし山谷では、いろは通り
の野田屋、須橋角の世界一、それから少し矢
の幸手屋ぐらいた。立ち飲み鳥川店はも、と
少ない、いろは通りにキアタイ店が二、三軒、
それから自動販売機でかん煮の出てくる味付
ない店、そんな程度しかない。

その代り山谷では、丸干菜とか酒井屋とか
大塚とかは、せ川とか三松とか、も、いろいろ
ろにテールとイスのある飲み屋がい、ぱい
あつて、湯豆腐やらスマヤヤという仕掛
けになつて、いる。

このちがいはどう
いうわけか。
考えた、それが
らないことをみん
なで考えこんで、

人焼酎、清酒粕、みり
ん粕を蒸留し、又は米、
麦、粟、黍、玉蜀黍、
甘藷、馬鈴薯を原料
として造る蒸留酒。

谷は新世界ササや直ぐて、ろよ、ヒブほらや
へといふことなるが、山谷から浅草までは
それにくらべれば悪い。だから釜では、芥原
部の新世界をふくむわけは、ちつと山谷に劣
らないのかも知れない。

死・苦いからこそ飲みつけて

集ま、てもら、尾山で最年長のNは、突
はちかごろ酒をま、たくの人でいなり。その
奥、こんと原稿をくれた日野善太郎さんによ
く似ていて、また飲んだらオアアツと自覚し
ている。

Nは胃の手筋を
すすめられて、

もちろん酒をやら
れたので、医者
方はいつてを
やる、しなけ
ダメだ、カネの心
配なれないとい

ヘビール、麦芽へ主に
大麦、色粉砕して水と
共に加熱し、糖化した
汁にホ、ろを加えて苦
味と芳香とをつけ、こ
れに酵母を加えて発酵
させたもの。