

せる店がある。釜というと長樂屋がそれに近い
 いけと遠州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、一々注文をやって高
 くはない店が難から夜なかなまるや、ている。釜
 にはみんな便利で感じも悪くない店は見られ
 ない。遠州屋はめしなしたが、ヒサワではめ
 してはおたまりでもできてコーヒも飲めて、
 客はや、ぱり地下足袋が主だ。それと近所の
 問店の重田。その代り、というわけではな
 いが、釜とははまるも炭火焼きのホルモコ屋
 に鶴一がおり、その代り大塚はとホルモコ屋が
 多い。
 このへん、や、ぱりそれそれの土地柄、伝
 統、好みといつようたことだろう。釜の場

死・苦いからこそ飲みつけて

集ま、てもら、たなかで最年長のNは、奥
 はちかごろ酒をま、たくの人でいなり。その
 奥、二んと原稿をくい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は胃の手術を
 すすめられていて、
 もろろん酒をやら
 いたので、医者
 方はいつてをもし
 やる、しなけれは
 ダメだ、カネの心
 配はいらないとい

ヘビール、麦芽の主に
 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。

つてくれろるのに、Nの決まがつかない。それこそボチボチと仕事に出たり、失業保険をもらって、たりにしてしのいでるわけだ。

だから、座談会がいつのまにかタダの飲み会になつて大それた最中も、Nだけ口ジョースをちぢぢやっていた。一糸縷をくれば日野さんの場合は口カルピスだぞうだ。自分を出したカルピスではないほんもののカルピスのお湯割りという。

そんなことから若いAがこういふた。
「いすれオレだ、て言カイヨウだろうな、それともその前に肝臓変でやられるかもな、一瞬、みんなミーンとした。」

流川流川で落ちゆく先は、といえは歌の文句だが、このミーンとした瞬間には、飲んでまじ飲んで倒れる先は、とみんなが知、互に相違なかつた。私も一つの死のことを考えさせられていた。

前に書いた酒屋の兼業立ち飲み屋で、藤田共門通りのみつり屋の常連に、タローさん

なるという。肝臓変であつた。
人柄のいい、まろやかな感じだ、たタローさんが、どうして急に倒れたか郷里はどこか、私は何も知らない。知らないがしかし、酒を飲升つづけた果ての一つの姿として、タローさんは死んだことになるだろう。何もタローさんだけ酒を死ぬるのではなく、その酒だ、て、うまいよりはむしろ苦いからこと、飲升つづけたらならなかつたのであろうけれど。

なぜ酒を飲むのか、酒の成分は

座談会では、各自が酒をのみはじめた時期やめられなくなつた時期、なぜそんなに飲升たがるか、酔ひたがるか、というところも大きな話題になつた。

しかし、一番がんだ、なぜ飲むかへ酔ひたいか、たつて、これというは、さりしな答は誰からも出なかつた。
ということば、そんな動機とか理由とか原

というまに四十前の清水屋の私人がいた。
このタローさんはただの常連ではなく、店が忙しくなるとカウンターのなかに廻つて手伝い、勘定の刀ネモかぞえろというぐらゐのいれは店にと、自身内厨様の存在だ。だが、飲む方からいうとヒマさえあれば飲んてる感じだ、顔にあくみのような非線がするにあらぬれていた。

それをも、私かタローさんを知つてから、三年ではさかなない年月を、仕事と酒ですごして来た。もちろん独身、アパート住いだ。
タローさんが死んだと聞いたのはこの春先、地下鉄のなかでのことだ。た、元みつり屋の重役でタローさんと親しかつた丁ミちゃん偶然に出会つた。
入院し、その病

ヘウイスキー、大衆、ライ麦、玉蜀黍、糖を麦芽で糖化し酵母を加えて発酵させて蒸留した酒、原料に野蕨して熟成。

院から勝手に出てきたりして、死んでからもう大分た
因ヒか必然性とかを、もつともらしく考へるまでもないほど、お互いに酒が日常生業の主眼部分になつてしまつて、そのからだろう。
実際、酔、ばらけでもしなないで、どうして生きつづけて行くことが出来るだろうか。酔う、というのには、酒に酔うばかりが酔うのではなく、人間はみんな酔、ばら、てくらしでいるのである。

ある人は急に酔い、他を支配することやダメなこと、酔い、ある人は自分の、正義とを叫ぶことに酔い、ある人は神やホトケを拜むことに酔うというふうには、人はみんなそれぞ

れ、酔ひたがるか、酔ひたがるか、というところも大きな話題になつた。
しかし、一番がんだ、なぜ飲むかへ酔ひたいか、たつて、これというは、さりしな答は誰からも出なかつた。
ということば、そんな動機とか理由とか原

ヘアラニデー、ブドウ酒又はロリンエ、モモなどの果実酒を蒸留し、糖樽に永年貯蔵して熟成させた酒。

のちのが、暫定的な設計を断りてみ下、
 もとの番は三千メートルはものなので、州
 かりやすくして見たのサ次の表だ。よく眺め
 て下さい。

品名	数量	単価	金額	備考
清酒				
特級一級	110	05	0 50 5 6 01	(アルコール分 16.1%)
二級	104	05	0 40 5 6 01	(" 15.6%)
三級	97	04	0 30 5 6 01	(" 15.1%)
合酒	45	01	0 30 4 3 01	(" 15.1%)
焼酎				
35°	201			
25°	142			
20°	113			
ビール				
びん	37	05	21 2 16 01	(アルコール分 4.2%)
缶	37	05	31 2 16 01	(")
生	37	05	31 2 16 01	(")

2014年8月20日

いれ料理主体の定食ならアタリ。この晩、
 湯草の三杯まつりの実者なので、午川を祝、
 てつとりウロ実作りもタノシイモノヤ、酒
 三本、カソ不刺身、そら豆、ウヰ酢みそ、ま
 ぐろめを腹に入れたが、これぞ干三百円に
 ずは守り。それにまよアお通しとして干切大
 福へはしたヤツの肴付が小皿で出る。ここ
 サ登にはないヨサだ。いさな通りのヒカワは
 商店街全体の改装に合わせて店内改装して、
 入るおもしろいような妙な店だ、ていた。
 それから三杯にい、て、シヨンペン奥のカワ
 ンターで少し飲んだ。テア、キョウガカは履
 在、以上が山谷の最新ニュースということに
 なる。

ミュージックボックス

チェトハイ

たけの山と釜のウカいについて出てこなか
 ったことについて。

これを見ていろと、よくわかるわがいう、
 米の水を飲んでは大丈夫、なんのセリフか、
 ま。よく気安めにすまじいのさよくわが、て
 くる。酒を飲むときはつまみ(アテ)も食之
 というのが本音のようだ。
 もうひとつわかるのは、ビールが病でも生
 むも生るも、内容としては同じだということ。
 これはどうも実際に飲むときの感じとは大分
 ちがう気がする。

なんにしても屋敷会はテーパーのみかげらワ
 ヤに付、てしまし、その代りにこんな記事サ
 出来たわけだ、物足らぬところにはお
 れびする次第。カンヤニシテクダサイネ。
 (追加)

五月十四日、山谷にきたら、酒の運出屋か
 丁定食、モノを喰
 のこいるのにおど
 りい。しかし、
 あくまでもイキの

アブドケ用、アブドケの
 果汁に糖類を加えて
 発酵させて造った酒。

飲むムードの違ひについて、正氏は釜は立
 ち飲み屋が多く、山口小料理屋風な飲み屋の
 多いことをあげているが、それは山谷が静か
 なムードを好むことによるのではなにかと思
 われる。

釜の立ち飲み屋のようにミュージックボ
 ックスや有線をガンガンかけているような店は何と
 んど見合たらない。喫茶店では何れと演奏が
 よくリクエストされていり、飲み屋では、
 州すがに、ア不料理、みたいたところ、客
 の多いことなど、でにぎやかならうだろう。
 だいたいは自作かおとなしければいいかもしら
 ない。

それにくらげ、同じ南東でも横浜の青町日
 立ち飲み屋がめだら、ミュージックボックスもガ
 ンガンかけて、道にまで聞こえるほどである。

「波瀾」など、年
 中ケニカのたえな
 い派手さもあり、
 又、釜と似て、せ

へうれ酒、青柳の突
 玉砂糖と共に試飲にフ
 けて造った果実酒。

性の存んべ之も目立つ。道を歩いていて、
逢々暗人情レガデッカイ音を聞こえてきてビ
ックリしたこともある。

又、新の特色はスナック風の喫茶店が多く
で、たにがけスロットマシンなどのゲームを
あいており、酒やコーヒーをのみながら、ゲ
ームをしていゝのふよけりにうるさい。オー
ルナイト営業も何軒がある。スロットマシ
ン日晴前か早いので、賭せば十円か一万円もで
たりするが、負けるのも早く、みんな血走っ
た目をしていゝ。山と新の二の店には、山
の江垂が建設中なのじ、新の江垂は港邊が
中心のせりがもしのなにか、詳しくは知らな
い。

新はよく焼鳥屋にいった。肉の半分はげ
たおやじと一年中代りる手短かひとや、てる
店も、肉の注文を聞いて焼き、タレ焼きとミ
オ焼とかあり、混んでる時は外ぶまうていゝ
ほおひ、ちよっど巻のズンが通りの不ルモ
屋に行列してゐるようはフンイキだった。

焼鳥は山合にも多いが釜ではほとんど見
かけないし、あ、これも高い。そのがわりホ
ルモンが安い。

山谷の特長としてせみあげなくてはならぬ
いのほ「キニーハイ」だろう。口あたりがよ
く丁寧。釜でも、酒や焼酎にサイダーやジ
ュースをまかせて飲んでも人を見かけるが、あ
くまで自分を混ぜてゐるのじ、店の方を混ぜた
チニーハイというのは見たことがない。青
毛見かけなかった。店によ、丁寧となく味
が違ふようにもかんじた。

最後にひとつ。山でも釜でも、酒のコップ
の下に小皿をみかして酒をこぎ、皿にこぼれた
酒を最後にすするけし、釜では見たことが
ない。新では、一
行まずで受けてい
るところもあつた。
以上、思いつく
まきに。(15)

入道盆、琉球特産の
焼酎。碎米を原料とし
て、黒麹菌で醗酵を立り、
これに水を加えて蒸餾さ
す。蒸留した酒。