

# ビール泡は ビールの泡は なにが そいつでないのか

阿川弘之

食味風々録

●阿川弘之著「食味風々録」



●吉行淳之介編「酔っぱらい読本・言所蔵の坂口謹一郎」泡はビールなりや否や」事件

ビールの泡は  
ビールなのか  
そうでないのか



**毎**日新聞の広告欄で、阿川弘之著『食味風々録』が文庫本になって発売されたことを知った。

たしか三年ほど前だったと思うが、新潮社から阿川弘之著『食味風々録』の単行本が発売され、阿川フアンの方はそぐに購入、一気に読んだ記憶がある。広告を見ると、そのときの共感というか、興奮というか、ワクワクした気分が甦ってきた。『食味風々録』には不思議なことに序文もあとがきもない。ただ、序文らしきものが、最初の「米の味・カレーの味」の書き出しにあった。

※かなづかいは原文のまま。ルビは筆者

洋食の席で葡萄酒を注文すると、ソムリエがコルクの栓を抜き、主人役のグラスに少量ついで、味見を求める。硝子器の中の美しい色した液体を、ころがすやうにしながら、香りと味と、軽く試みて、「結構です。どうぞ皆さんの方へ」

あの気どつたお作法の少なくとも半分は、私の場合、嘘である。酔いつつ嗅覚が怪しくなつてゐるのに、葡萄酒の香気の佳し悪しをきちんと言へるわけが無い。

もう一つ、聴覚の方も、老来ずるぶん怪しくなつて来た。女房と娘が台所で何か面白さうに話し合つてゐるから、「墨烏賊がどうしたつて?」

口をはさんだら、

「烏賊の話なんかしてません。スニーカー、運動靴。夏祭の派手な浴衣姿で電車に乗

つて来た若い女の人の足もと、ふと見ると、スニーカーはいているんですもの。世の中どうなつちやつたのかと思つて」

その「世の中」が「最中」に聞える。「汚職事件」の前後が聞き取れなくて「お食事券」と間違へる。一々例を挙げればきりが無いけれど、「未だ九時前ぢやない」又栗饅頭だ、「三分の一の値段」「サンドイッチの値段」「エドワード・ケネディ」「江戸川の鰻」――。

伺つてみると、全部食ふことの方へ聞き間違へてをられるやうですなと言はれた。鼻と耳が駄目になりかけてゐるとしても、それは、依然味に関心がある証拠ですよ、老年の味覚について書き残してみる気はありませんかと、其処から此の連載の話が具体化した。

これでわかるように『食味風々録』は、雑誌『波』の1997年8月号と、1998年4月号から2000年9月号までの各号に連載されたエッセイを一冊にまとめたものである。

最初の「米の味・カレーの味」から始まつて、「ひじきの二度めし」「牛の尾のシチュー」「ビール雑話」「チーズの思ひ出」「鰻」「船の食事」「まむし紀行」「サンドイッチ」「ハワイの美味」などなど、最後の「置土産」まで全部で二十八話。これがすべておもしろい。

うんうんとナットクしたり、え、こんなことがあるのとビックリしたり、いい話だ

なあと感激したり、よし新しいことを覚えてたと満足したり……読んでいる間じゅう、ワクワク気分が続いていくのである。

**そ**のワクワク気分をもう一度味わおうと三年ぶりに『食味風々録』を読み返してみた。二回目もおもしろかつた。おどろいたことに前回は読みすこしてしまつたあちらこちらから、次々にワクワク気分が湧きだしてきたのである。

今回は、その中のひとつ「ビールの泡」について書いた一文を紹介しよう。この話は「ビール雑話」に収められている。

酒を禁じられてゐたのが解けて、一と風呂浴びたあとと飲むビヨッキ一杯のビール、これは筆舌に尽したいほど旨い。最近も、大腸ポリープ摘出後何日目か、その経験をしたけれど、少年時代を除く自分の全生涯で一番長かつた禁酒期間は、やはり、海軍へ入つて基礎教育中の六ヶ月であつた。

学徒出身予備士官急速養成教育部隊だから、暑熱の南台湾が訓練地なのに、冷やしビールなぞ似ての外、飲むこと一切禁止されてゐた。中略、専門課程履修のため横須賀の通信学校へ帰つて来て、初の東京外出が許可になり、やつと、六ヶ月半ぶりのつめたいビールを味つた。「咽が鳴る」とはほんとのことだと思つた。その銘柄が何であつたかは、全く記憶に無い。多分、興味も関心も無かつたらう。ただ旨かつた。

私より一年二ヶ月おくれて海軍へ入った大浜巖比古といふ友人がある。後年の天理大学文学教授、「万葉幻視考」と題するユニークな著作を遺して五十代で早世するのだが、当時は戦況不利な中、一年前の私と同じ予備士官候補生、猛訓練中の武山海兵団から淋しげな便りをよこした。「荒磯をいたぶる波のあはれあはれビールの泡の恋ほしきろかも」



検閲済の絵葉書にこうしたためてあった。すでに少尉に任官してゐた私は、さぞや飲みたいたらうなあと、此の戯れ歌一首、いたく同情しながら読んだ。

今しかし、五十四年前の友の歌を思ひ出すと、気になることが一つあつて、大浜巖比古存命なら訊ねてみたい。

「あれは、磯に砕ける白波を見てビールが恋しくなつたといふだけの意味か。それとも泡の部分が特別「恋ほしきろ」なのか。蓮根は穴のところが旨いとは内田百閒先生の御高説だが、僕はビールの泡を一番旨いと思つてるんでね(中略)

意見が一致したのは妹尾河童さん、「さうです、旨いのは泡ですよ」と、泡をたつぷり立てる上手な方法を教へてもらつた。大きめのグラスへ、やや高いところからゆつくりビールをそそぎ込む。ぶくぶく大きな泡が立ち上る。蟹泡といふ。蟹のあぶくが消えるまで辛抱強く待つて、さらに少量づつ注ぎ足して行くと、泡の肌理は段々こまかくまろやかになり、クリーム状にとろりと盛り上つて、あふれんばかり盛り上つて来て、もう、グラスの外へこぼれ落ちたりはしない。其処で始めて、くつと呷る。実に結構で、「なるほど」と感心した。ただし私は、不器用なのかせつかちなのか、教はずた通り家でやつてみるのだが、中々河童さんのやるやうにはうまく行かない。蟹泡が消えかけると同時に、泡全体が消えさうになつて、慌ててがぶ飲みしてしまうことがよくある。

阿川弘之さんと妹尾河童さんは、このようにビールの泡に強い愛着を持つてい

る。泡が「いちはん旨い」と言う。ほかの人はどうだろうか。本欄でおなじみの小泉武夫先生、杉浦日向子さん、佐々木久子さん、あるいは日本ビール党総裁といわれる椎名誠さんなど、その著書を調べてみても、私の不勉強のせいもあるが、それほどビールの泡にこだわつていようには見えなかつた。

ここからテーマがガラリと変わる。ビールの泡について考えているうち、太平洋戦争中に起きた或る事件を思い出したのである。

「ビールの泡はビールなのか、そうでないのか」

どちらでもいいじゃないかと思われるかも知れないが、戦争中にこれが問題となり、大事件に発展し、ついには法廷に持ちこまれた。それが「泡はビールなりや否や」事件である。

このとき鑑定にあつたのが坂口謹一郎氏。東大名誉教授で、発酵、醸造学では世界的権威であつた。

坂口教授は、のちにこの事件の顛末を書きしるしている。その文章が、吉行淳之介編『酔っぱらい読本・壺(講談社)』に収められているので紹介したい。

今から考えると滑稽でもあるが戦争中には変なことが沢山あつた。非常の時には人間の頭がどうなるのか、それとも今度の

# ビールの泡は ビールなのか そうでないのか



戦争に限って国民全体が何か悪い夢にでもつかれていたのか不思議である。「泡はビールなりや否や」事件のようなこともその一つの例であろう。

それは上野の付近にある大きなカフェーで口火がつけられた話である。下谷の警察署員がそのカフェーの帳簿を調べていたら生ビールを樽で買い入れた量と比べてそれをジャッキで売った量の方がずっと多くなっていることを発見したのである。これはどうもビールに水を割って売ったか、それともジャッキに注いだ時に立った泡までをビールとして販売したに相違ない。いずれにしても総動員法違反の重罪であるということになった。そのうちに大会社直営のビヤホールにまでそれが飛び火して一流のビヤホールまでがまきぞえを喰うという大事件にまで発展してしまつた。

事件は東京地方裁判所に移されて私はその鑑定人に呼ばれることになった。その時に判事から聞かれた問題が即ち「泡はビールなりや否や」ということである。

そうなるかと先ず第一にビールとは何ぞやと今まで考えても見なかつたことから考えなければならぬことにもなつた。泡の立たぬビールなどというものは考えられないのであるというよつな事を裁判官に納得して貰ふことさえなかなか一通りの説明では困難である。一番手取り早いのはビールの分析表と泡の分析表とをつきくらべてお目にかけることであると気がついた

ので早速大量のビールの泡を立たせてそれを集め、泡を消して液体の状態にもどしたものを分析してもらつて見た。その結果は案外なことにはビールに比べると泡から出来たビールの方が濃いのである。比重も高く糖分も糊精(デキストリン)筆者的(註)も蛋白質もフェーゼル油も悉く余計に含まれているしアルコールさえも僅かではあるが泡の方が多いということが明かになったのである。(中略)

ビールよりは濃いということとはビールと同じということにはならぬかとも思われるが、そこは常識に富ませらるる裁判官諸君のごことであるから先ず差支えなかるべしということになつたのであらうと思う。ところが次に起つた問題は「然らばビールを容器に注ぎたる場合に泡の高さは幾何を以て適正とするや」ということになつた。

同一のビールであつてもこれをジャッキにそそぐ場合には、ビールの温度により、そそぐ高さにより、そそぎ方により、またジャッキの方の条件すなわちガラスか陶製か、洗つたときのシャボンの残りがついていないか、油のついた手で持つたか持たないか、あるいはとなりにテンプレヤフライを揚げている店があるかどうかなどその他いろいろ条件によつて變つてくるのである。

ましてビールそのものが違はばますます複雑になる。ふつうは細かい泡がもり上るよつに高く上つて消えないでいるの

がよいビールの一つの特徴とされているが、これとてもビールの水質により原料によりタイプによつて一概にも決しかねる。(中略)

よく熟成したコクのあるビールを熟練したバーテンダーに正規の容器にもつてもらつた場合に於て占める液状部と泡の部分の割合が即ち「適正なる泡の高さ」の標準となるわけであらう。筆者の感じでは二対八かせいぜい三対七くらいのところではないかと思つたであらうか。

(中略)

要するにもしそれが「適正」ということにきまれば二割なり三割なりは泡を売つてもよいことを法律で認めることになつるがこの点は裁判の結果はどうなつたか忘れてしまつた。(中略)

とにかく結局皆、無罪になつたことはたしかである。

## 二

うして「泡はビールなりや否や」事件は極めて妥当な判決で幕を閉じた。分析の結果で意外だつたのは、泡のほうにビール本体よりビール成分が多いということだつた。つまりビールの泡はビールよりもビールなのだ。

そうだとすると、阿川弘之さん、妹尾河童が「ビールは泡が旨い」と言つた言葉もうなずける。

みなさんもビールの泡に関心をもつていただけたらうか。

(Y・K)