



が外出していると、マイハニ〜から到着のLINEが。

〈今届いたわよ。思っていたより大きいので蜂を植え替える必要があるかもよ〉

マイハニ〜なんて言ったからか、妻からのLINEで「鉢」を「蜂」と誤植したのは「愛敬。とりあえず、写メを！」



時期でもある。それまでにさあ〜て、花が咲くでしょうか。

7月13日(金)(3日目)

マイハニ〜から連絡。青虫発見！直ちに駆除したとのこと。葉っぱが虫食い状態だったのこのせいだ。青虫の写メ、取り忘れ。

7月14日(土)(4日目)



花のつぼみが大きくなってきたよう。な気がする。葉の色も濃くなった。

7月18日(水)(8日目)

葉の色が少し薄くないかい。家族会議の末、栄養剤を補填することに。

7月23日(月)(13日目)

うお〜、またまた青虫。まだいたのか、地中



に潜っておったか。撃退。連続する台風の豪雨に耐え、酷暑の厳しい8月を経て、見事、秋には美しい花を咲かせてくれるのでしょうか。原稿締め切りの8月

未時点では蕾がまだまだ固そうだ。

## 世界中に花酒が咲き乱れる

ここで、ちょっと乙女チックに酔芙蓉の豆知識。酔芙蓉はアオイ科フヨウ属、耐寒性落葉低木に属している。原産地は中国、日本で、8月5日の誕生花なんだと。半世紀も生きてきたが、誕生花なんてものほとんど気にしたことがなかった。ちなみに筆者の誕生花は、「チューベローズ」「ペロニカ」「ナツツバキ」だつて。ふむふむ。だから何……？としか言いようがない。マイハニ〜のそれは「フリージア」

「ガーベラ」「オオイスノフケリ」「カルミア」ってか、大犬のふぐり。陰囊つてことか。花自体は小さく、コバルトブルーが鮮やかなのに、なんでも実が、犬のキ●タマがぶら下がっているように見えるからだ。やくねえ。でも「星の瞳」なんていう別名もあるから、まいっか。おっと、酒の話からずいぶん離れてしまったぞ。閑話休題。

花と酒といえば「花酒」。

日本列島の西端の島、与那国島だけで製造されているのが「花酒」という。原材料も製造

方法も泡盛と同じだが、45度を超えるためスピリッツだとのこと。なかには60度を超えるアルコール度数の花酒もある。ところで、なんで花酒というのだろうか。与那国の酒造メーカーの一つ、崎元酒造所の公式サイトにその由来や背景が記載されていた。

〈島の文化として亡くなった人を火葬せず埋葬する際に花酒2本を一緒に墓の中に入れて7年後の洗骨の儀式の時に遺骨を取り出し、墓の中に入れて花酒で遺骨を清め、最後に花酒を掛けて火を付け燃やし遺灰にして再び墓の中に入れます。残りの1本は集まった人たちが故人を偲びながら7年古酒となった花酒を飲んだり、酒の飲めない人は故人が7年間大事に育てた薬として体の悪い部分に花酒を塗り、マツサージしながら悪い部分を故人に治してもらおうという風習などから、与那国島の生活には欠かせないお酒として大切に守られてきました。〉

花酒の名称は昔、泡盛の度数を計る時にある一定の高さからグラスの中にお酒を注ぎグラスの中にできる泡の盛り具合(量)で度数を決めていましたが度数の高い花酒は一番泡の量が多く、まるで花が咲き誇っているように見えた事から花酒と呼ばれるようになりました。〉

なるほど、そんな由来があったのか。

花の酒といえば、古今東西、薬効が期待されるとして、さまざまな花を使った酒が造られてきた。

とりわけ有名なのは「キンモクセイ(金木犀)」を醸した酒といつてもピンと来ないかもしれないが、「桂花陳酒」といえばお分かりになるだろう。こ存じ中国の酒で、桂花とはキンモクセイなのだ。適度に甘味があり、筆者もロックやソーダ割で飲むことが多い。その桂花陳酒には、キンモクセイの三分から五分咲きの花びらとつぼみを使うという。これらを白ワインに漬け込み、3年ほど熟成を行うのだ。アルコール度数は13〜18度、中国では主に蘇州や杭州産のキンモクセイが比較的多く使われているという。桂花陳酒の香りはリラックス効果があるとされ、鎮静作用が期待される。さらには女性にうれしいダイエット効果もあるという。食欲を意味するdigestionから名付けられた「オレキシ」は文字通り食欲にかかわる神経ペプチド。キンモクセイはこのオレキシシンの脳内発生を抑制する効果があるという研究報告があるらしい。だからなのか、世界三大美女の楊貴妃が好んだとされている。

中国・唐の時代の皇帝・玄宗の妃である楊貴妃が好んで食べた果物として知られるライチ。このライチのリキュールと桂花陳酒、それにグレープフルーツジュースとオレンジの果皮で風味をつけたブルー・キュラソーをシェイクして作るカクテルにはスバリ、「楊貴妃」の名が付いている。

9月から10月にかけての秋には、小さなオレンジ色の花を咲かせ、強い芳香を放つキンモクセイ。白花が銀桂、淡黄花が金桂、橙黄花は丹桂と言われ、日本でみられるキンモ



クセイは丹桂である。その香りは昭和の時代、トイレの芳香剤にも使われていた。

中国には菊で造る「菊花酒(菊酒)」もある。「菊酒は神仙の飲みもの」と自作の詩で綴ったのは中国三国時代、魏の武帝である鍾会である。

中国では9月9日(陰暦のため、現在の10月9日)の重陽節にはこの菊花酒を飲む習慣がある。この日は9が重なる日であり、重九節ともいわれる重陽節。秋の節句であることから、登山をして秋の景色を楽しんだり、菊の花を愛でる日とされている。同時に菊の花にいた綿に露をしみこませ、それで体をぬぐったり、菊の花びらを浮かせた酒を飲んだり、「重陽糕」という伝統の餅菓子を食べるなどの風習があったが、現在は老人の日となっている。

さて、その菊酒だが、菊には古くから薬効があるとされている。延命長寿、アンチエイジングが期待される。日本大学薬学部の研究によれば、菊に含まれるクロゲン酸とイソクロゲン酸が悪玉コレステロールの低下、中性脂肪を低下させる効果があるとしている。花札の中に菊と酒盃が描かれている札があるが、これがまさに菊酒である。

では菊酒はどうやって作るのか。調べてみるとどうやら3種類の作り方があるようだ。一つ目は菊の香りをつけた水や米で日本酒を仕込む方法。特に有名なものは「加賀の菊酒」で、その謂れの一つにはこんなものがある。

〈この川水(浅野川)に菊の滴り流れこみて、菊の水なるとして、金沢の酒家に汲み運び普

く是れにて酒を製すれば盃にうけてる酒の滴りのこりて、菊の紋あざやかに残れば、さては葉の菊の水なりとて、人々菊酒と称し、国産の随一とはなり侍りぬ(北国巡杖記)

二つ目の作り方は単に日本酒に菊の花を散らして飲むという方法。そして三つ目は菊の花を焼酎に1カ月ほど漬けて飲むという方法である。

余談だが、刺身のつまとしてあしらわれる食用菊、飾りとして横へ除けていないだろうか。食用菊にはクサンテノンという香り成分が含まれ、リラックス効果が期待できる。日本では「延命薬」という菊が使われていることが多いが、山形県界隈ではこれが「もつてのほか」と呼ばれている。「皇室の御紋を食べるなんてもつてのほか」「食べてみると、もつてのほか美味い」などが由来になっているが、食用菊の中でも美味しさの評価が高い。

ヨーロッパに目を転じると花を使ったりキユールがみられる。もともとは修道院の僧侶たちが健康の維持や信者へのふるまいとして酒造りをしてきた歴史がある。その代表格が「薔薇酒」だろう。

薔薇はバラ科バラ属の総称で、そのうちの園芸種を薔薇と呼ぶ。紀元前1500年頃の古代オリエントでは4種ほどの野生バラがあり、それがルーツとされ、ヨーロッパに広く浸透していく。人々、特に女性を魅了したのはその香りであり、エジプトの女王、クレオパトラも薔薇の花や香油を使用していたとか。やがて、薔薇の美しさや香りが「人を惑わすも

の」とされたため、薬草として栽培されるようになった。ちなみに日本も薔薇の自生地として知られ、「ノイバラ」「テリハノイバラ」「ハマナシ」の3種類が日本原産とされている。特にノイバラの果実は利尿作用があり、薬用として重用された。

イタリアではこの薔薇を漬けたリキュールの薔薇酒が登場する。その由来がサントリの公式サイトでみつけることができた。

〈イタリアでは15世紀、パドヴァの医師、ミケレ・サボナローラがロゾリオというリキュールを開発したという話が伝わっている。彼は、さる病弱な婦人に生命の水と讃えられるブランデーを薬として勧めたが、彼女は飲みたがらなかった。そこでミケレはブランデーにバラの花の香りとモウセンゴケの味を溶かし込んだリキュールを開発し、ロゾリオと名付けて勧めた。その婦人は気に入り薬として飲むようになったという。ロゾリオとはモウセンゴケのイタリア古語ロゾリに由来するが、このロゾリという語も、元はラテン語で「露」を指すロスと

「太陽の」を意味するソリスからきた名である。〉  
現在、「太陽のしずく」と称されるロゾリオという、高級なトマトジュースの代名詞になっている。なんでも、クラシック音楽を聞かせて育てたトマトを使う山形産のトマトジュースは糖度が15度もあるという。山形産のサクランボ佐藤錦が12〜13度と言われているので、どれほど甘いのか。おっと、アルコール分が飛んでしまった。

ヨーグルトが有名なブルガリアは実は薔薇



6月中旬の梅雨明けとともに酷暑が続いた日本列島。西日本に甚大な被害をもたらした豪雨に、逆進する台風。「観測史上例のない」とか、「50年に一度の」など、気象庁も認める異常気象に見舞われた夏だった。そんな酷暑のある日。ニゴタマ(二子玉川)の特設ビアガーデンに出かけてきた。ニゴタマダムと呼ばれるハイソな奥様が集い、高級ファッショントピックがにぎわいを見せる。川を渡った神奈川側の川岸ではパーベキューを目的に、若者のグループや小さな子どもを抱える家族が改札口から湧き出ている。

不安定な天候がもはや当たり前の今夏だが、うたなるような暑さは変わらない。夜になっても25度を下回らないこんな熱帯夜はやはりビールだ!というところで、避暑にきたのだ。ファッショントウンの中に期間限定の特設ビアガーデン「PREMIUM BEER TERRACE BY THE BEACH」が開催されている。

公式サイトを事前チェックして特性のビアカクテルを堪能しようという狙いだ。レモンの爽やかさを前面に出した「レモネードピア」、トロピカルなパッションフルーツピア、パインの味薫る「パイナップル&ピネガールピア」の3種に「国産もち豚のスペアリブ」スペインの味「ピメン

