

羽田から大分へ、はるばるとやってきた。空の旅は久しぶりである。

第一のお目当ては、別府に新しく出来たホテルに泊まり、温泉を楽しむこと。もう一つの楽しみ、それは豊後水道で獲れる新鮮な魚と地酒を味わうことだ。

ホテルからタクシーで、別府駅の近くにあるすし屋へと向かう。人気のある店なので、一緒に旅をする娘が前々から予約をしておいてくれた。店に入ると、カウンター席はすでに満員。奥のテーブルに案内される。これで落ち着いて食事が楽しめそうだ。

料理はおまかせのコースであるが、期待している関アジや関サバは当然のことながら入っている。他のアジやサバと同じ魚なのに「関」と頭に付いているのは、豊後水道で獲れた魚が佐賀関に水揚げされるからである。下ろしたての白身の刺身のよう歯ごたえがあり、薄く切らないと噛みきれない程である。しかも、味は濃厚で噛むほどにうまさが口の中に広がる。

さて、これに合う酒は、やはり日本酒である。それも冷酒が良い。折角大分にきたのだから、ご当地の酒を呑みたい。店の人に尋ねると沢山の銘柄が用意されているという。

どれにするか。まずは勧められた「豊潤」を味わうことに。他の酒も色々と試してみたいので一合とする。旨みと酸味のバランスがとれた良い酒だ。料理に合う。あっと云う間に二人で一合を呑みほす。

さて次は、やはり大分の酒、「和香牡丹」にする。これも一合だけ。香のよい芳醇な味わいだ。料理を食べながらでは少し美味しすぎるかもしれない。

「池亀」や「梵」などのほかの地方の酒にも選択肢を広げる。酒を変えるたびに、お猪口も新しいものを出してくれる。

お猪口が五つか六つ並んだところで、食中酒としてふさわしい最初の「豊潤」に戻る。しかし、それまでにかなり呑んでいたもので、微妙な違いは正直なところ解らなくなっていたかも知れない。

いずれにしても、銘酒を呑み比べながら美味しい魚を楽しむという至福の一夜であった。