

温篤新聞

通巻96号



「常識にとらわれたビール」

まだまだドンヨリ・ジメジメな梅雨空が続く今日この頃ですが、いよいよ本格的な夏が始まろうとしています。ビールを飲まれる方にとっては、あのキンキンに冷えた琥珀色の麦汁が、喉の奥をゴクゴクと通り抜け、骨の髄まで染み渡るたまらない季節の到来なのではないでしょうか。

でも、冷蔵技術もない時代は、どうやってあの美味しさを作り出していたのでしょうか。ビールは、製法によって大きく『エール系』と『ラガー系』

に分かれます。

『エール系』は昔ながらの製法で20℃前後の常温で発酵させ、華やかな香りとコクが特徴です。常温付近の方が香りが豊かで美味しく召し上がれます。対して『ラガー系』は新しい製法で10℃前後の低温で発酵させます。爽快な喉越しやスッキリした飲み口が特徴のため冷やすことでキレイな爽快感を味わえます。

医食同源

夏蜜柑

胃腸を整え、ストレスを発散させ、気分をスッキリさせてくれます。精神的なストレスによる消化器の不調にも良いとされます。また豊富に含まれるクエン酸はエネルギーを作り出し、老廃物の排泄を促し、疲労を回復します。ビタミンB1も含まれ、疲労、倦怠感、夏バテの解消も期待できます。



今月のツボ

解谿(かいけい)

「解」は、とく・ほどくの意、「谿」は、谷・地の意味です。つまり解谿は、下腿部と足部の分かれるところで、谷間のように窪んだ部分である事を示しています。



解谿

場所は、足の裏を床につけて椅子に腰かけ、軽くつま先を上げると内くるぶしに近いところに太いスジが

現れます。次に親指だけを上げると外側にスジが出来ます。この二本のスジの真ん中で、足首を曲げるとしわの出来る場所です。局所的には、足関節の捻挫や関節炎などに用いられ、その他、胃がいれんや腹痛などのような腹部のさまざまな症状にも用いられます。

の『ラガー系』がほとんどのため、我々日本人は「ビールはキンキンに冷やして飲むもの」と刷り込まれ、常識と化してしまいました。対して欧州では冷涼な気候のため、あまり冷やして飲む風習はありませんので『エール系』も多く存在します。日本の居酒屋のジョッキは凍り付くほど冷え切ったイメージがあります。が、欧州のお腹の出たおじさんが持つ特大のジョッキは冷えてるイメージが無いですよ。

冷蔵技術のなかった時代は、保存性を高めるためにホップを大量に使いました。ホップはビールの苦味の元なので、ビールというのは苦い飲み物でした。しかし、ア〇ヒスーパードライが登場してからは、キャッチコピーが『キレ味』になってしまい、益々ラガー系が主流になり、ついには氷点下まで冷やすエクストラコールドなる商品まで誕生しました。

生まれてから(20歳迄ダメですよ)日本の大手メーカーしか飲んだことのない人にとっては、それ以外の経験が無いので、ビールは冷やして飲む物という常識に囚われてしまい、常温のビールが美味しいなんて信じることが出来なくなっています。

最近では、地ビールなどのエール系ビールが盛んに作られるようになってきましたが、ちよつと割高なお値段設定かもしれません。しかし、6月から量販店のビールも値上がりした事ですし、胃腸を過度に冷やすことのないエール系ビールを楽しんでみてはいかがでしょう。ちなみに、高額なプレミアムモルツにエール系ビールがありますが、キンキンに冷やして飲むなんてもったいないですよ。



二十四節気と七十二候

「くらしのこよみ」より

日本には美しい四季があります。春、夏、秋、冬…折々の豊かな表情は日々の生活に彩りを与えます。日本人は昔から季節感を大切にして暮らしの中に取り入れてきました。

そのよりどころとなったのが、『二十四節気』です。地球から見た太陽の通り道「黄道」三六〇度を十五度ずつ二十四に区切り、その一つ一つに節気を配して四季の移り変わりを表したものです。一つの節気は十五日程度になります。

また、二十四節気の一つ一つをさらに三区分し、季節の風物を言葉で表現したものが『七十二候』です。こちらは大抵五日本単位で、その季節の特徴的な自然現象を意味する名前がつけられています。

二十四節気

大暑

(七月二十三日)

文字通り、一年で一番暑さの厳しく感じられる頃です。ウナギで知られる「土用の丑の日」もこの期間中にありますし、「暑気払い」と称してビアガーデンなどの集いも、ひととき賑やかにする時節です。

『知識や経験を応用する力』

考える力というのは、分からない答えを見つけようとして、持っている知識や経験をあれこれと組み合わせ、新しい何かを生み出す力ではないでしょうか。分からないことでも知識を組み合わせ解決する、という応用力こそ考える力なのです。知識だけでは、人生の問題は解決しません。その知識を正しく有効に応用して考えるからこそ、難しい問題も解決に向かうのです。

私たちの日常生活でも、仕事で行き詰まったり、人間関係で悩んだり、いろいろと難しい場面に出会います。こうした時に、より良い解決策を見つけて困難を乗り越える力は、知識や経験だけではなく、その知識や経験を正しく応用する力、つまり考える力がなければなりません。

「一日一話」より

七十二候 (七月二十二日～二十七日頃)

桐始結花

(きりはじめてはなをむすぶ)

古来、桐は神聖な木とされてきました。花が開くのは初夏。見たことがないという人も、日本国政府の紋章(五七の桐)や五百円硬貨で意匠化された釣り鐘形の花を目にしたことがあるでしょう。薄紫色の花は、盛夏を迎える頃、卵形の実を結びます。その横では来年咲く花のつぼみ

が早くも膨らみ始めています。



旬のさかな

鰻



高タンパクで消化が良く、ビタミンA・Eなどの栄養も豊富。そのため万葉の時代から薬食いとして知られてきました。土用の丑の日に鰻を食べる風習は蘭学者・平賀源内によって広められました。こと天然物に関しては寒さに備えて脂がのる秋から冬が旬といえます。

蒲焼きなら歯ごたえと香ばしさの関西風か、ふっくらとろける関東風。今や全国区となった愛知県名物ひつまぶしもいいですが、さっぱりとした白焼きも捨てがたいです。土用を過ぎれば立秋。秋はすぐそこまで来ています。

7月

○印はお休みです

日	月	火	水	木	金	土
						1
②	3	4	5	6	7	8
⑨	10	11	12	13	14	15
⑬	16	17	18	19	20	21
⑮	22	23	24	25	26	27
⑳	28	29	30	31		

執筆余話

「百聞は一見に如かず」という事で、今回の記事を書くために「よなよなビール」というエール系ビールを取り寄せて試飲してみました。

個人的嗜好ではなく、あくまでも仕事です(笑)。シ・ゴト。

冷蔵庫で冷やすこと小一時間…。缶の表面が冷えたかなという感じのところ、栓を開けグラスに注ぎます。通常のビールよりは濃い目の色合い、豊かな香り…。ひとくち口の中へ入れると、適度な苦味、ほんのり感じる甘み…。確かにビールなのですが、早く喉を通過させたい感じはなく、いつまでも口の中で味わっていたい、また違った味わいのビールでした。個人的には夏場でも涼しい保管場所なら常温でイケそうな感じ。ビールを飲まれない方には全く無意味な情報かもしれませんが、胃腸を冷やすのは良くないのは一緒ですので、今年の夏もどうぞご自愛下さい。

