

## 1位 大沼 惇胡 喫煙歴 25年

「ニューヨーク!? 勘弁して。生きていけない!」

2009年暮れ、辞令が降りたときの私の第一声だ。

ニューヨークのレストランは市の条例で完全禁煙なのだ。日本での私は、店に着いて一服、デザートを待つ間の一服、会計を待つ一服...これらがセットで外食が完成。タバコ抜き食事なんてスパイスの無いエスニック料理と同じではないか。

しかし、社命に抵抗などできず、泣く泣く赴任した。

最初の外食は接待。レストランの軒先では客数人がタバコをふかしていた。店内禁煙だから外で吸うしか無い。よく見ると、指先は震え、足踏みし、背中を丸めている。気温は零下。そうまでして吸いたい、吸わずにはいられない。「痛いほどわかる!」。エールを送りながら店に入った。

接待先のアメリカ人は美食家で、コースメニューのひとつひとつに違うワインを合わせるスタイルを選んだ。赤白以外に違いなどあるのか? いちいちワインを換えたらどれだけ時間がかかるだろう。接待する側なので中座はできない。一服できるのはいつなのか。暗い気持ちで食事を始めた。

一杯目。ソムリエがうやうやしく注ぎ、相手がグラスに鼻を近づける。「ライムの爽やかさと芝生の青さ」と説明。うなづく接待先。仕方がないので私もしぐさだけ真似る。

すると! たしかにグラスからみずみずしい草の香りが鼻の奥をついたのである。いやいや、落ち着け。雰囲気に乗せられ、わかった気になっているだけでは?

続いて二杯目の白。ソムリエは「どうですか?」と接待先に尋ねる。「さっきより温かい地域? 甘酸っぱい」。私もそう思った。一杯目とは違うトロピカルフルーツの香りがたちのぼる。

まるでマジックだ。なぜ香りがわかる? そのとき気づいた。日本で自分と食事相手を隔てていた煙が無い。相手のネクタイの柄がはっきりわかるほど、空気が透明だ。紫煙が無いと鼻が効くらしい。五感が大切と聞くけれど、飲食時に香りがこれほど大事だったとは!

三杯目の白は私に感想が求められた。リラックスして感じたままに答えた。「香ばしいナッツのような」。ソムリエと接待先が笑顔になった。

生まれて初めてワインの「香り」を「味わう」ことを知った私は、帰宅後も高揚がおさまらず、ワインのうんちく本を買い、勉強を始めた。

意思が弱い私は完全卒煙には至っていない。しかし、日本帰国後も禁煙のレストランにしか行かない。ワインだけでなく、日本酒に焼酎酒に...味わいたい香りをとことん楽しむために。