

「 ことわざ通りの秋 」

一般的に秋分の日には昼と夜の時間が同じとされている。実際は、昼夜が同じになるのはほぼ数日後。昔から「秋の日は釣瓶落し」と言われているが、天文データで納得する。

まず、日の入りが夏至の頃より約2時間も早くなっていること。9月下旬から10月にかけての日没が、毎日1～2分のペースで早くなる。夕刻が加速しつつ、暮らしの中に急ぎ足で迫ってくるようだ。

次に、天気のことわざに「秋の日と娘っ子はくれるようであぐらぬ」がある。この訳は、季節における太陽高度の高低にある。夏は太陽が高く、日が暮れるとすぐに暗くなる。一方、秋は高度が低く、午後になって西の方から斜めに照らす時間が長く、暮れなずむ。また日没後も、茜色の夕まぐれという薄明時の余韻を楽しむ情緒がある。

今年は、9月も西日本を中心に気温が高い傾向が続いている。待望の稲刈りや秋物の種蒔きなどの農作業は、どんどん早くなる日没と変わりやすい気象変化にあわせて、効率よく行なうようにしてほしい。

さて、秋から初冬になると左党の人は、新酒の香りと味に宵を楽しむ。昔は桃の節句から9月の重陽の節句までは冷やで飲み、10月から2月の間は新酒で燗をつけ、海と野山の秋の幸を楽しむことが多かったようである。

お酒の温め方は大きく分けて3通り。一般的には「人肌の燗」は45度以下のぬるめ、「普通の燗」は50度、「熱燗」は55度以上というのが、通の飲み方らしい。

新酒の等級（品質）を決める利き酒は、室温が20度、湿度を60%に保ち10～15度に冷やした酒で試飲を行ない、厳格な気象条件と儀式で決められる。