

粹で美味しい水割り

本年度は既に半分以上が経過、今年はまだあと2ヶ月。

連日の堅い「勤務参考」にも飽きる頃だろうから、本稿は息抜きで「粹で美味しい水割り」の作り方を伝授しよう。（by SUNTRY）

用意するもの

ブレンドウイスキー（好みは自由、ピュアモルトよりブレンドがおすすめ）

ミネラル・ウォーター

氷（ミネラル・ウォーターで作った氷）

大きめの水割りグラス、マドラー（かき回すもの）

ついでに粹な音楽と、素敵な飲み仲間があれば百点！

- ① グラスに氷を上縁いっぱいに入れる。
- ② 飲みたいだけ（好みの適量は勝手）のウイスキーを注ぐ。
- ③ マドラーで13.5回ゆっくりかきまぜる。
「氷が少しずつ溶ける粹な音にじっくり耳を傾ける」
（科学的には、氷がかき回されて溶ける際に希釈熱により温度が2～3度上昇する状況）
- ④ 氷を再度上縁までいっぱいに注ぎ足す。
- ⑤ ミネラル・ウォーターを液面が八分目ぐらいまで注ぐ。
- ⑥ マドラーで3.5回ゆーっくりかきまぜる。
「グラスの外面がうっすらと露を持ち、中でウイスキーとミネラル・ウォーターが混ざっていく様を眺める余裕・・・ついでに指で○○○などと字を書いてみるのもおつである。」
- ⑦ 飲み方始め！

かきまぜる回数は $13.5 + 3.5 = 17$ ；日本の文字文化のリズムである五七五の合計と同じ！である。

科学的には、この程度の攪拌で程よいコンタミネーション状態が出来るという解説だが、それでは風情がない。

「酒をたしなむ」とは、このような「粹な飲み方も知っている」ということだろう。

以上