

tive goal-directed therapy in major abdominal surgery). *Anesth Analg* 2014 ; 119 : 579-87.

- 10) Zhang Z, Lu B, Sheng X, et al. : Accuracy of stroke volume variation in predicting fluid responsiveness : A systematic review and meta-analysis. *J Anesth* 2011 ; 25 : 904-16.
- 11) National Institute for Health and Care Excellence : Intravenous fluid therapy in adults in hospital. clinical guideline [CG174].  
<http://www.nice.org.uk/guidance/cg174>.
- 12) Teboul JL, Saugel B, Cecconi M, et al. : Less invasive hemodynamic monitoring in critically ill patients. *Intensive Care Med* 2016 ; 42 : 1350-9.



信州大学医学部麻酔蘇生学教室  
川真田 樹人

信州といえば酒である。88の酒蔵数で全国一の新潟に次ぎ、信州には76の蔵元があるらしい(国税庁/清酒製造業の概況/平成27年度調査分)。「大信州」や「真澄」など、信州(長野県)の酒として全国的に知られた銘柄も多いが、むしろ私は全国に流通していない小さな蔵元の酒を好む。酒の原料は米、水、麴、酵母である。麴と酵母はカビの一種で、天然ものは不安定なため、現在は多くの酒蔵で共通の培養ものが使われている。そうすると酒の味を決めているのは米と水となり、結局のところ、酒の好みとは米と水の好みである。

信州の酒は水で飲ませる。信州の山間で、幾多の地層を経た湧き水が源流となり、雪解け水が加わり溪流となる。この水を使った信州の酒は、沢筋が一つ違っても水の成分が異なり、酒の味が変わる。信州に赴任して初めて連れて行かれた居酒屋「山女や」は、ご主人の御尊父が杜氏をされていたため、宮島酒店(長野県伊那市)の酒しか置いていない。その酒を飲んで、こんなにうまい酒があるのかとびっくりした。それまで全国的に有名な高い酒を飲んでも、心底うまいと思ったことはなかった。

信州の酒は信州の料理によく合う。山菜、野菜、きのこ、牛、豚、鶏、ジビエ。信州の食材は信州の水で育ち、信州の水で調理される。同じ水からなるため、信州の酒は信州の食材によく合う。以来、私はお世話になった方に、信州の小さな蔵元の酒をお贈りするようになった。お贈りする酒の値段はあまり高くないのだが、そもそも米、水、麴、酵母だけでできた酒が、1本1万円以上の値がついていることに疑問を持つようになった。値段が高い酒だから選ぶのではなく、自分が美味しいと思うものをお贈りする。これも信州の酒に出会ってから覚えた流儀である。もしかしたら、信州人の実直で勤勉な性格も、信州の水で育ったせいかも知れない。そして、自分の体の中も、すっかり信州の水で置き換わったに違いない。そんなことを考えながら、今夜も「山女や」で信州の山菜を着に、信州の酒で一杯やっている。

