

## 記念講演



ソムリエ

### 田崎真也様

テーマ「サービスの極意」

鈴木ガバナー、そして福島地区ロータリアンの皆様、本日はお招き頂きましてありがとうございます。今ご紹介頂きました田崎真也と申します。随分以前から、今日のスケジュールの件につきまして鈴木様からご連絡を頂戴しまして、随分以前からいろいろとお世話になっている方でありますので是非是非ということでお返事をさせて頂きました。でも何をお話させて頂ければということでお話をしておりましたら、最初にこの「サービスの極意」というテーマを選んで頂いたわけですが、だんだん日が近づくにつれて、内容がいろいろとリクエストがあるので、こんなような話こんなような話と随分変わってきたところがございます。タイトルはこのまま維持させて頂こうかと思いますが、どんな話をさせて頂くかといいますと、やはり一番リクエストが多かったのはワインについての蘊蓄を語れるような話を今日ここにお集まり以外の方と語れるようなワインなどを飲む際に一言二言など蘊蓄を言いたいというような方のために、少しマニアックとい

うかあまり一般に言われていないような話を中心にということでありますので、そんな話をさせて頂こうかと思って舞台袖に立ちましたら、一番遠くに見えたあちらに高校生の方が沢山座っていらっしゃるって、さあワインの話大丈夫かなと思いながら、これは飲む話ではありませんので飲み方についての話ですから、もうじきにワインを召し上がったたり、またはイタリアンレストランなどにデートにいらっしゃるタイミングもあるんじゃないかとそんな時に、またはワイン好きのご両親にでもお話しして頂ければと思います。ただ少しだけ、わたくしが何故ソムリエという仕事に就いたかについては、これもリクエストの一部ではあるんですがお話をさせて頂いてから、そのソムリエという観点から感じたワインの飲み方についてお話をさせて頂こうかと思っております。

ソムリエを目指したのは17歳から18歳くらいにかけての頃でありまして、高校でいうと2年生から3年生くらいにかけてといいますか、今から随分前の話になりますが来年、還暦を迎える年に



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

なります。まだ、ワインといえば大体同じくらいの年代の方が沢山いらっしゃるようですが、その当時今から40数年前ですから、ワインといえば決まって赤玉ポートワインという時代でありましたので、そんな時代に今最近また赤玉ポートワインって流行っているんですね。NHKのドラマの「まっさん」でウイスキーの話でありましたが、当初赤玉ポートワインの、まあ赤玉ポートワインとは言えませんでした。作ってたというような設定で話が進んでおりましたので、また最近、伊集院さんの文章で日経新聞の一番最後のページといいますが、小説の定型の文章で実際の実話として書かれておりましたので、赤玉ポートワインが復活といいますがずっと売られてはいるんですが、最近また非常に人気だそうできて、生産量もどんどん伸びているということでありましたが、そんなような時代でありました。

高級フランス料理店というのはホテルにあるくらいで、町場にはほとんどレストランがないような時代、ホテルの高級レストラン、メインダイニングで飲まれているワインは赤玉ポートワインではありませんでしたが、ドイツの甘口ワインか、ロゼのピンクの甘口ワインか、マテウスロゼといったずんぐりむっくりした瓶に入った弱発泡性のポルトガル産のワインなんです。少し甘いワインでありまして、頷いている方大体同じくらいの年代の方みたいな感じもありますが、というような時代でありましたので、そんな時代にどうして、まあもちろん表向きにはお酒を飲めない年代でもありましたので、どうしてソムリエになるかというふう思ったか。そして、日本では勉強できないということで、19歳の夏にフランスに単身渡りました。足掛けではありません。一旦、資金が尽きて戻ってきて、もう一度アルバイトをしながらまたフランスに行き直して、トータルで3年間近くフランスに滞在をすることになったわけですが、そもそものきっかけは中学1年生

になった年に、新しいクラスの中に魚屋の息子で釣り好きがおりまして、その彼にいろんな話を聞いているうちに、じゃあぜひ釣りに一緒に連れて行ってよということになりまして、当時は東京生まれなんです。当時相模原という所におりました、神奈川県ですが小田急線という電車で1本で、南の江ノ島ですとか真鶴、相模湾に出ることができましたので、そこに初の釣りに出かけました。元々凝り性な性格でありましたので、すぐにいっぺんにこの釣りの魅力に取りつかれまして本格的に釣りを始めていったわけですが、同時に小学校の頃はどちらかというと、いわゆるガキ大将肌で年上の人に遊んでもらうよりも、年下の子集めて遊んであげる方が好きなような性格でありましたので、つまり負けん気が強いといいますが、従ってその釣りをその友人から教わってはいたんですが、だんだんだんだん教わることに悔しさを覚えてまいりまして、いつしかあいつを何とかおさごいなと言わせたいと思いうようになり、いろいろと考えていた時に釣りの月刊誌があったんですが、まあ今もあります。この雑誌の後ろのほうに全日本磯釣連盟所属何とか何とか釣りクラブというのがございまして、これだと思ってそこに入会をすべく電話を掛けました。是非、入会して全日本磯釣連盟のこの連盟に加入したいんですがと言いましたら、年齢を聞かれまして中学校1年生ですと言いましたらあっさり断られました。うちは遠征釣りが多いのでお金もかかるしアルバイトもできない中学生では無理なので、せめて高校に入ってから来なさいというふうに言われました。でも、あいつにすげえと言わせるのに3年間も待てないということで、もう一件のクラブに電話をしてみることに。そしてまたやはり話しているうちに何となく年齢を聞かれました。即座に答えたのが高校1年です。あら、まずいかなと思ったんですが、これはもう言うてしまいましたし、こうしなければもう全日本磯釣連盟の石鯛のバッチは



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

貰えないわけでありまして、何とか貰いたいと思いきのまま行こうと、学力テストがあるわけではない釣りクラブであります。ただ、釣り始めたばかりでいろいろと大人の人の混ざって釣りしていると、いろんなことを聞かれると何だお前全然できないじゃないかと言われるのもなんとなく悔しいなと思いき、最初にいわゆる会合といいますが出かけていく日までの間に、その見た釣り雑誌の編集室に電話を掛けて、いわゆるバックナンバーを3年間分、つまり3年サバ読むわけありますので3年間分を取り寄せました。逆読みしていきながら3年間分の釣り業界であったいろんな事柄を暗記して、もう3年経験がありますといような顔をしてその会合に出かけていきまして、25歳までずっと年をこまかしながら釣りをさせて頂いておりました。そして、時がブーンと過ぎ中学校が終わり、最初高等専門学校というところに入学をしました。本当は釣りをしながら、将来は海に関連した仕事をしたいなと水産大学に進むか、もしくは東海大学の海洋学部に進んでみたいと考えておりました。

当時、有名でありました東海大相模という高校がすぐそばにありましたので、ここに行きたくてあちに行こうみたいなことを思っていたんですが、いろんな学校案内を見ていたら、国立の高校と同じように試験日がうんと早い高等専門学校というのがある。5年間やると就職率もいいとかいろいろことが書かれておりました。これを受けて合否が出てからでもこっちを受けられるのでやってみようかと思いき、担任の先生にこどうですかと聞きに行きましたら、お前じゃ無理だというふうに言われまして、それが非常に悔しくて勉強を重ねた結果、なんと通ってしまいました。特に行きたかったわけではなかったんですが、工業高等専門学校でありましたので、電気も嫌、機械も嫌、当時はITなんていうのはありませんので、消去法で残ったのは工業化学科でありまして、こ

れに行こうと思ってその科を受けて受かりました。将来はこの科学の世界でということ1年で入学したばかりにも関わらず5年間分のテキスト教科書を全部買い込みまして、一生懸命に読んでもう頭の中は立派な科学者みたいなつもりでございましたが、夏休みが近づいたある日、この釣りの先輩から電話がかかってきました。僕は高校1年なんです。彼は僕が高校を卒業した年とっているわけでありまして、そこで彼からの話は何だったかといいますが、伊豆諸島の新島というところ一か月半くらいの間、夏休みの間、海の監視員のアルバイトがある。ほとんどやることのないので釣りもいっぱいできるぞと言われて、是非やらせてくださいと言った後に、高校の卒業の履歴書があるからと言って、つまり高卒がこの条件であったわけでありまして、どちらかというところより釣りが1か月できるぞ、のほうの中では大きく膨らんでいた事実がありまして、生まれて初めてといいますが、まだ15歳くらいではありますが、この公文書偽造というやつをしました。随分、最近になってから伊豆の新島の村役場のその時の現在の村長さんであります。時効ではありませんけどもお詫びをしたようなところでもあります。アルバイト監視員をさせて頂きました。監視員をしているうちに、海でずっと毎日仕事をしているうちに、だんだんどうして化学になっちゃうんだみたいなことを思うようになりまして、そして夏が終わって自宅にも戻





ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

り、何気なく本屋で本を物色しておりましたら、1冊の本が目に入ったんです。何かといいますと、「海員学校への道」というやつでありまして、現在は国立の海員学校なんですけど、短期大学に代わってしまっておりまして、そこを出て航海士であったり、機関士であったりというような、または船長になるというようなルートの最初の最初のスタート地点のような学校のようにありますが、それを見て読んでいるうちにもうこれしかないだろうと思い、父親に相談してもう学校辞めるわと。来年からここに行くと、この海員学校に行きたいと、やっぱり海の仕事をしたいということで、辞めてこの学校に清水にあるんですがそこに移りました。全国に幾つかありますが、そこで航海料を受けて受かりまして、将来は外航船に乗ってなんていうことを思いながら、まだ入ったばかりなんですけどもう船長免許を取るくらいのテキストを買い込みまして、もう頭の中は外航船の当時は甲乙丙でしたので、甲種船長資格を受験する

ためのマニュアルといいますかテキストを買い込みまして読んでおりました。また、夏が近づいて参りまして、またこの先輩から電話がかかってきました。今後は2年目でありますので、ぼちぼち20歳になると思っているわけではありますが、僕は早生まれというやつでありますので、なかなかこの16歳を脱しない年でありまして、2年の最後に17歳になるわけでありまして、この16歳の夏前に電話がかかってまいりまして、彼は17歳になる年なので20歳になっている可能性もあるということかもしれませんが、また新島のアルバイトが何のアルバイトですかと言いましたら、今度は監視員じゃなくて昼はフリーの仕事で、何でしょうと聞きましたら夏しかオープンしないスナックでのバイトだと、ああそれは楽だなと、スナックといっても何だかよくわからなかった年でもあります、要はコーヒー運んだり、料理は運んだり、注文聞いたりすればいいと思っておりまして、じゃあ向こうの方に電話してよと言って電



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

話したら全く仕事内容が違っておりまして、何だったかといいますと一人でやってくれと。つまり、小さな小さな店なんて料理のスタンバイから軽食ですが、飲み物から何から全部、材料の仕入れも東京で買って送ってくれと言われてまして、えーっと思ったんですが、これも断る理由が何もなくて今更16ですとも言えませんのでわかりましたと言って、知り合いに聞きまくってどうやったらスナックってできるんですかってみたいなことを聞きながら16歳の夏にスナックを開業することになりました。そして、軽食の作り方を覚え、更に当時は何とかフィズというのが流行ってましたので、レモンフィズだメロンフィズとかバイオレットフィズとか、それらの材料を買い込んでスナックを開業しまして、ビールの栓の開け方をこうやるとかっこいいみたいなことを教わりながら開業したわけではありますが。最初のオープンの初日に女性のお客様が一人で入ってこられて、まだ早い時間だったんですが、最初のオーダーがナポリタンだったんですね。ケチャップで炒めるナポリタンであります、そのナポリタンを注文されてあらかじめ仕込んであったやつをサッと使って。でも、ナポリタンも一応いろいろ考えた末、カゴメでいこうかデルモンテでいこうか。でも、両方味わっているとどうも違うと思って、結果1対1でブレンドするとなかなかいい味になるということがわかって、一応オリジナルのケチャップソースを考えながらナポリタンを作ったわけではありますが、そしてそれをきれいに召し上がって頂いて、帰り際にその女性がお幾らですかと言うので幾らですと言ってお金を頂きまして、出口でその方が帰られる時に何とおっしゃったかという「どうもごちそうさま。」とおっしゃって頂いた後に「どうもありがとうございました。」と言って帰られたんですね。このありがとうございました、非常に不思議な気持ちでありまして、つまりお金をもらう側がありがとご

ざいましたというのが本来でもあるにも関わらず、お金を払った方がありがとうございましたと言うと、何と不思議な感覚なんだろうと自分自身も言ってるかもしれませんが、でも言われてみると非常に不思議な感覚でありまして、そして1か月強の間、時折このありがとうございましたがだんだん心地よく感じるようになりまして、夏休みが終わる頃にはどうして船なんだと思うようになりまして、海が好きだった、釣りが好きだった。でも、僕が結局この釣った魚を食べるのが、または料理をして食べさせるのが好きだったんじゃないかと、海、海、海と思っていたから、とうとう外航船の船長になる夢を見てこんなことをしてるけどこれは違うと。自分に向けた職業は、船を操船することではなくて、船の上に乗って釣ることだったわけでありまして、そうではなくてこの料理を食べて頂いた方からありがとうございましたと言われるこの仕事、本当に自分が向いているんじゃないかと思ひまして、学校に戻ってすぐに退学届けを出させて頂いて、これ続けていたら確実に船に乗るしかなくなると、辞めるならもうすぐに辞めて、もうすぐに料理の修行に入ろうと辞めさせて頂いて料理の修行に就くことになりました。

最初、まずその当時はフランス料理なんてもちろん頭のないわけでありまして板前から。板前に修業に入ったのにも関わらず、毎日やることは鍋洗いと床磨きと時々野菜を洗って冷蔵庫にしまうくらい。ある日、菜切り包丁というやつで大根の長い葉っぱを切ってしまうておりましたら、先輩が飛んできてその菜切り包丁を取り上げられまして、背中ではんと頭を叩かれ、そして痛いと思うよりもなぜ叩かれるんだと、切った方がいいから切ってしまうてのにも思いましたら、包丁持つのは10年早いと言われてまして、中学校の時に釣り好きが高じてその友達のお金はいらないので、仕事が終わったら刺身を頂いて帰ればそ



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

れでいいのでと言ってアルバイト手伝いをさせて頂いた。それは何のためかという、釣った魚を三枚おろしにしたり刺身にしたりするのを覚えるためでありまして。でしたので、板前さんになって刺身作るなんてすぐできるなんて思っていたのですが、包丁触るの10年早いと言われると、いったいつ魚触れさせてくれるのと察に帰って先輩に聞きましたら、多分10年くらいと真顔で言われてすぐに辞めさせてくださいと言って辞めることにしました。これ待てんと、10年も。魚触れるのに、かつらむきなんかすぐできるのについて。小学生だって大根500本ぐらい渡して毎日かつらむきをさせたら、多分一週間くらいで器用な子は完璧なかつらむきができるようになるにもかかわらず、包丁すら持たせないとはどういうことみたいなことで、未だに疑問なところはありますが、フランスの料理人の修行って全然違うってまして後でわかったんですけど、最初の2年間くらいはほとんど何もせずに、まあ手伝えれば手伝えてということでレストランに行くといろんなセクションがあるので、そこをグルグル回っているんな人の料理を見ながら、そのスタイルを覚えていくんです。3か月経つと、オーナーに言ってほかの店紹介してくださいと言って、またその3か月で考えた他のスタイルの店を紹介してもらっていくと。これをずっと2年間続けて、全部でこの7~8件の店を回りながら、何をこの見習い料理人に先輩たちは期待をするかと



いうと、2年間鍋洗いをして下積みを重ねるということではなくて、2年間の間にいろんな料理のスタイルを見ながら、この2年間の間に自分は将来どんな料理人になればいいかということを考えるのが見習いの期間だということをおっしゃって、全然違うなというふうなことを思ったんですが、どっちがいいかどっちが悪いかは別としまして、そのような事もありました。単純に和食だめなら洋食行けばいいと思って洋食の料理人になり、やっぱり鍋洗いだったんですが、家に帰って毎日毎日フランス料理のソースの本を読んでおりました。翌朝行くと、またいっぱい溜まったソースの入った鍋を洗うわけでありまして、これがなかなか面白い仕事でちょっと隠れて鍋底にあるソースを指で触って、鍋の底を洗うふりして顔を突っ込んでちょっと舐めて、ああこういう味かと思いつつソースを覚えながらこれはいいなと思って洗っていたんですが、ある時、いわゆるこのホールからタキシードを着た若い男の子達が、男の子ってこっちも男の子ですが入ってきて、みんな楽しそうににこにこしながら、こちらは油まみれで長靴履いて手袋して仕事しているのにもかかわらず、ああ楽しそうだと思った瞬間に、そう僕もナポリタンでこの仕事に就いているけどもナポリタンを作っていたことが楽しかったんじゃないかと、出口でお客様にありがとうとおっしゃって頂いて、あの瞬間が心地よくてこの仕事に就いたのであれば、こんな仕事があるんだったら、こっちじゃなくて壁のあっち側に行こうと思って、フランス料理のサービスの仕事に転換をしました。そこで素晴らしい先輩に出会った訳ですが、この先輩が本当に素晴らしくてその釣りの頃感じていたいわゆる負けん気の強さがここでまた湧き出してきたといいますが、何とかこの先輩を追い越したいと。そのためにはどうしたらいいかと。やっぱり、フランスに行くしかない。当時、フランスに行くというような方というのは



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

サービスをしてる方ではほとんどおりませんでしたので。いつかフランスに行って、でも給料3万円くらいで当時航空券の一番安い南回りの飛行機の航空券を買うのに30万ぐらいしましたので、今でイメージすると150万から200万位のイメージでありますので、こりゃあもう一生かかっても無理かもしれないと、でもいつか行こうと思っておりまして、その先輩がなんと新婚旅行でパリの最も憧れていたレストランの予約を取っていくという話を聞いて、すぐその店を辞めることにしまして、二つ理由があるんですが、お金を貯めてすぐに行こうということと、もう一つはあの先輩帰ってきたら、やたら自慢話をずっと毎日のようにすると思うとそれを聞くのは堪えられないと思って、それよりも彼が1週間行ってきたんだったら、僕は3か月4か月フランスに行こうと。そのためには今の仕事は無理なので、仕事を変えて配膳人紹介所という所に行って、朝ホテルの朝食、夜はそのホテルに戻ってきてバーで、間は結婚式場に行って結婚式のサービスをして、夜2時までバーで仕事をすると仮眠所で寝られるのもうアパートはいらない。ずっとユニフォーム着てますから着替えもほとんどいらない。洋服も私服もいらない。食事も賄いを食べられるので食費もかからない。1日15~16時間働いてましたから、3件で16万~20万位の給料になりまして、ほとんど使うことがないので半年で100万を貯めて、19歳の夏にフランスに行ったというような話でありまして。16~19の間、ちょっと間が飛んでいるようなところありますが、いろいろとあちこち行きながらそんなようなことをしてフランスに行って参りました。そして、現在に至ってるということなんですが、しばらくフランスにおりまして1980年に日本に戻ってきましたら、第1回目の全国ソムリエコンクールというのが開いておりまして、パリで3年間いる間になんか卒業証書持って帰らないと、高校卒業してないし2校も卒業し

てないのがコンプレックスだったんですが、だんだん2校も受かったことにしようということに考え方をポジティブに変えました。なんか持てかねきゃと探しているいろいろ探してましたら、ソムリエの学校があるというのがわかりまして、じゃあここを出ようと思ってフランス語を一生懸命勉強しながらそこを卒業したのを機に日本に戻ってきました。ので、ソムリエコンクールが開かれてましてこれだと思って、まあ第1回目は終わったところでありましたので、第2回目の81年のコンクールに出場しましたら、筆記試験である予選は通過してしまっていて、でも実技でいったい何をやるかわからない。フランス語でワインのテイastingは習ったけども、日本語でどうやって表現するかなんてことは誰からも教わったことがないので、これは困ったということで、でも結果は予選通過者の最下位で終わりました。ここでまた、ソムリエという職業ではなくて、このコンクールで負けたということが非常に悔しく、何とか次はファイナリストに残るぞと思って本格的にコンクールのトレーニングをしまして、第3回目、一年、間が空いたんですが、まあこれはコンクールの都合で一年、間が空いたんですが、第3回目のコンクールに再度チャレンジをして優勝しました。それが25歳でありまして、当時、業界紙とか何とかで沢山取材を受けたのを機に、取材を受けるとどうしても年齢を聞かれるので28だといって3歳年をごまかして最初はいたんですが、親戚とか昔の友人からお前年間違ってるんじゃないのかと言われて段々面倒くさくなりまして、もうタイトル付いたしここで戻そうといって、25歳でいろんな人にすいません25歳でしたと言って25歳にようやく戻れたというので、この釣りのクラブでも25歳で3歳ごまかしてましたというような話をさせて頂いたところでありました。そして、26歳の年に優勝のご褒美でフランスからまた招待されまして、フランスに出かけてみたところ第



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

1回目の世界コンクールで優勝した人とお会いしました。話をしていると全然レベルが違うのにまた愕然となり、なんとなく25歳で国内で優勝してちょっと有頂天といいますかいわゆる天狗になっていたところ、完璧にへし折られた気持ちで、これはソムリエという名前をちょこっとでも使うのであれば、次はもう世界しかないと思ながら世界コンクールのチャレンジが始まりまして、2回失敗して3回目の37歳で優勝して現在に至っているというところでありまして。すっごく長くなったんですが、ソムリエになったきっかけというのは釣りがきっかけでありましたというところがあります。あの中学1年であいつと出会ってなければ、多分僕は何の仕事をしていたかよくわからないというところでありまして。

というところで、鈴木さんのご希望でありますワインの話をさせて頂こうかと思っております。よくレストランにいらっしゃる方が、基本我々は一応そのホストの方に対してどうしましょうかというふうなことを伺うことになっているんですが、日本で多く感じますのはホストがホストを放棄してしまっているというところでありまして、どちらかというところのテーブルには全員がゲストのような形で、みんながゲストじゃあ誰がおもてなしをするのという、我々みたいな代行してしまっているというふうな。従って日本では、よく旅館業されていらっしゃる方とか、ホテル業されていらっしゃる方が、ホスピタリティとかおもてなしの心でとかって言いますが、本来はおもてなしというのはお金を払う方が誰かを、または自分自身をおもてなししているわけでありまして、そこにきてお金を貰いながら何かを提供している方がおもてなしの心でなんて言うから、だんだん三角関係といいますか、ややこしくなってしまうわけでありまして、お金を払う方そうじゃない方、つまり例えば奥様のバースデーでご主人とカップルで来られた、またはそうじゃないカップルでも何でも

いいんですが、その場合に大抵この男性がホストであって女性がゲストあるとすると、男性が女性をおもてなししているわけでありまして、またご接待でいらして居る場合でも、接待する側が接待される側をおもてなししているわけでありまして。

つまり、お金を払ってでもこの人に食事を食べてもらって、いいワイン飲んでもらって喜んでもらおうと。これがおもてなしであったり、ホスピタリティという言葉を使うにふさわしい場面であるんですが、その前に私共がおもてなしの心を持ってなんて、またおもてなしなんていうようなワードが流行ったりしてセールストークにおもてなしなんていう言葉を使ったりするところが出てきてしまっていて、どうもこれがややこしいことの始まりではないかというところではないかと思うんですが。従って、僕自身はサービスをしているわけでありまして、それによって代価を頂いていると、誰にという、このホストに代価を頂いているわけでありまして、その三角関係からするとサービスとは何ぞやという、決してホスピタリティとかおもてなしではなくて、サービスとはおもてなしをしている方のアシストをするのがこのサービスであるというふうな考えておりまして。つまり、一人でご飯食べに来たらじゃあどうなるのという、一人でご飯食べに来るということは、自分自身が自分のお金で自分をおもてなししているわけでありまして、この一人の方のおもてなしの側に我々はアシストをするのがお仕事であるということではないかと思っております。でも、なかなかこれが上手い具合に行っていないパターンがほとんどでありますので、女性という方に行っている方に例えばフランス料理店で最初にお話を伺うのは食前酒、アペリティフなんです。食前酒と言えばまだわかりやすいのに、フランス料理店では日本なのにアペリティフはとかと言うので、女性の方は何となく注文するのは大体イメージができていく方が比較的多い日本であるところ、男性



ロータリー：  
変化をもたらす

## 記念講演

はよくわからないのでどのようなリアクションが多いかといいますと、すぐに女性にどうする何にすると聞いちゃうんですね。これは本来、おもてなしの場面としてはふさわしくない場面でありまして、もしこの男性がわかったにしてもわからないにしても、昔は僕がフランス料理店のサービス始めた頃は、誰もかれもがドライシェリーってやつを食前酒に頼んだのがブームだったわけであって、ティオペってやつが大流行りで、日本人にはなかなか味が難しいにかかわらず、とりあえずティオペ覚えておけばいいみたいな感じで、皆が皆ティオペを頼んでおりました。そのうち、アメリカ帰りの方が増えて参りまして、この方達によって食前酒アペリティフといいますと、ロングドリンクというんですが、ジントニックとかカンパリソーダとか、ソーダで割ったようなやつが流行って出てきました。そして、その後今度はキールってやつが流行りまして、白ワインにカシスのリキュールを入れたやつであります。そして今度はキールを白ワインじゃなくてシャンパンで割ったキールロワイヤルってやつが流行りまして、最近ではグラスシャンパンを頂戴というのが割と多いところではありますが、そんなことを覚える必要なくどうすればいいかといいますと、その言ってきた相手に何がお勧めと聞いて頂ければ済むことでありまして、何がお勧めと聞くことによりましてこの女性の前でもこんな感じでこんな感じだと言って、女性はそこから選んで基本的には特にそれが嫌でなければ、おもてなしの側はじゃあ同じものをとって同じもので勤めるというのがきれいではないかというふうに思います。ワインリストを持っていても、意外と日本で外国のワイン関係の友人を連れて、僕は東京でワインスクールをやっているんですが、そこに連れて行って授業風景見せますと皆すっごいびっくりするんです。何がびっくりするかというと、7~8割女性の方なので欧米ではありえないので、ワインス



クールで勉強しているのって、まあ女性も多いんですけども、こんな逆転現象っていうのはあり得ない。つまり、男性にとっては女性をエスコートして食事をしに行く接待をする場面ではワイン選びというのは必須アイテムであるわけでありまして。男性は多かれ少なかれワインのことを勉強するというふうな思っている方が多いので、男性が圧倒的に多いにもかかわらず女性が圧倒的に多い。どうしてかという、その理由をその後にイタリアンレストランやフレンチに連れて行きますと、そこでああなるほどと言ってわかるのが、なんと女性同士のテーブルが多いかということでありまして、これも欧米で夜ディナーでフレンチにイタリアンに行くのに、男性じゃなくて女性同士で行くなんていうのはあり得ないことであるにもかかわらず、男性どこに行ってるのって、あのガード下の焼き肉屋とか居酒屋さんとか、夜は完全分かれるんだとかか言って話すと、ああそうか、だから女性がワインを勉強しなきゃいけないんだということでありました。以前、その女性の方々にどうしてワインを勉強するのと言っていろいろなことを聞いたものを1冊の本にまとめたことがあったんですが、そのどうしてワインを勉強する理由は女性同士で行く機会が多いのということなんです。何で女性同士でフレンチ行くのと言いましたら、男性に誘われることはあったとしても、誘われた男性何にも知らないで、ワインどうすると言われても、ワインリスト渡されても、値段幾らの頼んだらいいかわからないし、何となく気を使いながら財布の懐具合を気を使い





ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

ながら、あまり飲みたくないようなワインも注文するのも嫌だしとかっていうような話もあって、だったら割り勘で気軽に好きなもの飲んだり食べたりできる女性同士のほうがと言って女性同士の機会が多いなんて、男性のどこが悪いんですかということをもとめた1冊のまとめ集があったりしまして、それはいいんですが、それを話すと長くなるので。ワインリストをポンと渡しちゃう方が結構多くて。

また、フランス人を今日は接待するといつてあれも不思議なんですけど、僕逆にパリに行ってフランスの方に今日ちょっとお食事をご用意しましたのでと言っていきなり日本料理店へ連れて行かれたら、えー何ぞと思うように、フランス人初めて日本に来た方にとりあえず東京の銀座で最高のフランス料理店に予約を取っておきましたというのもどうしてかなと思ったりするんですが、そのフランス人を連れてきているホストなのにもかかわらず、あちらフランスの方なのでワインリストをと言いましても、なかなかワインリストを渡されてもゲスト側として幾らくらいの頼んだらいいかというのが本当に困るものでありまして、これは本来はやはりホストが選ぶべきところでありまして、昔はフランス料理店が街にぽつぽつと出始めた頃に、よく雑誌や本も含めてでありますけど、いわゆるマニュアル本みたいなものが結構出ておりまして、このマニュアル本によりましてフランス料理店に行った時に取りあえずシャブリを覚えておけばいいみたいな話でありました。どうしてかという、値段が手ごろだし大体どこにも置いてあるし、ある本にこれは別の本なんですけど、日本人はカタカナを覚えるのがなかなか苦手であると。大体覚えやすいのはせいぜい4文字くらいだという話から、日本では割と名前が通ってるワインというのは、シャブリ、ボジョレー、ポルドーとかいうものでありまして、それ以上長いとドンペリニオンなんてシャンパンもドンペリと4文字で略され

てしまったり、カベルネソーヴィニオンという葡萄の品種もカベソーなんて略されてしまったり、チリのカベルネソーヴィニオンもチリカベと全部4文字以下に略されてしまっていたりするので、そこにぴったりはまると思いますか、このシャブリが。皆がシャブリシャブリと言って、シャブリというのは実はフランスの地区名で、このシャブリと名乗るためにはある品種をこれしか使っちゃ駄目。そして白ワインであるというのが決まっているんですが、シャブリ覚えておけばいいし覚えてこれない方が圧倒的に多くて、沢山の方がシャブリの赤ちょうだいと自慢げにおっしゃっていたような時代でしたが、銘柄を覚える必要は全くなく、銘柄なんていうのは覚えられないわけなく、我々だって全部のワインを知っているわけでは当然ないわけでありまして、じゃあどうすればいいのかといいますと、ワインリストはこれはあくまでも価格表でありますので、どの位の価格のところとどんなワインがどの位の種類があるかぐらいのことで参考にして頂ければと思います。そして、どれぐらいの値段のワインを頼めばいいかという、これはワインは値段が高くなればなるほどだんだん味ある意味濃くなるというふうにご理解頂ければと思うんですが、つまり値段が高くなればなるほど、味わいがだんだん豊かになって個性もはっきりして余韻が長くなってとかいうふうなイメージでありますので、逆に値段が安いから不味いということではなくて、値段が安くなるとより軽やかになるというふうにして頂ければ。よく時々、今日は物理的にできませんが、ワイン2種類同時にお出しして、さあどっちが高いでしょうかという沢山の方が安いほうを高いと言って間違えられるんです。どうしてかという飲みやすいからこっちのほうが美味しく感じたと言ってその飲みやすい方が高いというんですが、ワインの場合は同じようなタイプで比較をした場合に飲みやすく感じたほうがどちらかという安



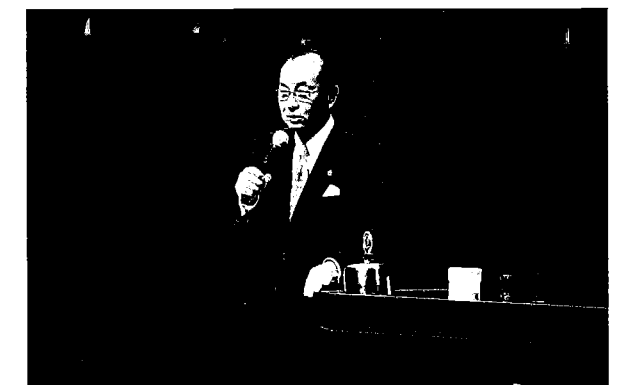
ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

いワインというふうにして頂いたほうがと思いますので、実際にはその価格を選ぶ際にこれを参考にして価格を選んで頂くと。つまり、料理の値段というの値段が高くなればなるほどいい素材を使っていきますので、やっぱり個性もはっきり、味わいもより香りも豊潤で、味わいの余韻も長くなるということでもありますので、そのバランス上、赤とか白とかいうのは次の問題でありまして、大体どれぐらいの値段のものを店で注文すればいいかというのが大体決まっています、ヨーロッパと日本は大体同じような感覚で選んで頂ければと思うんですが、どれぐらいの値段がいいかといいますと、フルボトル1本750ccの値段が大体料理一人当たりの単価と同じぐらいで十分だというようなことであります。

つまり、1万円でコース料理食べられるフランス料理店でありましたら、ワイン1本の値段が8千円から1万円ぐらいで十分料理との味わいのバランスが取れるというようなイメージでありますので、大体それを参考に選んで頂きます。でも、面白いのは取りあえず初めてのお店に行きましたら、ソムリエになんか適当なの、まあ赤か白かは言って頂いて勧めてよとおっしゃって頂いて、彼が自分のことをどう見てるかみたいなのをちょっと試す。1万円の店なのに5千円のを勧めてきたら、何馬鹿にしてるのかと思ったり、または5万円のを勧めてきたらそんなに持っているように見えるかなとかいろいろ想像できますので。いずれにしても、どこあたりを勧めてくるかというところをチェックするのも面白いところでもあります。そして、最終的にはそれぐらいのところを選べば十分なわけでありまして、仮に本当に1万円のお店であるにもかかわらず2万円とか3万円のワインを勧めてきたとか。5千円のちょっとカジュアルなフレンチなのに、1万5千円、2万円のワインを勧めてきたということでありましたら、これはもう遠慮なくお客様の

前でもうちょっと値段を下げると仰って頂ければいいんですが、なかなかそうもいかないわけでありまして、その際にどうやって頂くと値段が下がるかという、これはもう非常に単純明快もうちょっと安いということは言えないとしますと、つまり値段が安いワインであればあるほど、だんだん軽くなっていくわけでありまして、今日もうちょっと軽いのちょうだいと言って頂くといいんですが、軽いのちょうだいと言うのもなんとなくお客様の前だと安くなるんじゃないというようなイメージがあるような、あんまりポジティブな表現ではありませんので、じゃあ何がいいかといいますともうちょっと上品な言い方がありまして、それも即答するのではなくてちょっと銘柄をしばらくじっと知ってる顔をして見るというのがポイントでありまして、じっと見て考えながら値段ではなくてその銘柄のどこじっと見て考えながら一言、今日はもうちょっと優しい味がいいかなとかおっしゃって頂くと、詳しいんだこの人はと見られるところでもありますから、優しいポイントでありますけど、ただ赤ワインの場合注意しなきゃいけないのは、赤ワインは熟成が進んでいくとだんだんこのタンニンという苦み渋みを与える物質が、色素なんかもそのうちのひとつなんですけど、重合すると重なりまして赤ワイン特有の澱というのになって沈殿しちゃうんですね。そうすると、液体の中にはその量も少なくなりますから、味味的にはだんだん優しく感じるようになってきま





## 記念講演

すので。何となく偉そうな顔し過ぎてもうちょっと優しいのがいいかなと言いますと、向こうが勘違いして奥のほうに行ってワインセラーの一番奥から物凄く古めかしいラベルがくっついたワインを持ってきてこれでいかがでしょうかと言って断る理由がないので、はいどうぞと言ったところ、1万5千円どころか15万とか20万ついてくるようなことになりかねないので、それも考えた上で優しいのにもう一言付け加えて頂きたいんですが、何かと言いますと、今日はもうちょっと優しいのがいいかな、それで若いやつとかって仰って頂くと大丈夫だと思うというところがありますので。そのうえで今日は白ワインがいいけどなんか料理に合うのでみたいなところで。そして、最終的にはゲストをもてなしているわけでありますので一応ゲストにワインの味のお好みありますかとか聞きながらワイン選びをするというところではないかと思えます。乾杯をする際に、これ特にシャンパングラスを持って乾杯と言いますと、このチンと音を立てる方というのは、日本が多分世界で最も少ないのではないかといいところでありまして。どうして少ないのかと、僕はつい先日まで国際ソムリエ協会という世界60か国が加盟しているソムリエ協会の会長をしていたんですが、その会合で食事会をすると各国のソムリエ協会の会長だけが集まった食事会なんですけど、乾杯とって誰かが言いますと丸卓が基本なんですけど、丸卓で手ぐさめいっばい伸ばして全員でガチャンガチャンあてて、どこのテーブルでも全員でガチャンガチャンあてて、ワインが代わるごとに皆乾杯を何回も何回もグラスをあてて乾杯をすんです。誰が何処で乾杯チンはマナー違反なんて言っちゃったのを日本はそれが広く浸透してしまっていて、あるマナー教室の先生によると乾杯チンはいけません。マナー違反ですと。何でかという、グラスが割れるのかとか言うんですが、余計なお世話みたいなことがありまして、何が余計なお世話かと言いますと、

確かに高級レストラン等々で使っている、最近あまりないですがバカラとかサン・ルイとかといったクリスタルのグラスは非常に薄くて割れやすい。特にカットが入ってるやつなんか本当に簡単に倒れただけでも割れてしまうくらい薄い仕上がりな訳でありまして。そのバカラのメーカーの方に、どうしてすぐ割れるんですかと、もう怖くて扱うのも大変だし拭いててもバリんとすぐにいつてしまうし、どうしてあんなに割れやすいんですかと言いましたら、答え非常に単純でわかりやすく即答で帰ってきたわけですが、何かと言いますと割れるから売れるんだという話をしていました。それはそうだと思う訳ですが、従って、高級グラスを作っている方にとっては、割れてもらった方がいいわけでありまして、大いにガッチャンやりましょうみたいな感じではありますが、それは確かに後でややこしいことになりますので、あれほどあてなくてもいいとは思いますが、決してこれはマナー違反でも何でもなく、元々そもそも日本では乾杯はある時とっさに出た表現から乾杯になったというような話があるぐらい。そして、グラスをあてるあてないどころか、そんなこと自体元々は日本では行っていなかったわけでありまして。従ってこのカチンとあてるスタイルということは実際にはヨーロッパで始まったことでもあります。実際にはどうしてカチンが始まったかというような説明とありますが、話はいろんな説がありまして、でも比較的ユニークなのが、これは特に私があちらこちらで話をさせて頂く、日本でも割と引用しやすいといいますが、お話をさせて頂くと、ワインという飲み物は葡萄を潰し放っておくとできる飲み物でありまして、葡萄ジュースといいますが葡萄でできたこの飲み物。非常に美味しく味わえるわけですが、でも、何故かしら1杯2杯と飲んでいると、だんだん楽しくなってくる。楽しくなってきたら更に3杯4杯と飲み続けていけると、何故かしら



## 記念講演

飲んでる中から一人二人と悪いことをしでかす奴が出てくる。どうしてこの葡萄の液体を飲んでいると悪さをする奴が出てくるんだということで検証した結果、多分そいつのグラスの中に目に見えない悪魔が潜んでいたんだろうと。でも、どうやって目に見えない悪魔がどのグラスに潜んでいるかわからない状態で追い出すかというふうなことを考えた末に、悪魔の嫌いなもの一つに教会の鐘の音がある。じゃあ、皆でチンしてやれば出てってくれるんじゃないかということから始まったということでありまして。披露宴などでも新郎新婦の身に将来災いが降りかぶらないようにみんな乾杯しましょう。チンしましょうと言って、乾杯をします。イタリア語でよくチンチンといいますが、まさにこれはグラスが当たる音からきて乾杯の合図でありますので。是非結婚式等々で乾杯のご発声をされる際に、その後に皆で乾杯カチンチンチンと音が出るように。なんとなく楽しそうな会になりそうだなというような、音を聞いたほうが、乾杯乾杯だけが多いので、何となくすごく淋しいところじゃないかと思えますけども。もう一つ、乾杯で面白い話が実際に国賓を招いての宮中晩餐会でメインテーブルは一列に並んでまして、他のテーブルは垂直に向かい同士で座って、メインテーブルだけ向こうに向かって座っているわけでありまして。そこで乾杯をしますと、どうするかという皆さんのほうに向かってというわけにいかない、天皇陛下は基本的にはまず右を向いて乾杯と。大抵、右に例えば一番メインのゲスト、国王でしたら国王が右にいらっちゃって、そしてその後左を向いて乾杯をするとこっちに王妃がいらっちゃってと並び順は決まっていますので、このようにされて乾杯をするんですが。最近というかちょっと前になってしまいましたがあんまり毎回毎回は放送されない、ベルギーの国王陛下ご夫妻がいらっちゃった時、オランダ国王ご夫妻がいらっちゃった時もテレビ

で放送されてましたが。乾杯のときだけですが。乾杯の時にどうしてたかという、宮中晩餐会ではべったんこのグラスが、クープグラスというやつが使われているんですが、あれを持って天皇陛下が乾杯しようとしたら、国王のほうからお二人とも寄せてきて二人でカチンとあてて乾杯をされてました。です、カチンは全然マナー違反ではありません。その後天皇陛下は王妃のほうに向きを変えられましたら、この王妃もお二人共カチンとグラスをあてて、乾杯をされていらっしゃるシーンが。やったりやらなかったり、ですから特にこれは決まってるわけではありません。相手の雰囲気につけたりつけなかったりということであるようでありまして、まったくプロトコル上やっちゃいけないなんてないわけ。ただ、他に向かい合わせで座っている方達にとっては、向かい合わせの方は1メートル80もあるところでありまして、このルールとしてチンやりましょうなんていうと、絶対届かない位置にありますから乾杯は杯を上げて、ということからやっちゃいけないになっちゃったのかなというふうなこともあります。いずれにしても大丈夫なんです。そこで宮中晩餐会でメインのテーブルに座ることは絶対にありえないと思えますが、メインのテーブルの真ん中に座ることはあり得ないと思えますが、今のルールはこれはヨーロッパでは一般的に行われていて、普通の食事会でも、特にいわゆる夜のディナーのギャラディナーというやつです。男性はスモーキング蝶ネクタイをして、女性は略式でカクテルドレスで行くような会というのは、結構頻りにいろんなところで主催されているわけでありまして、この場合に大抵丸卓が用いられていて丸卓で偶数の席が、男性は基本的には女性をエスコートして、まあ男性をエスコートする方もいらっしゃるので、基本的には女性をエスコートして行くわけでありまして、その場合に奥様であった場合に、隣に奥様が座ること



ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

はありえなくて、対角線上のどちらかに座って席配置がなされていて、従って自分の両隣の女性は違う方がエスコートしてきた女性が座っていらっしゃるということでありまして、男女男女で必ず偶数で座られております。そこで乾杯をする時にどうするかというと、真ん中手を伸ばすというのはないのですが、基本的には方法としてこれがルールが大体暗黙の了解といえますか決まっています。何故決めたかということ、つまり乾杯といって隣の人と乾杯しようとしたら、それも男性の勝手にこっちがいいかなと思ってそっこの女性と乾杯しようとしたら、こっちの女性向こうの男性と乾杯してまして、あらッと思って逆を振り向いたらこっちの女性も向こうの男性と乾杯してると一人結果的に余ってしまいますので、その余りがないように全員余りがないように向こうの誰かが余っちゃってることになりませんが、余りがないように男性は基本右の女性から乾杯することになっていて、右が先、左が後というふうに。女性は当然逆でありますので、左の男性から先に、右の男性が後にとすると、全員揃って乾杯することができるということは、先程お話しした国際的なルール上も天皇陛下ホストの場合には、ホストが全員日本人サイドは右の方とまず乾杯をして、つまり国王と最初に天皇陛下乾杯しましたら、国王は向こう側の日本の方と次に乾杯をするという具合でありますので、これ男性であっても招かれていった場合には、例えば天皇陛下がフィリピンでの乾杯も放送されていたんですが、逆の立場でいった場合には、先に左側の方と乾杯をするというように、全員揃って乾杯ができるようになっております。奥様と二人で食事にいらっしゃった時に、そんなことをしなくてもいいのではないかなと思うんですが、一応割と多いのは右側に角角に座るような場合には、右手に奥様が座るというパターンが結構多いのはそのためではないかなと思うんですが、先に乾杯するのに最

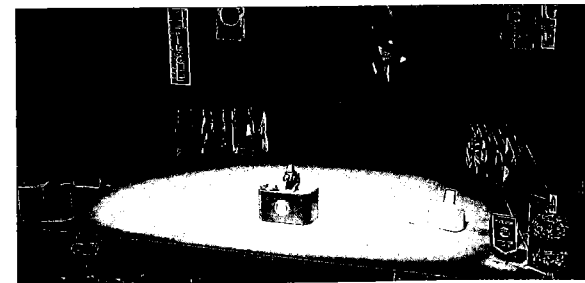
初に乾杯する側にエスコートする女性がいらっしゃった方がスムーズに行くということからかもしれません。そして、続いてワインが選ばれて乾杯まで進みましたので、特に今日は男性の方が非常に多いこともありまして、男性が一番気になるホストテイストというやつであります。少量注いで、この色を見て、香りを嗅いで、そして味を見て頂いて、そして良ければどうぞとおっしゃって頂ければ、そこからゲストの方から注いでいくと基本的にはレディファーストで注いでいきます。レディファーストってなかなか、こっち側の考え方の違いもあつたりするので面白いんですが、複数の男女で行った場合に、我々は注ぐ側は、男性のホストは選んで頂いた方がホストなのでそこに注いで、次女性沢山並んでばらばらに座っていらっしゃる。誰を最初に注ぐかということ、全くわからない場合には一番お年を召した方から注いでいくという具合になっておりました。今度是非、同級生だけで女性の方がいらっしゃるとややこしいことになるかもしれませんが、そんなようなルールもありまして、多分その場合にはややこしくなるのでぐるっと時計回りに回ったりするんじゃないかなと思うんですが、あまり上下付けられない場合にはそんなようなこともするかもしれません。いずれにしても、ホストがこの味を見て頂いて、次に注いでいかどうかというのを確認して頂くわけではありますが、これは元々は多分毒見といいますが、ワインのボトル必ず主人の前で執事は開栓しまして、そしてその館の主がこの味をお客様の前でみてもらうことで何も毒が入っていませんよということを証明してもらうというような事もあったのかもしれませんが、現在においてはこのワインが品質不良ではないかなというようなことをチェックして頂くというのが一番の目的でありまして、それが目的でありますから、ここでややこしいコメントとか、相当練習したんだろうグラスをぐるぐる回すなんていうの



ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

はほとんどやらなくていいわけでありまして。やられるとかえってややこしくなったりしまして、この相当練習をされたり、結構うんちく長そうだなと思うような方に限って色を見るだけでも相応長い時間見てたり、そんなに見なくて置いて注いでればわかるだろうみたいな感じでありまして、香りを嗅ぐのも何回もぐるぐる回しながらどっかで勉強してきたコメントをずらずらずらと、カシスかな、ブルーベリーかな、どっちでもいいだろうみたいな感じのコメントを言われたりしまして、何をやるかよくわかっていないわけでありまして、この人は多分自分はテイस्टィングができるぞというのを示しているだけでありました。でも、一応この香りを嗅ぐときにグラス回すというのはテイस्टィングの分析的に行う場合には必要な行為でありますので、やるのはこの場面ではないですがワイナリーに行った時なんかはやるわけでありまして、そのテイस्टィングをする時にこの回すの重要なのは、まずは回さずに嗅ぐのが基本でして、回さずに嗅いで開けた瞬間、このワインがどうであるかというのをまずチェックしないといけないので、その後にグラス回して酸化させてどう変化するかというのを順次見ていくというのが基本なんです。中途半端に覚えている方は取りあえず何しろ注いだらひたすら回すという、ずーっとグラスを回している。ワインバーなんかでもいらっしゃるんですけど、ずーっと会話しながらずーっと回して、それ水だよみたいな感じでぐるぐるずーっと回すのが好きな方が多くて、そんなに回す必要は全然ここではないわけでありまして、そんなに回さなきゃいけないような



ワインでしたら我々のほうでデキャンタに注いだりしながら空気に沢山触れさせて、お客様がいちいち全員ぐるぐる回し始めたらかおかしな話になってしまいますから。でも、パリのツアーとかでフランス料理店に日本人のグループが行くと大体一人二人うんちくの好きな方がいらっしゃるようでありまして、フランスの友人のソムリエから日本人って凄いな。何が凄いて言ったら、全員グラス回してるとかって言って、そりゃ凄いだらうって話をしました。それは全くする必要がないわけでありまして、味わいもそうでありまして、味わいもそこまでする方は、ズズズズなんていうようなことをする。これ、コーヒーでも日本酒でもやるテイस्टィング方法なんです。これやるということはそれ直後にプツと吐き出すっていう前提あってこれをやるということでありまして。アルコール入っておりますから、テイस्टィングの時に何十種類とやるのに飲んでたら当然酔ってしまいます。コーヒーもあんまり良くないです。何百種類とコーヒーテイस्टィングしたり、緑茶もそうです。従って、この口に含んだ瞬間に口をつぐんで歯の隙間くらいから一気に息を吸い込むと細くなった息が回転しながら、渦を巻きながら入ってきます。そしてこのワインや液体に含まれている香りの成分を吸い込んで肺に送られます。その後どうするかということ、この肺に送られたやつを鼻から抜きまして、その時にアフターフレーバーってやつをチェックをして、そして吐き出すという方法。何故かということ普通一般に飲んでたり食べてたりする時に、口に含んだ瞬間に、わっ美味しいとは思わないわけでありまして、食べ物もそうですがテレビのレポーターくらいで若いタレントさんがもう台本書いてあった通り、尺がないから早くやれというので口に含んだ瞬間、うわっうめえとか言って、そんな瞬間に美味いわけがないわけでありまして。大抵、美味しいかどうかというのは飲みこんでからこの香りが





ロータリー  
変化をもたらす

## 記念講演

一緒に若干口から入ってきた空気が肺に送られるのと同時に食べ物フレーバーと一緒に吸い込んで、そして自然に鼻から出ていく時に香りを確認することができるわけですし、そこで初めて美味しかったかどうかというのが確認できるわけがありますので、美味しいのはちょっとずれるのはずれるんです。従って、それを飲み込むわけいかなないので、口に入ってる間にそのアフターフレーバーも瞬時にチェックをするという方法です。ずるって吸って鼻から抜いてからピュッと吐き出すということをするということでもあります。でも、レストランでズルズルやる方は吐き出さないわけでもありますので、吐き出す場所ないですし、これ飲む前提でやっていますから、従ってズルズルとやってゴクンと飲んでしまうんだら意味ないだろうみたいなことでもありますから、ゴクンはどうでもいいんですが、それ以前にこれ何をするかという、コメント言ってもらったり、このテクニックを披露してもらうための場ではありませんので、ワインが健全な状態であるかどうかチェックして頂くというだけあります。現在は市場に出てるワインの多くに、カチッと開けてコルクを使ってないものが沢山、もうイギリスとかアメリカ市場50パーセント以上がカチッと市場に流れておりまして、高級ワインも次第にかわってきています。あと10年もすると、日本も大半が市場の小売店で売られているのはこのカチッが多くなってくのではないかなと思うんですが。その理由はコルクの汚染が蔓延したからでありました。80年代90年代にかけて、物凄い勢いでコルク汚染が増えてきたんです。昔からもちろんあったのはあったんですが、何かというコルクのカビが原因なんですけれども、それ以前はやっぱりカビは生えていたんですが、ワインにはそんな変な異臭が移ってたりはしてなかったんです。どうして80年代90年代かという、昔は井戸水でコルク洗ってたんですが、そのうちだんだん世界中で

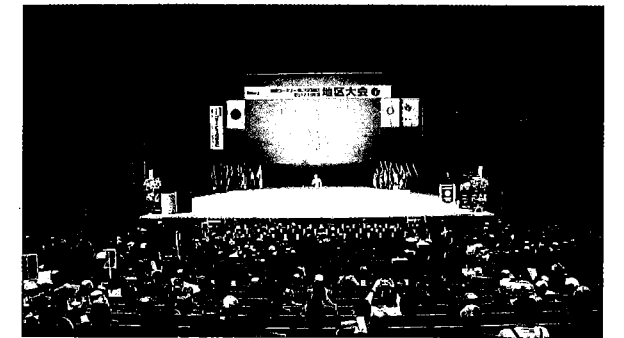
コルクを水道水で洗うようになって、この水道水が掘った水そのままではなくて塩素系の消毒剤で消毒をして家庭に流れていくということから、2000年に入るか入らないくらいでようやくわかったんですが、このカビに含まれている成分とアニゾールという成分が塩素、つまりクロロサンキと結びついてトリクロロアニゾールという物質が生まれてしまっている。これは日本酒の世界なんかでも、他でもカビが生えてしまったある種の水道水で洗ったりすると部屋中が汚染されてしまったりするようなこともあったり、木にそういうものが付着していますから。そして塩素を使った水道水で洗ったりするだけで、その香りが芳香成分が生まれてしまうという。それによってカビ臭がワインに付いちゃうというようなことが蔓延してきたんですね。ものすごい勢いで広がってきたのを受けて、これはコルクはもう将来駄目だわということで、いろんなことが試されるようになり、そこから40年くらい前にフランスであるメーカーが作って、そんなもの使えるわけないだろうって駄目になってしまっていたものを、オーストラリアの人達があれをもう一回復活させようということで、スレルバンというメーカーのスクリュウキャップであります。コルクよりもはるかに密閉度が高いものであります。中が酸やアルコールに浸かっていても腐食するリスクが非常に少ないものであります。それを復活させて現在に至っているということでもあります。密閉度が高すぎるので熟成が進まないのではないかなということから、10年間コルクとコルクじゃないそれと試して栓をしておいて、私もあちこちで試飲をさせてもらったんですが、なんとコルクのほうがはるかに酸化が進みすぎてしまっていて、これ熟成って言ってたよなあと、10年経つとこんなになってたよなと、でもそうじゃないこのカチッは非常に健全な状態で熟成が進んでいたということを受けて、今では世界中に広がっているというも



ロータリー  
変化をもたらす

## 記念講演

のであります。これをつまみ、見つけて頂くのがホストの役割だと思って頂けたら。トリクロロアニゾールという成分に汚染されているかどうかを見つけるということでもあります。PCAと略していますから、これ世界中で通じる言葉です。PCAというんですが、ちょっと何となく通ぶってみたいと思ったら、香りを嗅いだ瞬間、これちょっとPCAっぽくないかというのが通っぽいいい方でもあります。そうじゃなくても一応試してみるのも面白いかもしれません。それはこっちに置いておきまして。乾いた段ボールとか、乾いた木とか、畳みたいな、何となく乾いた乾燥した植物、茶色くなったものといいますが、乾いた乾燥したものの香りが、そこに青カビが生えてしまったようなイメージの香りです。乾いた段ボールに青カビが生えているような、何となく埃っぽくちょっと青カビの香りが混ざっていて、味わうと少しざらざらした触感が赤ワインの場合に感じるみたいなもので、でも、少しだとこんな味、結構美味しいと思って飲まれてしまっていることも多々あるようなんですが、いずれにしてもこれを見つけるというような、ただこれは同じワインでこのワインがそうでこのワインは違いますよというのは一度以上比較したことがある方じゃないと、なかなか単体でこのレストランの場でちょっと飲んで見つけるというのはまず難しいものであります。じゃあ、やらなくてもいいじゃないみたいなところがあるんですが、一応これはマナーとしてルールとして相手の方のために味見をしますということでもあります。そこで恰好良くやる方法。これが昔のマニュアル本では、テイस्टィングは色を見て香りを嗅いでグラスを回してなんて書いてあったので、未だに実践されている方が多いのですが、そんなことは全く必要ないので、今はこのPCAを見つけるだけでありますので、一番簡単な方法は抜いたコルクをテー



ブルの上にホストの横に置くことになっていますから、このコルクを持ってわかる方はこのコルクの匂いを嗅ぐとわかるんです。だから、我々は抜いた瞬間にコルクの香りを嗅ぐんですが、コルクを持ってグラスには手を触れずに、コルクを持ってコルクの匂いを嗅いで大丈夫って言って頂くと、どんなことをするよりもプロっぽく見えますので、それに1秒かからずに終わってしまいますので、是非これをお勧めしますので。グラスには手を触れずにコルクを持ってずっと匂いを嗅いでもう大丈夫とおっしゃって頂くことと、ごくおしゃれであります。でも、おしゃれを通すために絶対に間違えてはならないことは何かといいますが、くれぐれもコルクの反対側を嗅がないようにということでもあります。ワインに濡れていた方を嗅がないで全く意味がないことでもあります。非常に実際に多いので、反対側を一生懸命嗅いで。いい香り、いい香りなわけがないわけでありまして。赤は何となくわかりやすいんですが、赤っぽくちょっと染まっていますから。白は意外とポンと置かれると、どっちが上かわからないので。でも、我々だけは知っているということでもあります。くれぐれも間違えないように確認をしてワインに濡れていた方を嗅いで頂くということでもあります。

グラスって最近大きくなってきてまして、グラスがまたいろんな形状があるので、実際にグラスが代わると同じワインでも味が随分違うということでもあります。その結果、このタイプのワイ





ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

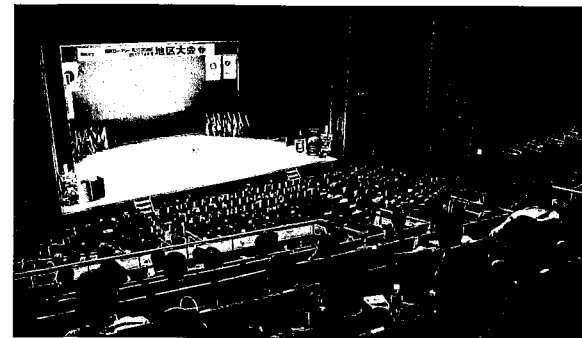
は、赤ワインを七味唐辛子と見立て、白ワインをレモンと見立てる。つまり、料理とのペアリングというのは、ワインを料理を食べた後にワインを、また料理を選んでからワインを選ぶというところから、ワインは最後に選ぶことのできる調味料とかソースのようなものというふうに捉えているんですね。その結果、このワインを合わせるからこそ、この料理がもっと美味しく頂けるということになるわけでありまして。つまり、白ワインの特徴というのは赤ワインから比べると酸味が非常にしっかりしているというのが特徴であるのと同時に、赤ワインは種皮使って作りますので、この種皮から苦み渋み成分が抽出されてきて、その結果黒コショウなんかもそうでありますように、多くのスパイスと呼ばれるものは植物の種から作られているのが多いので。従って、葡萄の種も使って作るこの赤ワインはスパイス風味を持っているということになるわけでありまして。日本的な代表的なスパイスといえる七味。そしてレモンであります。この料理レモンを絞った方がいいか、七味唐辛子かけちゃった方がいいかというのは和洋中間わず、どちらか選ぶならどっちがいいかというふうに考えて頂いて赤か白かを決定して頂くというようなイメージであります。つまり、焼き鳥屋さんに行って手羽塩焼きで頂くとレモンじゅっと絞って頂きたいと思う場合には白ワインであります。レバーのたれで焼いた焼き鳥にこのレモンをじゅっと絞ってなんてと思う方はいらっしゃらないように、どちらかといえば七味のほうがと思えば赤ワインの方がいい。鰻のかば焼きもレモン絞る方はほとんどいないように、どちらかといえば赤ワインの方がいい。牛肉のしゃぶしゃぶはポン酢で頂くという場合には、ポン酢は柑橘類の酸からできていますので、これは間違いなく牛肉ですが白ワインのほうが美味しく頂けるわけでありまして。でも、すき焼きにレモン絞る方はいないようにどちらかといえば七味のほう

がと思えば、赤ワインのほうが相性がいいという具合に、おおざっぱにですが白と赤を分ける方法というところのように分けられますので、魚、肉とかがっていうものは一切忘れて頂いて、このレモンがいいか、レモンかける必要はないので。ワインが既に調味料替わりをしてくれますから、レモンがいいか、七味がいいかということで、赤か白か分けて頂くというふうにお考え頂ければと思います。ただ、実際にこの相性を楽しむには、特におもてなしをされる際にこのせっかくだからこの相性も楽しんでということでありましたら、一つポイントがございまして、何かというとゲストと同じものを同じタイミングで食べ続けていくということでありまして、わたくしは個人的にお寿司を頂くのがすごく好きであるんですが、寿司屋さんで接待を受けるというのは基本的にはお断りをしておりまして、何故かというところ寿司屋さんに行きたくて頂くと大抵何をどうしてくれるのかなと思えます。どうぞ好きなものやってくださいと言われるのが非常に困るからでありまして。好きなものと言われても、始めて来た所でどうしようかなと遠慮がちにタコからくださいとかいうと、言った途端に連れて来た人がじゃあトロからいっちゃおうかななんて言われると、非常に腹立たしいところがありまして。じゃあ、トロいけるんだったら僕もいっちゃおうかと思って、タコ食べ終わったあとトロいくと、もうこの人はアワビにいっちゃったりすると、永久に同じもの食べられないわけです。何しますと日本酒でと言うと、この人はボトルが入ってるのか、僕はじゃあいつもの水割りでちょうだいと言って芋焼酎なんか飲まれると、これも全然お酒も全く違うことでバラバラで。こういう方に限って日本酒を注文すると、小っちゃい僕のちよこの中身なんていうのはちっとも見てくれないので結局手酌でもいけないうし、どうしようかなと思って一生懸命空になったアクションを起こしていても一向に気付い



ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演



てくれず、自分はひたすら水割りを飲んでいるみたいなのが何となくずっと終始嫌な感じになるので。その時どうするのかというところ最近学んだので、大抵どこのお寿司屋さんでも置くようになったので、あのすみませんワイングラスを貰えますかと言って、ワイングラスを日本酒用に頂く。すると、接待でこの連れてきた人はやっぱりワイングラスなんですねって訳わかんないことを言うんですが。そういう意味じゃなくて何かというと、一回で注ぎ切れるからというだけの話でありまして。どっちが味がどうのこうのという話ではなくて、それにワイングラス透明ですから、どう見ても空になったのわかるだろうぐらいの話であります。自分自身で寿司屋さんに行きたくて行くのは多いのですが、その場合には嫌いなものを取りあえず聞いて、少ししばらく任せてちょうだいと言って、その日本酒リストを見ながら、じゃあ最初にこのイカ、スダチと塩でと言って、順番にずっと大体一通りこちらから指定して行って同じもの頂きながら、最初はスダチと塩だから、じゃあこのどこの大吟醸ちょうだいと言って、大吟醸を冷やしたものを、それから白身に移ったところで本醸造、それから特別純米を少し高めの温度で、そして最終的に穴子の詰めとかあったところで、今度は生もととか山麩とかいうような造りのお酒をお燗をして頂いて、もしくはちょっと熟成が進んで銚子色になりかけたような古酒をやはりお燗をして飲むというような流れを作って一緒に食べていくというようなことでありまして。そうす

ると、一緒に同じ時間に仕事の話なんて一切なく、常にあっ美味しいね、あっ合いますねというような会話をずっと食事しながら続けていくことができるというところでありまして。日本ではフランス料理店でも女性の方4名いらっしゃって、どうしましょうかというところ、皆せっかくなからみんな違うもの頼みましょうと言って違うものばらばらに頼むんです。調理場で一生懸命同じ時間に前菜を違うものを4つお持ちして、3分後に行ってみるとどうなってるかというところ、あれっ4種盛り合わせが4皿できちゃってるみたいな感じになってたり。もしくは、きれいに4分の1づつカットしたやつを、4分の1づつ食べたとしたらナイフとフォークだけ持ち上げて皿だけ90度回りながらぐるぐる回る。4種盛り合わせもみんな食べる順番バラバラなのでややこしく、その割にワインどうしましょうかというところ、何かお料理に合ったやつ、あるわけないだろみたいな感じで。あんなバラバラ食べながら、それも前菜とメイン、デザートで12種類も食べながら合う1本のワインなんかあるわけないみたいな話。です。おもてなしをする場合には女性に好みを聞きながら、じゃあそれいこうか。前菜でも今の次期こっちも美味しいからと言って、前菜なんかの場合にはお店によってですが、2つちゃんとシェアしてお皿盛り付けて分けてくれるところも多いので、そのようにしてもらって、最初冷たい前菜であったかい前菜で、じゃあメインはここ特にこれ美味しいからということで、もし嫌いじゃなければこれいこうということで同じものを食べながら。そして、ワインはそうすると合うねとか合わないねとかも含めて、終始この食事を共通話題のネタとして会話を楽しむことができるということではないかということだと思っております。そんなような楽しみ方も含めて、先程いろんなことをペラペラとお話をしましたが、覚えてるところだけは是非実践して頂ければと思います。ちなみに、僕は



ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

お寿司屋さんに行くとレモンハイとか梅酒ソーダとかを飲むんですね。ビール嫌いじゃないんですが、ビールは飲まないんです。何かというと、最初に白身から頂く場合がほとんどでありますから、白身を食べる前にビールのホップの苦みと麦芽のローストした香ばしい香りが残っている状態で白身を頂くと、白身がえらく苦く生臭く感じてしまうので、レモンソーダと後味残っているのはレモンの風味でありますから、この白身を食べる前に非常に合いやすいので、といっても1杯だけぐっと飲んで、白身が始まったら日本酒と変えるというところではありますが。日本酒の話が多いんですが、昔からワインは売るものとしてワインを覚えてきましたので、未だにワインは売るもの。プライベートで飲むのは日本酒と、明確に分けているところでありまして。ワインはよく人にお勧めはするんですが、実際に個人的に食事に行き行って飲むのは圧倒的に日本酒が多いところもございまして、先日4月25日に福島県庁のほうにお伺いしまして、福島酒マイスター第1号というのを頂戴しまして、東京に福島のアテナショップがございまして、そこでも福島県の日本酒をいろいろ料理とのペアリングなんかを説明しながら、二部制で東京の方にご紹介させて頂いたなどがございまして、日本酒も相性のことを考えてみるとなかなか面白い飲み物でありますし、まだ日本酒の場合にはあってないようなところもあるので、これから今、海外に広がっていく中でまた新しい外国から逆輸入してくるような日本酒の飲み方なんかも紹介されていくのではないかと思います。というところで、時間は20分までなんですけど、なんかご質問コーナーがあるということでもありますのでここで終了したいと思いますけど、最後によく聞かれるんですけど、ワインを美味しく飲む方法って何かありますっていう質問時々頂きます。でも、その方にお伝えするのはワインを、または日本酒でもいいんですが、最も美味しく飲む方法は一つし

かないと。何かというと、相手を選ぶことという話でありました。これが一番重要なところではないかと思えます。改めまして、本日はお招き頂きましてありがとうございました。どうぞご清聴ありがとうございました。

### ■質疑応答のコーナー

質問者：楽しいお時間、ありがとうございました。わたくしもワインを頂くんですけども、この頃オーガニックワインというのが結構出ておりまして、なんか名前を聞いただけで健康に良さそうだなという感じなんですけど、その辺どうでしょうか。お聞かせくださいませ。

田崎様：野菜とかでもあります。オーガニック、今これは農業のレベルでの農法のことを一般には言っていますので、脱サラした方が農業始めましたと言って、オーガニックでやります。見てください、このキュウリのひん曲がったやつとか言いながら。でも、それって美味しいということには全く繋がっていませんでした。有機大豆を使った何とかがこれ全部が全部じゃないですが、有機大豆を使いました。つまり、大豆に何も薬品を添加してないということでありまして、その結果どうなっているかということ、ほとんどの有機大豆といわれるやつにカビがものすごく繁殖しちゃっただけというふうなことが、それでもいいかという



ロータリー:  
変化をもたらす

## 記念講演

ようなこともありますし。おにぎりそのまま握って店頭に出して置いたら、あっという間に腐っちゃう。だから、ソルビン酸を。でも、どっち選ぶかということ、数時間後にいろんなバクテリアが繁殖しちゃって、結構リスクの高いおにぎりを、それでも無添加だから頂くか、でもぎりぎりの人間には害のないところで、健全な状態で食べるかどうか、どっちを選ぶかということもあるんですが、ワインの場合も農業でビオロジックであったり、オーガニックであったりというふうなことは、葡萄を健康な状態でいいものを作るというところのプロセスであって、結果ワインが美味しくなるというところにはすぐには繋がっていないところでもありますので、オーガニックだから美味しいとは思わない方がいいと思います。また、亜硫酸という酸化防止剤を無添加で、無添加だからいいだろうというんですが、酸化防止剤を無添加にするということは、酸化しやすいということ、もう一つは菌が繁殖しやすい、ウイルスが繁殖しやすいということになりますから、えらい臭い、または酸化が極端に進んだものが非常に多いということにして、それが健全なワインだ、何も無添加のワインの良さだみたいなことを言って、無理やり飲んでいらっしゃる方が沢山いらっしゃるんですけど、僕達多くのソムリエ、特に世界コンクールで優勝した友人達で無添加ワインを推奨するのは多分一人もいないのではないかと思います。結果論であって、でも多くの場合リスクのほうが高いということでもありますし、酸化防止剤に使われている亜硫酸って二酸化硫黄ですから玉ねぎにも自然に含まれているものでありますし、硫黄温泉行って、わーなんか体に良さそうと言って硫黄の香りがプンプンするあれが硫化水素ってやつですが、でも同時に二酸化硫黄も気化されていてあの量からするとワインに使っているのは本当に微々たる量なんですけど、温泉はなんか体にいい。でも、ワインは駄目ということでもないです。卵の黄

身ゆでると、ぱかっと割ると硫黄の香りがぷんと、あれも硫化水素と二酸化硫黄が含まれているからであります。ワインに使う二酸化硫黄というのは全然、量が極端になると頭痛や気管支炎とかになりますけど、それはものすごい量のことを指していますので、箱根とかブクブクってゆで卵作っている所で、あれもう二酸化硫黄だらけの卵、外気もそうですし。でも箱根に行くと、この温泉卵を食べると3年長生きだったら、ワインだって相当長生きするんじゃないかみたいな感じもあるわけありますから、ちゃんときちりした情報を得ることだと思いますし、最近ある先生が研究した結果、赤ワインの健康はポリフェノールがうんねんといいますが、でも亜硫酸無添加のワインほどポリフェノールの減少率が早いという実験結果も出ていたりしますので、要は何が含まれているとか何がというのは飲んで美味しいかどうかを優先する事のほうが大事かなと思いますけども。不味くて健康であることよりも、美味しく早く死んじゃった方がとは極端ではありますが。フランスって生牡蠣って未だに日本みたいに塩素消毒していないんですね。結局それだから毎年何人も死者が出るんですけども。これはもうフランス流で、やっぱり不味い生牡蠣ずっと食べ続けるよりは、美味しい生牡蠣食べてそれで間違ってたって亡くなくてもそれはそれでいいだろうみたいな考え方だったりするんです。ちょっと極端でありました。テレビでは絶対言えないコメントです。





## 記念講演

質問者：楽しいお話ありがとうございました。わたくしは老化防止のお薬だとワインは信じておりましたが、ですので毎日ほとんど頂いているんですけど、飲み方として、赤でも白でも高くても安くても炭酸で割って頂いてるんです。そうすると結構周りからいろいろ言われまして、もったいないとか冷たい目で見られることあるんですけども、どういうふうにお考えでしょうか。お聞かせください。

田崎様：僕も夏場なんかは炭酸で割って飲んでいきます。でも、銀座のクラブのお姉様達みたいに1本20万くらいするやつを氷入れて炭酸でとはしないですけど、普通の紙パックに入ってるようなワイン炭酸で割ったりします。オーストリアに行くと夏場、ワイナリーが簡単な居酒屋をやるんですけど、そこでは皆スプリッツァーといって、炭酸もポンベがテーブルの上に全部に置いてあるんです。皆炭酸で割って飲んでいきますし、スペインで生まれたカクテルでカリモーチョといって、赤ワインをコーラで割って飲む飲み方、これなかなかコーラ好きな方にとってはよりスパイシーになって、ケチャップいっぱいハンバーガーなんか食べる時にはかえってその方が美味しかったりしますし、ジンジャーエールで割るカクテルもありますし、それはもう自由自在にお好き

なようにお召し上がればと思いますね。老化防止に関しては実際にいろいろなデータ、レスベラトロールって話がありましたけども、レスベラトロール単体だとかえって酸化ストレスというのがアップしてしまうという話に最近なってきまして。むしろ、赤ワインのようにレスベラトロールも入っているながら、他のポリフェノールと合体と一緒にということなので、やっぱり赤ワインがいいそうでした。その飲む量は名古屋大学の研究発表からすると認知症の予防にも非常いいという、量も含めてどれぐらいがいいかということ、2~3杯ということなんですけど、でも名古屋市立大学の方々、2~3杯程度と書きながら量は250ccから500cc。500ccというと3分の2、どんだけ大きいグラスみたいな感じなわけです。ポルドー大学で研究した結果は4杯といって、やっぱり500ccくらいのこと言っているんです。世界中でワインが1杯というのは通常125ccのことをいってまして、大体2~3杯。どうして2~3はなのかというと、ワインによってそのポリフェノールの量が違うので、ポリフェノールでいきたい場合にはやっぱり色の濃い赤ワインを基本的には選ぶというのがその老化防止、認知症予防も含めての赤ワインを召し上がられる場合には量的な基準は大体それぐらいだそうです。