

引力にひきつけられるように自然にワインの世界に飛び込む

ワインの魅力を多くの人に広めると同時に 自分の仕事の幅も広げていきたいです

友田晶子 ● 株式会社データ・アキコ代表取締役

ブルームーンが始まりかけた1986年。当時は珍しかったワインスクールが東京にオープンした。母親が病気で倒れたため、東京での仕事を辞めて福井県の実家に戻っていた友田さんが、再び上京を決意したのはこの時だった。「両親が割烹やイタリア料理店を経営していたこともあって、幼いころから料理やワインには興味をもっていました。でもこの時初めて、ワインを仕事にしたいと思いついて……」

上下の厳しい業界内の人間関係に悩んだことも

今でこそワインスクールといえは若い女性も気軽に通える講座が多いが、当時は酒販店や酒メーカーの社員など酒のプロが学びにくる場。そのなかにひとり交わりながら、必死に学んだ。「私はしっかり勉強して、資格も取って、この業界でやっていくためのコネクションづくりもしようという明確な目的意識をもって通ってましたね」卒業後、単身で渡仏し、主要なワイン産地をめぐりながら本格的に醸造を学んだのも、この業界で仕事をしたいための布石だった。「ワインの本場である現地を見ておきたいと思ったのはもちろんですが、正直



ともだ・あきこ 1963年、福井県出身。ワインスクール卒業。現在の年収は「短大卒業のOLと同程度」(本人談)
●会社DATA 所在地/東京・台東区 設立/1990年4月 資本金/1000万円 従業員数/1名 売上高/600万円(95年8月期) 事業内容/ワインに関する講演・執筆業・スクール講師、コンサルティング、ワイン小物類の輸入販売



1回2時間強、まるで学校の先生のようにテンパキと講義を進める友田さん



全国20カ所程で講座を持つ。この日は神奈川県のカルチャーセンターでの講義だった

親からの借り入れと自己資金でまかなう

●開業資金

当時の資本金200万円ほか、マンション契約金、雑費など50万円位

●調達方法

親から約半分、その他は自己資金で。

●取得資格/ワインアドバイザー、テーブルマナー講師、飲料接客サービス士3級、きき酒師、ピアティスト、雪印乳業チーズ&ワインアカデミー東京校認定「Master of Wine&Cheese」



講義の内容は入門からマニアックコースまでさまざま。両親と娘、家族3人で通ってくる生徒もいるとのこと

あなたへのメッセージ

わたしは、まだまだアドバイスして感じるんですが…。とにかくワインに詳しくなることばかりに情熱を傾ける人がいますが、それだけではこの業界でやっていけないでしょう。サラリーマン経験の少ない私の苦労は、ワイン業界というのはまだまだ男性社会であり、年功序列の強い世界ということを知らなかったことです。ですから、ワインに詳しいことはもちろん必須条件ではありますが、それ以上に、先輩を立てるとか、マナーや礼儀を重んじるなど、社会人として当たり前のビジネスマナーといったようなことがとても大切だと思います。後は、いい出会いを積極的に求めることかな？

1996	1990	1989	1988	1986	1983
社名変更 増資にともない、事務所の引越と社名変更を行う(ア・シユール・インターナショナル)。心機一転、新たなスタートをきる	株式会社データ・アキコ設立 会社を設立し、ワインや食材の輸入販売、ワインに関する各種イベントの企画演出を手がける	ソムリエ資格取得 食品輸入会社マリンスタッフにフードコーディネーターとして参加。ワインアドバイザーの資格取得	単身、フランスへ 卒業後、渡仏。主要ワイン産地をめぐりながら本格的に醸造を学ぶ。以後、毎年のように渡欧	ワインスクールで学ぶ 再び上京し、興味のあるワインスクールに通いはじめる。ワインを職業にしたいと決意する	レコード会社社員勤務 放送関係の専門学校を卒業後、レコード会社に1年間勤務するが、母が病で倒れたため、福井に戻る