

ニッテツ U I I Z

1 9 9 8 *A u t u m n*

No.126



シリーズ:『残したい・守りたい地球環境』その3
—白神山地のブナ原生林

青森県の南西部と秋田県北西部にまたがり、13万ヘクタールにおよぶ広大な白神山地は、1993年(平成5)に世界遺産条約の自然遺産に登録された。その中に日本最大のブナの原生林が含まれている。ブナは代表的な広葉樹で、新緑と並んで紅葉の素晴らしさが広く知られている。また保水性に優れており、環境保全の面でも大きな役割を果たしている。

C O N T E N T S

マイワーク・マイウェイII 友田 晶子さん	1		
ピックアップトーク 今の時代、元気の出る生き方とは	3		
人生素語録	8	製品ガイド	14
ユーザーを訪ねて (株)カナサシ・豊橋工場	9	溶接フォーラム	15
トピーメタリ(株)	11	技術ワンポイントQ&A	19・20
活躍する営業ウーマン	13	クイズ	21
活躍する営業マン	13	私の好きな場所	22

日鐵溶接工業

若い女性が肩肘を張らず、等身大でワインと付き合い始めた
——“地酒ブーム”“地ビールブーム”、さらには“ワインブーム”と、
いまお酒の業界はとても元気がありますね。

“ワインブーム”なるものに火がついたのは、何と言っても、ワイン界のオリンピックと呼ばれている「世界最優秀ソムリエコンクール」の1995年第8回大会で、世界一に輝いた田崎真也さんの存在が大きいですね。私が勉強を始めた1986年当時、ワインはまだ高価な嗜好品の代表選手でした。ワインスクールの受講者も、「仕事のためにっ!」と

いう酒販店やインポーターの方々、そして「日頃からボルドーとか、ブルゴーニュといった銘醸ワインを飲んでます」風のお金持ちの愛好家といったオジさんばかり。高級で格式張って、堅苦しいイメージがずっとありました。でも私自身、ワインを特別視することに納得できないでいたので、最近の20代や30代の若い女性が肩肘を張らず、等身大でワインと付き合っている姿勢に、小気味よさを感じています。ワインはもともと、ゴージャスにもカジュアルにも楽しめる、度量の広いお酒なんです。そんなワインの特性と、女性ならではの柔軟な感性がピッタリマッチして、いまの“ワインブーム”を支えていると言えますね。

ところで、いま日本人が1年間に飲んでいるワインの量、どのくらいだと思われますか？
ちょっと前まで1人あたり年間たった1本だったんですよ。それが、いまではあっという間に2.5本になりました。酒類の中でも、この伸び率は驚異的な数字です。

ワインに興味をもつ人が増えて、

本当にうれしいですね。ワインはまだまだ可能性を秘めているお酒なんです。ワインのプロは「ソムリエ」ということになっていますが、ソムリエは本来、レストランの中でお客様に素晴らしいひと時を過ごしていただくために、ワインを中心とした飲み物全般のお手伝いをする人、サービスのプロなんです。ワインコーディネーターは、お酒の楽しさを広めるという役割を担っている新しい職業であり、私自身いろいろなことにチャレンジしていきたいと思っています。

お酒は主役を助ける名脇役

—— 確かにお酒の中でもワインというと、どことなくハイ・ソサイエティなものというイメージが依然としてあって、ビールとは違って気軽に飲むという感じではないですね。

私自身を含めて、ワインをアピールする側に責任はなかったらうか

奥深く、間口も広いお酒を
素直に楽しみ、身近に親しむことがその文化です



ワインコーディネーター

Interview
Akiko
Tomoda

わかり切っていると思いついていた人間関係や日常生活も、お酒というフィルターを通すと、いつもとはまた違った新しい一面を垣間見ることがができます。お酒全般に関するさまざまな知識や経験を持ち、ワインコーディネーターとして活躍されている友田さんに、お酒の楽しみ方について語っていただきました。

友田 晶子

と感じます。結果的に、ワインは難しいもの、高尚なものというイメージを広めていたのではなかったらどうかと。

お酒にはたくさんの蘊蓄があり、ルールがあり、マナーがあります。お酒は長い歴史と文化があり、それぞれのお酒はその国の財産であるとさえ感じます。でも一つ間違えば、妙に格式ばった堅苦しいものとなり、とっつきにくいものとして敬遠されてしまいます。お酒は奥深いだけでなく、間口も広い。お酒を素直に楽しみ、身近に親しむことこそが文化だと思います。だから、何やら難しげに語ってみたり、知識をひけらかすことは、およそ文化的な行為とは違うと思います。お酒は飲むものであり、楽しむものです。

——やはり、お酒は楽しく飲みたいものですが、プライベートの仲間同士で飲むときは別として、仕事関係で飲むとなると、気苦労を感じてしまう人が多いと思います。そんな状況でも、楽しくコミュニケーションを図るためには、どうしたらいいでしょうか。

ゴージャスなパーティから家庭での気さくな晩酌まで、お酒にはそれぞれのTPOに合ったスマートな楽しみ方があります。でも、全てに共通することは、あくまで人と会話が主役であるということです。食事をしながらその料理の話ばかり、お酒を飲みながらそのお酒の話ばかりではマナー違反です。人がいて、会話がある。それを彩ってくれるものが、お酒であり、お酒は主役を助ける名脇役なんです。

ビジネス上でのお酒と言えば、とくに女性は気苦労が絶えないでしょうね。まあ、性別を問わず皆さん、とにかく酔わないように気を張るとか、早めに切り上げるような雰囲気を持っていくとか、徹底して注ぎ役に回るなど、いろんな作戦で切り抜けていらっしゃることでしょ。ただし、どんな場合でも「いま、好きな人と飲んでいるんだ!!」という気持ちを持つことが大事なことです。これは人として基本的なマナーです。そうすれば、自然と楽しいお酒になるのではないのでしょうか。

サンマの塩焼きには【ボジョレー・ヌーボー】が最高!

——これから味覚の秋、そして忘年会シーズンを迎えますが、お酒によく合う料理など、美味しいお酒の飲み方について教えてください。

ワインについて言えば、ちょっぴりアルコール度が高めでスパイシーな[シャトーヌフ・デュ・パブ]という赤ワインなどお勧めです。ヨーロッパでは、狩猟シーズンの秋に入ると、それぞれ獲ってきたカモやイノシシなどの肉を使ったジビエ料理が家庭の食卓を飾ります。このジビエ料理とコクのあるフランス産の[シャトーヌフ・デュ・パブ]の組み合わせが人気です。価格は3,000~5,000円台とお手頃です。それから、秋の味覚と言えば栗ですが、これはフランス産の[ソートルス]などの甘口ワインがよく合いますね。また、キノコのバターソースにはイタリア産の[キャンティ]、サンマの塩焼きには毎年11月に解禁となるフランス産の[ボジョレー・ヌーボー]が最高です。冬にはすき焼きや鉄板焼きを食べる機会も多いと思いますが、これに合うのが濃くしっかりとした味わいのチリ産ワイン[コンチャ・ム・トロ]です。価格は800円台からと安いのですが、チリやアルゼンチンから安くて美味しいワインが最近、日本に入ってくるようになりました。

日本酒について言えば、秋以降は純米酒をぬるめにお燗するといいですね。純米酒はほっくりとコクがあり、炊きたてのご飯のような香りがして、いつまでも飲み飽きない味わいがあります。一方、サラリとして軽快、風味に艶がありなめらかな香りの味わいの吟醸酒や本醸造酒は、冷やして爽快な味を楽しんでください。



撮影協力/ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(ラ・プロヴァンス)

お酒を贈るときは、相手の好みのリサーチを

——お歳暮やクリスマスの贈り物として、お酒を選ばれる方も多いようですが、お酒を人に贈るときのポイントについてアドバイスをお願いします。

人にもものを贈るということは、本当に難しいことですね。なぜなら、それは相手の好みをよく知らなければ意味がないからです。だから、お酒を人に贈るときにの秘訣は、とにかく相手の好みをしっかりとリサーチすることです。

例えばワインを贈るのならば、相手がワインを好きか嫌いかわ、コルクを開けるオープナーを持っているのか、冷やしていいのか、温めていいのか、すぐ飲むのか、寝かせておくのか、どんな料理と飲むのか…などなど、こまごまとした知識や作業が必要になります。それでも、ワインを贈りたいというならば、そのワインの生まれ故郷や年、ぶどう品種などのプロフィール・味の特徴・飲むときの注意点として冷やすのか室温か、すぐ飲むのか、何年後までもつのか・保存の方法・どのような料理やおつまみと合うのか、などを書き添えてあげるといいですね。

そうでなければ、ワインを持って出向いて、お話ししながら相手と一緒に飲むのもいいですよ。フランスでは、シャンパンをすぐ飲める冷え冷えの状態にして相手の元に行って行き、そこでポンと開けて乾杯するというのが、最も粋だと言われています。日本でも、飲み頃に冷えたスパークリングワインを置いてあるコンビニも増えてきました。会社の上司など、目上の方に対してはちょっと失礼かもしれませんが、気さくな仲間同士でやってみてはいかがでしょうか。お酒を贈るアイデアはいろいろありますが、とにかく相手の好みを知っていることが最大のポイントですね。

友田晶子(ともだ・あきこ)さんのプロフィール

昭和38年福井県生まれ。(社)日本ソムリエ協会認定シニアワインアドバイザー、日本ワインコーディネーター協会理事。日本酒サービス研究会認定利き酒師、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会広報理事。1997年第2回ワインアドバイザー全国選手権大会3位(女性ではトップ)入賞。各種専門学校やカルチャーセンターで、ワインや日本酒、テーブルマナーなどの講師として活躍中。酒類に関するセミナーやイベントの企画、コンサルティング業務などを手がける(株)ア・シュール・インターナショナル代表。著書「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)。