



**Profile**  
 ワインコーディネーター。1963年福井県生まれ。84年専門学校卒業、レコード会社に就職。翌年退社し、コンパニオンなどを経て、87年にワイン学校入学、89年ワインアドバイザー取得。会社を作り、コンサルティングや講演活動など。会社を畳んだ後の98年10月、ワインバー「アルファ」の店長に。著書に「女とお酒のいい関係」「スーパーで買えるワインの本 改訂版」「いつの間にかワインが職業」

\*出張のない、ある一日

**10am頃 起床**

**8pm～**  
 セミナー講師、打ち合わせ、原稿書き、店や自分の仕事の会計など。日によって仕事内容は異なる

**6pm**  
 ワインバー開店  
 接客

(夕方にセミナーがある時は)  
**9pm 出勤**

**2am 閉店**

**3am 帰宅**

**4am 就寝**  
 平均睡眠時間は6時間



ワイングラスは、オーナーの田崎さんオリジナル

11席。日本酒やブランデーも楽しめる。飲んでる赤ワインを隠し味に使う特製ハヤシライスなど料理も好評

## ワインバー店長ソムリエ／友田晶子さん 「ワインは人と知り合うツール」 客観的視点で飲む側・作る側の仲介役

東京・銀座の一角。ビルの階段を下りると、小さなワインバーがある。看板はない。ワインコーディネーターの友田晶子さん(37)が店長を務める。

「老若男女を問わず人と知り合うためのツールとして、ワインは素晴らしい。でも店は最終目標じゃありません。ワインだったのも、たまたま、です」

実は専業主婦が夢だった。母親の看護のため退職した友田さんは、結婚の予定があったため、二十三歳ごろまで定職につかずにコンパニオンなどをしてきた。それが破談。偶然、ワイン専門学校のアシスタント講師になった。

ワインの楽しさを知ったのは、銘柄を隠して味を見るブライインドテイスティング中のこと。一九八七年だった。

「味も香りのバリエーションもいっぱいある。色を見るだけでも楽しい」

先人観なく飲むと、それぞれの個性が伝わってきた。「格式ばった」イメージが崩れた。これなら、飲む側と作る側の仲介役になれるかもしれない。ワインをビジネスにしよう。そう思い定め、二年後、ワインアドバイザーを取

得。九〇年、会社を設立した。ちょうどワインブームの波が来たころ。愛好家ではなく客観的な視点で、レストランや酒屋向けに、仕入れルートや品揃えのコンサルティングをした。自ら企画したセミナーで喋り、雑誌や本も書いた。ワインコーディネーターとして年間一千万円は稼いだ。

ところが三年前、事情で会社を休眠することに。そこへ、ワインバーを計画中だったソムリエの田崎真也さんに、店長に誘われた。物件探しから始め、四カ月後の九八年十月に「アルファ」をオープン。コンサルティングしてきたことの、絶好の実験の場となった。

昼はコンサルティングとセミナー講師、夜は店長、週末は取材旅行や執筆。「人生で最も忙しかった」この二年は休みはない。責任感が強く一生懸命働くため、開店資金は一年で完済した。

流れに身を任せてこまど来た。いずれ会社を復活させたいという。

「今年で店長を退くつもりです。一区切りだったので何か違うことがしたい。今年の目標？ 結婚です(笑)」