

# Dr.Holiday 115

協和メディコカスタマー  
2005秋の号



愛知県稲沢市祖父江町・祐専寺のイチョウ

■寄稿特集■開業の頃

- 開業初日の老婦人／信太秀夫……………4
- 地域に元気、笑顔に感謝／中嶋竹蔵…6
- 藪医たれ／鹿井禎二……………8
- わが家の一大プロジェクト／森垣 駿…10
- 遠方からの患者を励みに／佐々木豊明…12
- 恵まれた地盤での開業／西 祥太郎…14
- 今も続く交流誌／永田成治……………16
- 三人の方々への感謝／所 彰……………18

「町医者」を目指して／森本 勝……………20

■特集■愛知県南西部

- 医師会長／加藤寿彦……………24
- わが町・南知多町／大岩大介……………25
- 医師会長／永井修一郎……………29
- スキューバ・ダイビング／堀 正身・瑞代…30
- 卓 球／深見雅臣……………33
- お庭拝見／竹田光彦……………35

■連載■

- 花たちへ／きき酒師・演劇アドバイザー 友田晶子……………2
- お嬢さん／笹本瑠美子・古橋美枝子…22
- ライバル熱戦譜（バドミントン）／神田幸彦・  
吉見龍一郎・高村博光・橋本 清…39
- 特別寄稿（二つの祭壇画）／濱田稔夫…42
- 特別寄稿（花の顔）／金澤武道……………44
- お嬢さん／花田有歌子・奈央子……………46
- 母の横顔／須藤俊亮……………47

花たちへ



## 酒とともに四季折々に楽しむ日本の食卓 その豊かさを多くの人に伝えたい

きぎ酒師・焼酎アドバイザー

友田晶子さん



七月のある夜、東京は汐留の四十一階のレストランに約四〇名の若い女性たちが集まった。『All About』というインターネットの総合情報サイトがユーザーを対象に開催したディナー・セミナーで、タイトルは『人生を愉しむ大人のためのライフスタイルレッスン』。美味しいお酒のたしなみ方。講師は、同サイト内『日本酒・焼酎』コーナーのガ

イド役を務める友田晶子さん。厳選された日本酒と焼酎、それに合わせた料理、さらにおしゃれな飲み方が次々に紹介され、会場は大いに盛りあがる。

日本酒はともかく焼酎といえば、「臭い」「親父っぽい」酒として女性には敬遠されてきた。ところがこのところのブームで一転。会社帰りに立ち飲みバーで楽しんだり、蔵元見学を目的に九州へ旅行する人もいるという。

「女性たちにとってお酒は、ただ酔うためのものではなく、いろいろな味を試したり、料理と一緒に味わったり、楽しみのひとつ。だから焼酎の味が向上し、種類も豊富なことを知って、人氣に拍車がかかったのだと思います」と友田さん。ご自身も飲んだり、食べたりすることが大好き。美味しいものに出会った感動を伝えたい、そんな素直な気持ちから酒の仕事に携わるようになった。

「きっかけは二十年前ほど前に偶然目に止まったワインスクールの広告。実家がイタリア料理店だったこともあって、いず

れは飲食の仕事をしたいと思い入学したんです。でも、ワインに触れる機会が増えるに従って、もっと知りたい、この楽しさを人に伝えれば役に立つのではないかと思うようになりました」

スクールに入学して二年後には、ワインの講師やコーディネーターとして仕事を開始。専門書を読み、渡仏してシャトーで醸造を学び、テンプルマナーやフランス料理、チーズなどについても精力的に勉強した。折しも、日本でもワインを家庭で飲み始め、関心が高まってきた時代。その波にあと押しされるように友田さんの仕事は増えていった。

しかし、ワインの道を究めていくなかで、ふつつつと湧いてきたのが、他国の文化を語るだけではないのか、という想い。



カルチャースクールでも日本酒・焼酎の講座は人氣が高い

「フランスやイタリアにワインの勉強に行く度に、現地の方から日本のお酒や歴史、文化のことなどを質問されるんですが、若い頃は、明確に答えることができませんでした。それでハッと気付いたんです。日本のお酒のことを知らなければ、日本でお酒の仕事をすることはできない」と

ワインから日本酒、焼酎へ。さらに友田さんの仕事の幅は広がり、気がつけばグローバルに酒と食の話ができるプロとして注目されるようになった。

「女性としての目線や感性を大切に、造り手と飲み手を繋ぐ役目として、実際に



『All About』主催の日本酒・焼酎セミナーで。手前に見えるのは、この日紹介されたお酒 (撮影：松村秀雄)

目にしたり、体験したことを生かしながら、わかりやすい言葉で伝えていく。それは今も変わらぬ私のモットーです」

そんな友田さんに秋におすすめの日本の酒を聞いてみた。

「日本酒なら、冷やおろし」。これは冬場に作ったお酒を蔵のなかでひと夏熟成させたもの。寝かせることでまろやかになり、旨味ののったおいしい酒になるんですよ。お燗にすると脂ののった秋刀魚にぴったりにあります。焼酎は、芋の収穫期なので出来たての芋焼酎が楽しめます。



夜景の美しい汐留のレストランを会場とした同セミナー。約40人の女性たちの熱気に包まれた (撮影：松村秀雄)

ヌーボー(新酒)ですからパワフルで刺激的。クラッシュアイスで割るとなめらかに楽しめますよ」

旬の味わいを大切にするのも日本ならではの文化である。最近では、日本酒や焼酎のセミナーで酒と料理の相性をアドバイスするとき、特に『季節感』や『身土不二』を念頭に置いて考えるようになったという。「季節のもの、地のものを食べるのが、一番体に合いますし、食卓も豊かになりますよね」。

今後は、「酒のホームドクター」として各家庭に所蔵しているワインや日本酒の飲み頃などを鑑定しに行くことも考慮中とか。人生の友として人を酔わせ、楽しませてくれる酒。「より満足感の高いひとときが過ごせるようお手伝いをしたい」。その想いを胸に日々東奔西走しているのである。

ともだ あきこ／福井県生まれ。1986年よりワインの勉強を始める。1997年ワイン・アドバイザー全国選手権大会で女性では最高位の3位入賞。ワインのみならず日本酒やテンプルマナーにも通じ、セミナー講師、酒販店等のコンサルタント、新聞・雑誌・インターネットへの執筆など幅広く活躍。日本酒サービス研究会(SSS)認定きき酒師及び焼酎アドバイザー。現在SSSの理事を務める。著書に『いつのまにやらワインが職業』『女とお酒のいい関係』などがある。

※友田さんが担当する『All About』の日本酒・焼酎サイト

<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>