

# 丸

ストララン「オザミ・デエ・ヴァン」、フレンチパーベ

キューとワインの店「ヴァンピックル」、丸ビルの35階にある「オザミ・トーキョー」の経営者であり、今、日本でもっとも有名なソムリエのひとりだ。この6月には丸の内にヴァンピックルの2号店、また9月にはよりくだけた雰囲気ワインを楽しめるブラズリーも出店する予定。まさに順風満帆という言葉がふさわしい活躍ぶりだ。

私が彼に初めて会ったのは95年のことだから、もう、8年前になるのか。ここで、かつて彼について書いた文章を引用したい。

「丸山さんは、今まで僕が出会った中で、もっともヘンなソムリエだ。なにせフランスのワイン畑を自転車で旅するのをライフワークにしている。好きなワインに出会うと、その畑を見て生産者と話さなくては気がすまないという奇特な人。彼は、ワインを勧めるときにも、自分が見てきた風景やそこでの人とのふれあいをもとに話す。味という、捉えどころのないものについて伝えるよりも、脚で稼いだ情報を客に

業でワインを語ることである」

初めて出会った場所は、彼がかつて本郷で営んでいた小さなビストロ、「P.D.S 竹とんぼ」。それは不思議な店だった。わずか20席足らずの小さな店で、店内のいたるところにワイン生産者や畑の写真が飾られ、トイレなどは丸山さんが撮った畑の写真で埋め尽くされていた。

不思議な店名のアルファベットは、「パッション・ド・ソムリエ」、つまり「ソムリエの情熱」ということ。では、なぜ「竹とんぼ」なのかと訊くと、「子供の頃から竹とんぼが好きだったから」「竹とんぼのように回転し続けたい」「まっすぐ上昇していく竹とんぼのような店を目指す」など、毎回、違った答えが返ってきた。後で確かめると「以前の経営者から店名を引き継ぐ約束をしていた、だから、いつも適当に答えていた」というのが真相。

料理をテーブルに運ぶのにも苦労するほどの小さな店で、丸山さんは料理を作り、ワインを客に勧めていた。料理人とソムリエを兼ねていたわけだ。ワインの説明に力が入ると料理は中断

インもつい普段よりも量を飲んでしまふなんてこともあった。

まだその頃はパブルの残滓が濃厚に漂っていた時代。レストランでソムリエにワインを勧めてもらうと、予想以上に高いものを勧められることも少なくなかった。今よりもレストランでのワインは高価だったという面はあるにしても、当時のソムリエ諸氏は強気。うっかりワインのお勧めなど訊こうものなら、「この料理にはこれしか考えられません」などと、コースの倍以上のワインを勧められることもあった。

そんな風潮の中で丸山さんのワインの勧め方は変わっていた。だいたい選んでくれるのはボルドーやブルゴーニュ以外で、聞いたこともないような地区のものばかり。「この造り手の写真はトイレに貼ってありますから、後で見てくださいね」なんて勧め方はそれまでに経験したことがなかったし、なにより高いワインを勧めないのが気に入った。その頃の私といったらソムリエに対して不信任が募っており、「どうして年収300万円くらいの若造が、1本1万円以上の高価なワインを

とまで思っていたから。

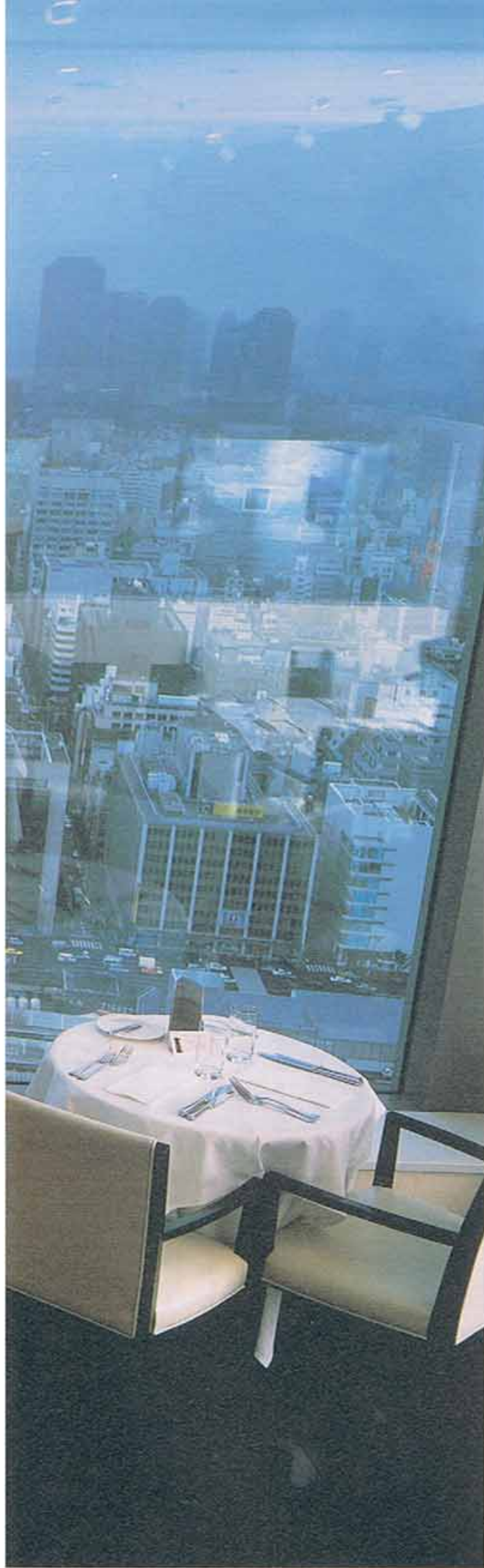
## 不良だった10代料理の世界へ

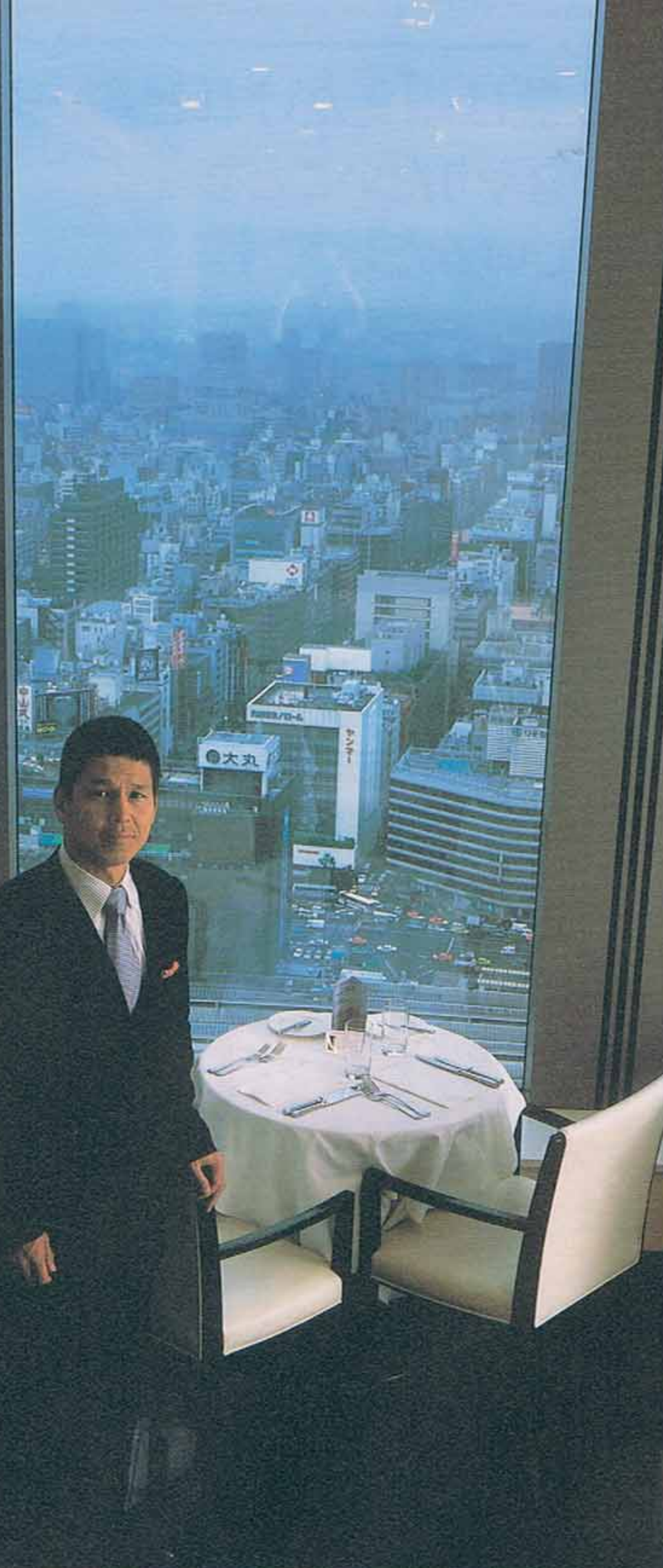
けっこう長い付き合いになるが、丸山さんに経歴や過去のことを訊くのは初めてだ。会えばワインの話をすることが多いから、彼がソムリエという職についてのも自明のことと想っていたからである。

話は高校生の頃に遡る。

「その頃は不良でしたな。今の不良から見れば可愛いもんですが、授業をさぼって、煙草を吸って、いつも何かおもしろいことがないかって思っていました。川越の高校へ行ってたんですが、サンロードというところを歩いてみると、居酒屋からいらっしやいという声がかいてくる。なぜか、それに憧れたんですね」

父親は「超堅物、早稲田出の国家公務員」。親戚も銀行員や役人が多い中、丸山さんは典型的な落ちこぼれだったようだ。高校を中退して、父親の口利きで松本のステーキハウスに就職。





グルメ・セレブリティーズ 第6回

# 丸山宏人

あるソムリエの情熱

丸ヒルの35階「オザミ・トーキョー」に立つ男・丸山宏人。ソムリエとして名を馳せ、現在は3つの店を経営。さらに近くもう一店がオープンする。その熱き想いを聞いた。

文：大谷浩巳 写真：増田慶(3000inc.)

text: HIROKI OTAWA photography: KEI MASUDA

今でもブルゴーニュを飲むと、フランスでの修業時代の風景が浮かんできます。

店の数は増えたけれど  
いつもやりたいことを  
やっているだけです。



汚かったら、みんなが帰った後で、やれと言われてないのにびかびかに磨いたり。そこで仕事をしていて、本格的に料理の勉強がしなくなった。親父に相談すると調理師学校へ行けど。最終学歴が調理師学校卒のほうが格好がつく、とも言われました」

松本で調理師学校を出て、東京へ。そのころ神田にあったフランス料理店「エヴァンタイエ」へ入り、その後、今も芝にある「クレセント」へ移った。「ちょうどそのころ、田崎真也さんがフランスから帰ってきた時代で、ワインのことを雑誌に連載したりするのを読んで、とにかくフランスだと。それで、フランス語、必死に勉強しましたよ。アテネと日仏に通って、仕事の合間もフランス語。家に帰ってもフランス語という生活でした」

フランスへの思いが募って、そのころやはり渡仏していた先輩を頼ってフランスへ。

「そのころは今と違って、労働ビザなしで働くのも、わりと取り締まりが緩やかだった」から、まずパリのレストランに潜り込んだ。初めは給料なしの下働きだったが、2軒目では給料も出て、そこそこ調理の仕事も任された。

転機は、憧れていたブルゴーニュの三ツ星レストランへ移ったときにやってきた。

「それまではけっこう調理も任されていたからいっばしのつもりだったんですけど、三ツ星に移ったら、たいしたことにはやらせてもらえなくて。それで、休みの日は近くのワイン畑を見るようになりまして。自転車でブルゴーニュの畑を北から南まで走り回って、畑をひとつずつ見て、これはこの味と確か

マネ・コンティとラ・ターシユは風土的にどう違っているとかね。今でもブルゴーニュを飲むと、そのときの風景が浮かんできます」

## パリで世界一の ソムリエの下で修業

つまり、ここでも落ちこぼれる。その果てのワインである。以来、ワインがおもしろくなり、パリに戻って、当時、ソムリエ世界一になったフォープラックさんの門を叩いた。

「パリでソムリエをやっていた友人とワインのブラインド・テイステイニングをやり、ほぼパーフェクトに当たったんです。シャトー・ランジェラスの83年だったんですが、年はばっちり、さすがにシャトー名まではいかなかったけれど、サンテミリオンのコートワインというところまではいった。それで、俺もソムリエでいけるんじゃないかと」

フォープラックさんの店、「ピストロ・ド・ソムリエ」で、ソムリエ修業が始まった。とはいえ下っ端の下っ端。「初めはワインのボトルを取ってくるだけのような役割」だったそう。しかし、フォープラックさんの口利きもあり、休みのときに産地を訪れると、ただ畑を見るだけではなく、生産者とも話せるようになっていった。フランスの畑をすべて自分の足で廻ろうという目標を立てたのもこの頃のことだ。1992年のことである。

不法就労がバレて95年に帰国。その秋に「竹とんぼ」を出店する。そのころ、調理場を手伝っていた女性、今井真己さんは当時の様子をこう

「ひよんなことでムッシュと出会って、ワインに興味があると話すと、すぐ明日からうちで働けど。履歴書も書きませんでした。店は戦場のようにでたけど、ワインのことは丁寧に教えてくれた。試飲もたくさんさせてもらったし、ひとつひとつワインの香りを、これはカシスだろ、これはチョコレートだろと、囁んで含めるように教えてもらいました」

今はソムリエの資格をとり、それを生かした職を探している彼女だが、「ムッシュに出会わなければ、私にとってワインはただの飲み物でした。ソムリエって不思議な仕事ですよ。ワインを作るわけでもないのに、注ぐだけで人に何かを伝えられる」。

私にとってさらに愉快なのは、丸山さん自身が日本ソムリエ協会認定の資格を持っていないことだ。ソムリエの資格がなくてもワインは注げる。むしろ自分の言葉で生き生きとワインを語り、客に勧めることは、ソムリエ協会のシステムとは相いれぬものなのかもしれない。

今はオサミ・トーキョーの支配人を務める田中一英さんも、やはり「竹とんぼ」時代から丸山さんと働いてきたスタッフのひとりだ。

「当時は料理はすべてムッシュが作っていましたし、ワインのサービスマンもすべて自分でテーブルを廻っていました。当然、料理はなかなか出なくなりまよね。それで、調理場に戻ってくと、料理ができてないとよく殴られました。それで、今度は調理を進めておくと、俺がやってないのどうしてこんなところまで出来ているのかと、また殴られる(笑)。ポロポロにされ



#### 丸山宏人

「エヴァンタユ」「クレセント」を経て渡仏、ワインに目覚め、ソムリエをめざす。「竹とんぼ」の経営を経て、97年、銀座に「オザミ・デュ・ヴァン」をオープン。以降、「ヴァンピククル」「オザミ・トーキョー」を開店。6月18日より「ヴァンピククル丸の内店」(写真左は建築中の同店)をオープン。

#### 「オザミ・デュ・ヴァン」

住所:中央区銀座2-5-6 PVビル1~3F  
電話:03(3567)4120  
営業時間:17:30~深夜2:00 日休

#### 「ヴァンピククル銀座店」

住所:中央区銀座4-3-4 銀座豊酒店ビル2F  
電話:03(3567)4122  
営業時間:(月~金)18:00~0:00 (土・日祝)16:00~23:00 無休

#### 「オザミ・トーキョー」

住所:千代田区丸の内2-4-1 丸ビル35F  
電話:03(5220)4011  
営業時間:11:00~15:30、17:30~0:00 無休

#### 「ヴァンピククル丸の内店」(6月18日オープン)

住所:千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1  
電話:03(6212)1011(6月12日~)  
営業時間:(月~金)11:30~23:00 (土・日祝)11:30~22:00 日休

るんですが、ムッシュを見てみると彼も欠点だらけ。それで逆に救われたというところもあります」

「竹とんぼ」は小さな店だったが、連日満席。私も月に一度くらい通うようになり、あるとき、「もしフランスへワイン旅行するなら、一緒に連れて行ってほしい」と申し出た。

96年のフランス、サヴォア地方への旅。私にとっても、それがワインとの出会い直しになった。

まず、出発からして私は丸山さんの天才振りを見せ付けられる。当時、成田では出国手続き場の入り口に空港使用料のチケット販売機があり、それを購入して数十メートル先の出国審査カウンターでそれを差し出すようになっていた。丸山さんは、あろうことかその数十メートルの間にチケットをなくしたのである。私は、それからの旅のことを思い、暗い気分になったことを忘れない。

旅行の間、毎日のように馬鹿馬鹿しいトラブルが起こり、天才バカボンぶりもつぶさに観察することになったが、彼と畑や生産者を廻るのは本当に楽しかった。

「ほら、まずこの畑は、さっきの畑と木の太さが違うでしょう。これは樹齢の古い木で、その分、いいぶどうがとれる」「この畑は木と木の間隔が広い。ここではぶどうを機械で摘んでいると思う。いいワインを作るには、ぶどうは手摘みでなくちゃ」など、畑の見方をレクチャーしてもらい、生産者と会えばフランス語の通訳まで務めてくれた。そして、夜はキャンプ場で、訪問した作り手のワインを飲みながら彼の作る料理を食べた。

帰国してから、私は自分もフランス

に住んでワイン生産者を本格的に廻ってみたいと考えるようになった。それまでは私にとってワインとは、せいぜいラベルを頼りに飲む抽象的な存在だったのに、その土地を訪れてみると、なぜその風味が生まれるのかがおぼろげながらも見えてきたからである。それは思いもよらないほど楽しい体験だった。私は考えた。ここでワインの産地を廻っておけば、以降、その風景を思いながらワインを飲めるようになる。それは自分にとって一生の財産になるのではと。そして、翌年から2年半ほどボルドーに移り住み、300以上のワイン生産者を訪ねることになった。丸山さんと知り合わなければ、私もフランスで生活することなど生涯の間でまずなかったはずだ。

私がボルドーで暮らしていた97年に、「竹とんぼ」をたたみ、銀座に「オザミ・デュ・ヴァン」を出店。それからほとんどとんぼに拍子に進み、私が帰国した2000年にはソムリエとしても、レストランの経営者としても、丸山さんは押しも押されぬ存在になっていた。

#### ソムリエとして経営者として押しも押されぬ存在に

「今もムッシュは本質的には何も変わってないと思います。ときに、スタッフに対して理不尽な怒りをぶつけてくることだってあります。ただ、昔からスタッフに対してはお金を惜しまない。私も、3ヵ月ワインの研修にフランスへ出してもらいましたし、たとえばスタッフの送別会なんかには、自分

は出席しないで、とんでもなく高価なワインを届けてくれたりもします」と、

田中さんは話す。

今は経営者としての役割が強くなった丸山さんだが、今も銀座の店でサービスをを行う姿も目にする。幾分、ワインの勤め方は控えめになったが、今も高価なワインは客がリクエストしない限り勧めないし、自分が見てきたことでそのワインの風味を伝えようとする姿勢は変わっていない。

「店の数は増えたけれど、いつもやりたいことをやっているだけというのは変わりないんです。かつてはワインを注ぐのが自分の仕事だったけれど、今はスタッフが育ってきたので、自分たちが活躍する場所を作るのが仕事だと思ってしまう。竹とんぼのときは蹴飛ばしながらやってたけど、今はそんなことは出来ない。ひとりで嫌われ者になるのが、むしろ仕事だと思っています」

私は、こんな成熟した言葉を丸山さんから聞くと夢にも思っていないな。そして、近い将来、バりに店を出す計画もあるそうだ。フランス人のソムリエでも、彼ほど生き生きとした言葉でワインを語り、勧められる人は稀である。ぜひ、そのことをパリジャンにも知らせてあげたい。

もう、すっかり社長業が身についた丸山さんだが、ふと、この人がワインと出会ってなければどうなっていたのだろうかと考えることがある。他の職業につく彼を想像することが難しいし、そう言ったところでロクなものになっていなかったらう。彼とワインとの幸福な結びつきのことを考えると、自然に「もしかすると神様はいるのでは」とさえ思う。そして、何かたまらなく愉快になってしまうのである。