

# Wine Professionals

ワインのプロたち  
text by Tadayuki Yanagi



「オザミワールド」社長  
**丸山 宏人**  
(まるやま ひろと) さん

銀座「オザミデヴァン」「ヴァンピックル」、丸の内「オザミトーキョー」など、東京、名古屋に7店舗の飲食店を運営するオーナー・ソムリエ。昨年も銀座に立ち飲みカタラン・バー「バニユルス」をオープンし話題となった。

## 造り手の気持ちを伝える ——ソムリエの醍醐味です

——丸山さんはソムリエですよね？

う〜ん（と考え込む）。JSA（日本ソムリエ協会）の資格は持っていません。

——フランスの資格を取られたんですか？

う〜ん。それが取ってるような、取っていないような。パリのソムリエ協会に所属していたんですよ。フィリップ・フォールブラック（1992年度世界最優秀ソムリエ）の紹介で行って、当時の会長だったジャン・フランブールに「もうおまえは修業が済んだから大丈夫だ」と（笑）。ソムリエのバッジはなぜかそれ以前にもらっていました。日本のソムリエ資格に魅力を感じていなかったし、向こうの現場である程度身に付けてきたという自負もあります。だからといって、JSAの試験を受けたら受かったかということ、あまり自信はありませんけれどね（笑）。資格を持っていれば誰もがソムリエなのかといえば、それも違うじゃないですか。そもそもソムリエは免許制ではありませんから。

——丸山さんにとってソムリエの仕事とは？

レストランでワインのオーダーを受け、お客様にサービスする。それが根本ですよ。だけど、いくつになっても現場でワインを注いでいられるかということ、そうでもないでしょう。成長に応じてだんだん責任を負う立場になりますし、ワインを含めた全体のマネジメント能力が求められてきます。僕は今、オザミ・グループ7店舗の経営者という立場ですが、常にワインと接しているという意味で、ソムリエの精神というのでしょうか、それ

は失っていないつもりです。ワインの試飲会にはちよくちよく顔を出しますし、ワインについて社員教育も怠りません。新しい店を出すときも必ず頭にワインがあります。一般の方たちがワインと触れる環境をいかに作るか。それは自分にしかできないことじゃないかなと思って、現在に至ってます。そのために、各店の店長はワインに対してパッションのある人材を選んでいきますし、その店長がスタッフにワインを教えられる環境を構築しています。各店舗でのワイン会を月1回、グループ全体のワイン会も月1回開いています。これに年間350万円の予算を充てています。

——ソムリエという職業のどこに魅力を感じますか？

ワインを知らない人からすれば、ワインってただの製品じゃないですか。そうではなく、僕からすれば作品。造った人の個性が表われた創作物なんです。その作品を咀嚼し、造り手の気持ちを伝える仕事って素晴らしいですし、僕にとっては最大の魅力ですね。格好つけた言い方になるかもしれませんが、大変な仕事だと思います。美味しいと思って自分が選んだワインにお客様が満足して下さったときの喜びは計り知れません。経営者という今の立場からすれば、それが日々の売り上げになって返ってくるわけです。今はレストランにとって厳しい時代ですが、オザミの武器はやはりワインだと思っています。他のレストランがやろうと思っても簡単には真似できないでしょう。新しいレストランをオープンさせても、ワインを集めるのが大変です。うちはワインバーなんて言葉が日本にない時代からやっていますから、自分たちが育てたワインがカーヴにあるんです。

——料理に合わせるワインの選択は普遍的なものですか？



(左) 昨年、名古屋三越ラシックにオープンした「オザミデヴァン」名古屋店。(上) オザミの原点、銀座の「オザミデヴァン」本店。3階は天窗になっていて、夜空が見える。

「この料理にこのワインを合わせなさい」という教育はうちの場合にはしていません。縛られても仕方ないですし、ワイン好きなスタッフは、自分の頭でいろいろ考えます。味覚もそれぞれ違うから、教科書通りのパターン化されたチョイスだと、その人が伸びませんよ。お客様からしても、ソムリエが一生懸命選んでくれたワインなら嬉しいわけで、そこからすべてが始まります。ソムリエが誠意をもって選んだワインが料理と合い、お客様が喜んで下さればすごく嬉しい。もし相性が今一つだったとしても、一生懸命選んだワインならお客様も怒りません。その積み重ねでソムリエは鍛えられていきます。僕がワインを選ぶ時も、本当に真剣になって考えますよ(笑)。そうそう。先ほど社内で行うワイン会の話でしたが、各店舗ごとのワイン会ではそれぞれのメニューとの相性にフォーカスをおいています。その中でスタッフ自身が独自のマリアージュを究めていくんですね。

——料理を決めてからワインを選ぶ、ワインを決めてから料理を選ぶ。どちらが正攻法でしょう？

お客様しだいです。一般的には料理を決めてからワインですよ。うちのような店でもそうですよ。たまにワインをあらかじめ決めて、これに合う料理を見繕ってくれという方もいらっしゃいますが、普通はまず料理です。そこでもまた相性だけでなく、お客様の好みがあるから難しいんですよ。

——プライベートでお好きなワインは？

普段飲むワインは、フランスで飲んで「いいな」と思い、日本に帰ってきてから探して飲んでみるパターンが多いですね。オベルノワのアルボワ・ピュピヤンとか……それに、最近はアルザスに行ってきたのでリースリングが多いですよ。造り手を挙げれば、シュレールとかフリック。亜硫酸を使っていない、体の疲れのないワインがいい

ですね。この間、某造り手のアルザス・リースリングを飲んだら頭が痛くなって、トイレで用を足すと亜硫酸の臭いが凄いんですよ。その他には、お店で扱っていて状態の気になるものも飲みます。瓶詰め後も葡萄が生きてるから気になるんです。2カ月前は開いてなかったけど、今はどうだろうとか。最近は酸味のないワインが飲めませんね。酸が疲れを癒してくれるみたいです。それに、樽香の強いワインは全然飲まないですね。樽の臭いがするワインは嫌いで嫌いでしょうがない。この間、ページュ東京の渋谷さんと丸の内の某所へ食事に行って、彼が「これがいい」と選んだのがオーストラリアのメルロでした。ところが、樽香が強くて、僕は一杯も飲み切れなかったんですよ(笑)。

——ソムリエのお仕事をされていて、一番印象に残っている出来事は？

小泉首相が、首相になられる前に銀座のオザミ・デヴァンにいられて、3階で飲まれたことがありました。あの方は偉ぶらず良い方で、スパゲッティがお好きなんですね。うちのメニューにはないんですけど、シェフに特別に作らせてお出ししました。その日は「いいね、この店」と、たいそう満足された様子で帰られました。その後でもう一度見えられたんですよ。それが金曜の夜の満席の日。予約もなく、突然お見えになられたので、「すみません、すみません」と何度も謝ってお引き取りいただいたんです。その翌月です。自民党の総裁選に勝って、首相になられたのは。以来、オザミにいられることはなくなりましたが、あの時、無理にでも席をお作りすべきだったのかなあと、今となってはちょっぴり後悔しています。まさか日本のトップになられるとは思ってませんでしたからね。だから、テレビで小泉首相の顔を見るたび、あの晩のことを思い出しますよ。 ■