

本人に訊く!

ソムリエ資格を持たないソムリエ、「ワイン世界の異端児」、オザミワールド代表 丸山宏人さんが見た「世界」の夢

まずは左の写真をご覧ください。
東京スカイツリーと

同じ22日に開業するすぐ隣にそびえる31階建てのソラマチ。30階の1コーナを占める絶景レストランだ。

左奥には東京デイズニードの花火が望め、晴れた日にはスカイツリー越しに富士山の夕日が楽しめ、眼下には隅田川が流れる。

「ソラマチでもいちばんでしょう。日本一の絶景ですよ。スカイツリーもこれだけ近い」
東京スカイツリータウンに出店するフランス料理店「フ

ラッスリーオザミ」を展開する「オザミワールド」代表取締役 丸山宏人さん(48才)は笑う。

「日本のフレンチ界の重鎮」と書くメディアもある丸山さんだが、東京で(ということ)は日本で、ワインを扱う飲食店でその名を知らない人はおそらくいないだろう。

「ソムリエの資格を持たないソムリエ」「ワイン界の異端児」「風雲児」など、とにかくすべてが破格だ。

そもそも丸山さんは63年に東京・立川市で国家公務員の父と栄養士の母との間に3人

きょうだいの長男として生まれた。小学校の卒業アルバムに「将来の夢は屋台の焼きそば屋さん」と書いた彼の運命を決めたのは、通学途中にある居酒屋だった。

「商店街の居酒屋さんなんです、いらつしやいませ!という大きな声が聞こえるんです。いいなあと思いました。お客さんが来たら大きな声でそんなことをいえる仕事になりたいなと思いました」(丸山さん・以下同)

調理師学校を経て10年ほど都内のフランス料理店などで修業した後には渡仏。料理人を

目指しての渡航だった。しかし、問もなく料理人としての自分に疑問を持つ。大きな壁だった。彼は

苦悩の末にソムリエを目指した。

スカイツリー越しに富士山の夕日も、日本一の絶景レストラン

東京スカイツリータウン
ソラマチ30階



「ラッスリーオザミ」は東京スカイツリータウン・ソラマチ30階。手が届くほどのスカイツリーは圧倒的な存在感だ。

「日本のソムリエだ」といって、街中のレストランに電話しました(笑)。そして1軒だけすぐ来いといってくれたんです。二つ星のレストランでした。でも、ワインの知識はあるけどソムリエなんてやったことありませんからすぐに見破られたと思いますよ。手が震えてるし(笑)」
当時は田崎真也さんが世界

「彼がフランス研修ではマラソンが約束、ぶどう畑の中をフライトというかけ声とともに走るという熱い丸山さん」

最優秀ソムリエコンクールに優勝し、日本でのソムリエの知名度や人気はほぼ頂点に達したところ。丸山さんもソムリエ世界を目指し、毎日のようにパリのソムリエ協会に通い勉強していた。

「ソムリエ協会で友達ができたくてです。ドイツ代表ソムリエだった同い年の男です。勉強していたら、ある日、こういうんです。おれはもう勉強をやめた。おれは勉強なんかよりお客さんが喜ぶワインを出したいんだ。彼がパリに出したレストランが、オザミデヴァン(ワインの友達へ)。だったんです」

深く共感した丸山さんはソムリエの教科書を捨て、「世界一ワインを売るソムリエ」を目指し帰国。第一歩は97年に7人で東京・銀座に開店した「オザミデヴァン」だった。

日本未上陸だった自然派や南仏のワインをたくさん入れた。どの作り手にも直接会ってきた。料理はワインに合うように工夫した。2000円台から用意し飲んでもらう環境を必死に考えた。

10店あるレストランで売るワインは1日300本。1年に11万本以上を空にしている計算になる。ちなみに、都内のミシュラン星付きレストランでも1日十数本程度。さら



地上150mのソラマチ30階から見る東京スカイツリーは圧巻。隅田川や東京タワー、富士山までが望める。

日常遣いのワインは、もっぱら1000円ワインという丸山さん。安いワインを楽しむコツを教えてください。

「買ってすぐ飲まない。特に自然派のワインは長い旅してきたのと同じ。人と同じで疲れているので、1日以上必ず休ませてから開けてください。初夏をワインで楽しむのはどうでしょう。私はコンビニで売っている冷えたワインをその場で開けて楽しんでます。ナチュラルローソン(関東のみ出店)のワインは出色ですよ」