

Cross Road



ワインを通して、 新しい日本の食のスタイルを提案

栄養面だけでなく、コミュニケーションの面からも食の大切さを見つめ直し、食事の時間そのものを楽しもうと提案する田崎真也さん。「食は本来、もっと自由で楽しいもの」と語る。



田崎真也^{さん}

(ソムリエ)

楽しい食のシーンをアシスト

一七歳で料理の世界に入った田崎さんは、コックやウェ이터などをを経てソムリエの仕事に出会う。一九歳のとき、ワインの産地を自分の目で見たいとフランスへ初渡航し、ブルゴーニュとボルドーに三ヶ月滞在。その後、再び渡仏、ワイン専門学校に二年間学ぶ。

日本では昔からアルコールといえば男性の飲み物という印象が強くて、家でもお父さんが一人で晩酌、その間にお母さんが食事の支度をするというイメージがありましたよね。そして用意ができた段階でみんなデザートと食べて、お皿が空になったら食事はおしまいというような光景。時間になったら、ほんの五分ぐらいでしょうか。ところがフランスなどでは食事が大切なコミュニケーションの場になっていて、昼も会社や学校から帰ってきて、家族でいろいろ話しながら時間をかけてゆつくりと食べるわけです。

この違いはどこからくるのかと考えると、日本では長い間、食事が健康や栄養面からしか評価されず、その「時間」の大切さが重視されてこなかったからだと僕は思うんです。いつもの食卓も、ワインのボトルを開けてみんなと一緒に飲むと、雰囲気も変わって華やいだ楽しい時間になりますよね。好みやTP Oに合わせて焼酎でも日本酒でもかまいません



たさき・しんや / 1968年東京都生まれ。79年から80年にかけてパリの「アカデミー・テュ・ヴァン」でソムリエについて学ぶ。83年日本で開催された全国最優秀ソムリエ・コンクール（フランス食品振興会主催）で第1位。95年には第8回世界最優秀ソムリエコンクール（国際ソムリエ連盟主催）でフランス・イタリア人以外の初の優勝者となり全世界の注目を集める。96年都民文化栄誉賞受賞。著書に「ソムリエを楽しむ」（講談社）、「ワインと料理 お楽しみ自由自在」（青春出版社）など多数。

反対にお客様からも情報をいただければ、よりよいサービスができると思います。今日

最終的にお客様自身が選べるように情報を複数提供できるというのが理想。また、ワインリストの中にどれだけリーズナブルなワインを揃えられるかということも、ソムリエの腕の見せどころです。リーズナブルとは、味と値段が釣り合っていて、さらにちよつと得をしたような気分になれるという意味です。有名な銘柄や高価なワインを好むお客様も実際にいますので、それらをリストに入れておけば間違いないだろうとお店は思いがちなんです。が、名の知られていないワインを自分の舌で見つけてきて、それをすすめて満足していただくことが本当の意味での醍醐味と言えますね。

んが、気分をリラックスさせたり円滑なコミュニケーションをはかるのにワインは非常に効果的なんです。

日本人は嗜好に関して割と保守的で、自分の好みを頑なに守って、あまりバリエーションを広げようとしません。洋服もいつも似たような色合いのものばかりだったり、外食も同じ店で同じものをオーダーしたり。でも、それでは楽しみ方は一向に広がらない。自分の考え方や好みで決めつけるのではなく、他人から客観的なアドバイスをもらうことはその枠を広げる一つのきっかけになります。ワインだけでなく、飲み物や食べ物などすべてを含めた食のシーンにおいて、その日お客様が食べた物をお手伝いをするのがソムリエの仕事。サッカード例えるなら、ゴール前にパスを送るアシストの役割に近いと言えるでしょう。

良いソムリエの条件

僕が誰のために料理を作ってワインを合わせるかという、食べていただくその人のためだけですね。テレビなどでは、つい視聴者という万人が納得しそうなものを紹介しなければならぬと錯覚しがちなんです。お店で

事の好みはどうか。その上で「今日の料理に合うものをすすめてほしい」と任せていただければいいと思います。日本人は「どうすれば良いサービスが受けられるか」と考えがちなんです。が、そうではなくてソムリエはどう使うか。ただ、万人向けのソムリエは存在しないので、すすめられたものを飲んでみて、リーズナブルか、好みに合っているか——その答えで自分にとっての良いソムリエか悪いソムリエかを判断すればよいでしょう。

新しい食のスタイルを求めて

仕事を通じて僕がめざすのは、ワインの国内消費量や愛好家を増やすことではなく、新しい食のスタイルを提案すること。「食は楽しむもの」というその基本が浸透していけば、テーブルの上にワインは自然と置かれると思うんです。

僕たちがふだん食べているものは、寿司にしても天ぷらにしてもカレーにしてもそうなんです。その多くが江戸時代や明治時代に生まれ、時代によっていろいろ変化しながら伝えられてきたものです。今はこれだけ食が豊富なのに、それらを守っているだけで、なかなか新しいものが生まれてこない。カップラーメンにマヨネーズを入れて食べる子ども

あってもテレビであっても基本は一緒。

田崎さんは、自らワイン教室を開催したり、ソムリエのための特別講座を主催したりするなど、積極的に後進の指導にもあたる。

これまでソムリエという「この料理にはこのワイン」というふうな、自分の意思をお客様に一方的に伝えていた気がするんです。でも、ソムリエのサービスは決して知識のひけらかしや自分の好みの押しつけになってはいけない。コンクールにしても、昔は知識優先というかテイステイング能力の競い合いでした。それによって知識のレベルが向上したのも事実です。でも、今ソムリエの資質をよりレベルアップするため何が必要とされるかといえ、いかに心地よいサービスが提供できるかということ。頭でっかちではダメということ。でも現実的には、サービスや気遣いなどを判定することはとても難しい。サービスがどれだけ心地よかったかというのはきわめて主観的なものです。サービスマナーは形なので、ある程度教えれば誰でもできるんですが、気遣いはその人が育った環境によるものが大きくて、経験さえ積めば誰でもできるというものではありません。

さらに言えば「この料理に赤ワインを合わせる」というような味わい、白はこう、ロゼはこう。あとはどうぞお好みで」というように、たちについて、その味覚感覚の是非をテレビで議論しているようですが、食というのは本来もつと自由でいいはず。良し悪しはともかく、その発想のおもしろさは十分評価に値すると思いますよ。

和の料理の世界では、よく「親方から技を盗む」と言います。でも、盗んだままキープし続けていたのでは意味がありません。料理は料理人の修業のためでなく、お客様のためのもの。嗜好は時代によって変わりますから、伝統の技術や精神は守りながらも微妙に味を変えていくことも必要です。昔のやり方だけをひたすら守り続けていたら、三代目になった頃にはもう誰も見向きもなくなっているでしょう。

僕個人の解釈ですが、新しい文化というのは、誰かのまったくの思いつきからスタートすると思うんです。最初、誰からも認められなかったものが、長い時間をかけて定着していく。その過程こそが「文化」なのであって、定着したときには「伝統」なのです。

このように、文化とは常に進歩し変わっていくもの。さらに楽しみを伴っていたほうがいい。そのために必要なのは想像力や観察力です。子どもや若い人たちの発想にも大いに期待したいですね。

（取材・構成／編集係