

# 女性はワイン・テイastingにおいて男性より優れているか？

横山 弘和



横山 弘和 / よこやま・ひろかず  
1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ(東京)入社。95年に退社するまでソムリエとして30年間一貫してワイン関係業務に従事する。88年11月ブルゴーニュ・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)叙任。現在佐多商会ヴィタリテ事業部在籍。

## —ワイン業界への女性の進出—

今や、あらゆる職業で女性の活躍がめざましい時代になりました。新聞の報道は、毎日のように様々な女性の新しい職域への進出を取り上げています。世のしきたり、体力の差、単なる偏見などで、最近まで女性の進出が限られたり、女性を絶対受け入れなかった分野が、一斉に門戸を開放し始めたかのようです。また、文部省の統計数理研究所が最近行った「国民性調査」は、男女の能力差について、「差あり」の44%に対し、「差なし」が50%と、「差なし」が初めて逆転した結果を発表しています。これは、世界的な傾向で、21世紀には初の女性アメリカ大統領も登場するでしょう。

このような世の変化や進歩は、ワイン業界にも大きく影響しています。ワイン生産の過程における作業には、原料葡萄の栽培、収穫、発酵、熟成、出荷などがありますが、これらの分野で非常に重要な職種にエノロジストがあります。例えばカリフォルニア大学デイヴィス校は、近代醸造学の研究で高い評価を受けている学校ですが、ここで葡萄栽培学や醸造学を学び、ワイナリーの責任者として世界中のワイン生産地で活躍する技術者の中にも、数多くの女性が含まれています。

また、ワイン知識の普及という過程で、ワイン・ジャーナリストあるいはワイン・ライターと呼ばれる、ワインに関する著述、評論を職とする人々がいますが、ここでも多くの女性が活躍しています。特にイギリス人に優れた女性が多く、現在の世界的なワイン消費の広がりによって彼女たちが果たした役割は非常に大きいと思います。

更にワインの流通には、専門知識を生かしてワイン・ショップやデパートの洋酒売場で実際お客様と接し、相談に応じるセールスの仕事があります。この分野は特に女性に向けた職業と言ってよく、私も経験豊かな素晴らしい人を何人も知っています。

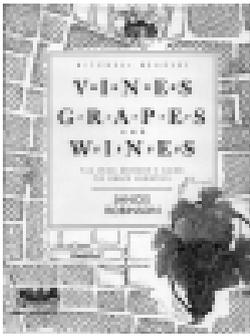
そしてもう一つ、ホテルやレストランで、お客様の注文した料理と合わせたり好みや間取りでワインを選び、その場でびんの栓を抜いてサービスする、今ではすっかり馴染みになったソムリエという職業があります。女性はこの部門でも、立派な優れた業績を上げています。

## —女性ソムリエの誕生—

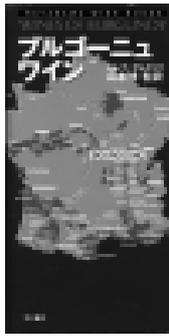
さて、日本におけるワイン・サービスの本格的な専門職「ソムリエ」は、初めは男性の仕事として、1964年東京オリンピックが開催された頃に誕生したと思われま。戦前からあった名門ホテルでは、それ以前にもヨーロッパの高級葡萄酒を輸入しサービスはしていました。しかし、その頃ポートワイン、葡萄酒などとして売られ、しゃれた飲物として人気のあったのは、色付け、味付け、アルコール添加の甘い飲物でした。現在ワインと呼ばれ流通しているものとは大違いの飲物で、ちょっと飲み過ぎると間違いなく悪酔いして頭の痛くなる代物でした。一説によると、その中身を分析すると、本当の葡萄原液は10%も入っていなかったと言われていました。そのような時代に、今は常識として考えられている「本物ワイン」は、高級ホテルでも特別のお客様が、特別の席で飲む、特別に高価なものでした。そんなわけで、ホテルの従業員の中でも主任クラスに扱いに精通した人がいましたが、正式にソムリエを職名として働いている人はいませんでした。私がホテルに就職した時に面接した人事課長さんは私に「あなたはちょうどいい時に来た。新しい職種でワイン・パトラー(イギリスではそう呼ばれていました)という仕事があるが、この仕事はあまり若い人よりも、あなたのようにちょっと年をとった人の方が向いている。勉強しながらやってみませんか」と奨めてくれました。私はワイン・パトラーがワイン・ボトラーに聞こえ、ひょっとすると地下室で酒樽からワインをびん詰める仕事かと思いきや、当時35歳での再就職、何でもよいから使ってくれと求職した私に仕事を選ぶ資格はなく、「やります、やります」と二つ返事をしました。後で、仕事はホテルのレストランや宴会場でワインのセールスとサービスをする専門職だとわかり、ほっとしたものです。その後ワインの需要が伸びるとともに3人、4人と人数が増え、洋食レストランだけでなく、和食堂、中華食堂までも人員を配属し、ワインの販売に力を入れました。

しかし、問題もおきました。日本人客にワインをセールスする時、たまに男性のソムリエの強引さがお客様の反感を買い、苦情につながる場合があったのです。そこで浮かんだのが、女

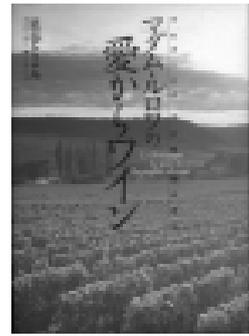
性ソムリエの採用です。日本人の中年男性はどちらかといえば、女性に甘い傾向があります。同じワインでも女性のもつ優しいタッチと色気で奨めれば、ワインの知識のない先輩の紳士も関心を示し、飲んでくれるだろうと考えたのです。ちょうどその頃タイミングよく、ホテル学校出の女性サービス職の中に、飲食サービスの重要さを理解している優秀な人材がいました。まず、1人を試しに教育してみたところ、非常に熱心に勉強し、安心して任せられることがわかりました。その時は、ホテルで初めて女性ソムリエが採用されたと業界でも評判になり、新聞や雑誌からも取材がくるほどの反響をよびました。これは1973年のことで、ちょうど1972年に始まった第一次ワインブームと軌を一にしているといえます。しかし、顧客の中には一部不満な人もあり、ある時のお客様から呼ばれ何事かと行きますと、「君のところは女性のソムリエを採用したそうだが、私は反対だ。この仕事は男性の仕事で、バリあたり的高级なレストランでも女性のソムリエなど見たことがない」と叱られました。確かにその頃はそうだったかもしれませんが。さらに卓上の飲んでるワインのびんを指し、「こんな上等なワインを、女なんかにお酌されていい気持ちかと思うか。芸者じゃあるまいし。私は、まだこんな考えの人がいるのかとショックを受けました。また、別に先輩の女性顧客からは、「私がワインを飲む時は、男性のソムリエをつけてちょうだい」と耳打ちをされました。これは、気持ちがわからなくてはありませんでした。そんな中、女性ソムリエは、優秀な人材に恵まれたことと、彼女たちのすばらしい努力で、一部を除き大勢のお客様に好かれ、マネージメントも業績を認めたいへん満足していました。1973年から約10年間は、ホテル・オークラに3人の女性ソムリエが在籍した期間です。しかし、結局は女性には結婚などの都合があります。退職を申し出てきた時、私はあらゆることをして引き留めましたが無駄でした。私は、今でも彼女たちを誇りに思っています。その後、我々は何も知らない新卒の女子社員の中からソムリエ職希望者を募集し、ズブの素人から一人前のソムリエを訓練、教育し、できるだけ長く勤務してもらおうと考えましたが見事に失敗してしまいました。所詮、格好よ



『VINES GRAPES AND WINES』Jancis Robinson著  
著者はイギリス人のワイン・ライター。ワイン雑誌の編集で成功し、T.V.のワイン番組でも活躍。他にもワインについての著書が多数ある。



『ブルゴーニュワイン』セレナ・サトクリフ著／山本博・監訳  
ブルゴーニュワインのポケットガイドブック。イギリス人の著者は、マスター・オブ・ワインの肩書きをもち、特にブルゴーニュワインの権威として知られる。



『マダム・ルロワの愛からワイン』星谷とよみ著  
マダム・ルロワはフランスのワイン業界で最も注目されるワイン・ドメーン経営者。幼い頃よりワイン・テイスターとして非凡な才能を発揮する。ピオ・ディナミのワイン造りに情熱を注ぐ。

さで応募してきた女性に、ワインの知識やサーヴィスを正しく理解させるのは無理でした。そこで、これという人材が見つかるまで女性ソムリエは一時廃止という決断が下されました。約10年間のブランクを経てまた優秀な人材が見つかり、女性ソムリエが復活し活躍していることも付け加えておきます。

——果たして女性はワイン・テイティングにおいて優れているか？——

確かに、食物や飲物の色、匂い、味わいを、見分け、嗅ぎ分け、味わい分ける能力には個人差があります。ワイン・テイティングに優れた能力を発揮するには、一般人より鋭い嗅覚、味覚を備えもつ必要があります。ここにペンシルヴァニア大学のClinical Smell and Taste Research Center (臨床嗅覚味覚研究所)が、5歳から99歳までの約2000人を対象に行った匂い鑑定実験の結果があります。それによると、すべての年齢層で女性の方が鋭い嗅覚をもっていることがわかりました。同時に、すべての人間の味見をする能力が同じでないことも証明されています。また、エール大学医学部のある教授の主張するところによると、人間は3つのグループ、

- non-tasters 味音痴 25%
- regular tasters 普通 50%
- super tasters 超味見能力者 25%

に分けられるといえます。

super tasterはnon-tasterの100倍もの“taste buds” (味蕾、味覚球、味覚芽などと呼ばれ、舌に分布し味覚を感受する器官)をもっています。これは普通、遺伝による長所であり、通常女性は男性より多くの味蕾をもつとされています。決定的なのはsuper tasterの2/3が女性であったという事実です。しかし、ワイン・テイティングは、単に味蕾だけが関係するものではなく、他に色々なことが絡む複雑なものです。ちょうど音楽の鑑賞力が単に“a pair of golden ears” (特別によい耳)をもっていればいわけではないのと同じです。

それでは、何故女性がワイン・テイティングに優れているのでしょうか。アメリカのある著名なワイン・ライターの意見をご紹介します。女性は、人生の早い時期から、さらには一生かけ

て、ニュアンス(色、音、調子、味、意味、感情などの微妙な陰影や差異)について、日夜工夫を重ねているというのです。結局、良質のワインとは、まさに色々なニュアンスの集まりでできた飲物なのです。多くの男性はニュアンスの概念さえ理解するのに苦労するでしょう。それを一杯のワインの中で探すとすればなおさらのことです。例えば、衣服について考えてみると、男性が一日の始めに一番難解な美的決断を迫られるのは、Yシャツに合うネクタイを選ぶ時です。そして、一旦あるYシャツとあるネクタイを決めてしまうと、その後は習慣的決断として毎日それを繰り返すだけです。一方、女性は毎朝、顔色、表情、ドレスと体とのフィット感、そして香りと、単に服を着て出かけるだけでも、毎日色々なニュアンスの訓練をしています。男性は普通シンプルで、少年時代にネクタイの締め方や髪の毛の分け方を父親の真似をして覚え、その後は違ったやり方もせず、毛の多い少ないは別として、一生同じことを続けます。大体このような輩に、抜け目のないワイン・テイティングを期待するのが間違っている、というのです。続けて、彼は、理想的なワイン・テイスターは女性弁護士であると言い、それは女性であることの優位に加え、弁護士として物事を分析して考え、表現力が正確で几帳面であるからだとしています。と同時に、実際にかかなりの数の優秀な男性ワイン・テイスターを知っているが、全く努力しないでその域に達した人は極めて稀だとも言っています。結局と言うが当然と言うが、男性も女性もワインについて物知りになるには、他のスポーツや高度な技術と同じように、そのことに心血を注ぎ、機会をとらえ、訓練を重ねる必要があります。結果としては男性も女性と同等に良質のワインのニュアンスを理解できるようになれるのです。大事なことは興味を抱くこと、しかし、少なくとも最初の段階では女性の方が有利であるということです。

結局のところ、現在のいささか過熱気味のワインブームの中で、女性の正直さ、純粋さが、一般の人々に、ワインを身近なものに感じさせるのに役だっているのではないかという気がします。そういった意味で、21世紀に向け、ワインのプロとしての活躍をこれらの女性に期待したいと思います。

結局のところ、現在のいささか過熱気味のワインブームの中で、女性の正直さ、純粋さが、一般の人々に、ワインを身近なものに感じさせるのに役だっているのではないかという気がします。そういった意味で、21世紀に向け、ワインのプロとしての活躍をこれらの女性に期待したいと思います。

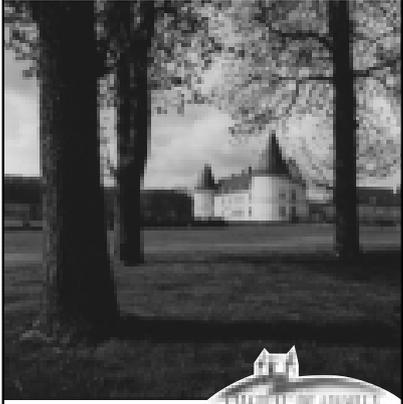
ワイン・テイティングに求められる5つの重要な要素

1. Concentration 集中力
2. Experience 経験
3. Tidy Mind きちんと整理された記憶力
4. Imagination 想像力
5. Humility 謙遜・謙虚な気持ち

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世がいまだに息づいている  
ブルゴーニュへいらっしやいませんか。  
極上の銘酒を生み出すぶどう畑、  
グレルレストランの数々、中世そのままの街なみ、  
美しく広がる大地や、小さな村々、  
豊かな生命力と「はだのぬくもり」を感じる地方、  
それがブルゴーニュです。

Château de Chailly / シャトー・ドゥ・シャイイ



お問い合せ  
(株)佐多商会ヴィタリテ事業部 担当: 岩沢  
Tel. 03 3582 5087