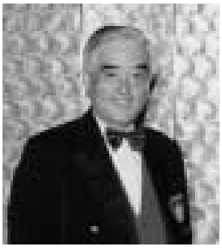
実りあるヨーロッパ研修

――ソムリエの旅行記（その2）――

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。現在佐多商会業務室在籍。

ボルドーで

ボーヌでの研修を終えた私は10月21日にパリに戻り、次の目的地の重要なワイン産地であるボルドーには、10月25日に急行列車で出発することにしました。

そこで、ボルドーへ出発するまでの23日、24日を利用して、リンゴ酒（カルヴァドス）の産地として有名なフランス北部のノルマンディーとブルターニュに、モン・サン・ミシェルの観光も兼ねて小旅行をすることにしました。フランスの中でも北側に位置するためぶどうの栽培に適さないこの地方で、リンゴから最高のブランデーを生産していることに感心しました。帰路、優れた白ワインの産地として知られるロワール河の流域をめぐり、点在する歴史上名高い古城の数々を見学しました。

さて、ボルドーに到着すると、まずその都市の大きさにびっくりしました。この都市は、ただ単にワイン産業の中心地としての役割だけでなく、ほかに木材、石油化学、造船などの貿易港として極めて重要な大都市なのです。あのコート・デュ・ローヌやブルゴーニュで味わった牧歌的な雰囲気はまったくなく、まさに商いの町という形容がぴったりの都市でした。その上、マラン氏が紹介してくれたのは家族経営の小さなワイン卸売り業者でした。まるで丁稚奉公の見習いのような扱いで、しかも予約してくれたホテルは不便な場所にある安ホテルでした。加えて肝心のシャトー見学も第5級のシャトー1ヵ所だけ、あこがれていたシャトー・ラトゥールやシャトー・マルゴーは日程に入ってなく、がっかりしました。どうもこの業者は経済復興を遂げた豊かな日本の実情を知らず、私の懐具合を寂しいものと考えたようです。そこで東京から持ってきた名刺を頼りに大手のワイン業者に電話をして、やっとグラーヴ地区のシャトーを2ヵ所見学できました。

ブルゴーニュと比べ、ボルドーのワイン生産者はその規模の大きいこともありますが、非常に気位が高く、ブルゴーニュのヴィニュロン（＊1）との素朴な友情で結ばれる関係は作れないと感じ、あらためてブルゴーニュのよさを認識しました。

さらにボルドーの北にあるブランデーの産地コニャックのカミュ社に、「ボルドーにいるので、迎えにきてもらえるなら行きたい」と連絡しました。これは予定外の行動であまりあてにしていなかったのですが、しばらくして先方から、「明朝運転手が迎えに行くからぜひきなさい」とメッセージが届きました。朝、私は日帰りのつもりでカメラだけを持ってホテルの玄関で待っていますと、立派な車がきて私をカミュ家のシャトーに運んでくれました。そして玄関では社長一家が総出で大歓迎してくれました。社長の次男で営業部長のピエール氏が、ぶどう畑や工場を案内してくれ、世界で最も高価なスピリッツであるコニャックの製造過程を丁寧に説明してくれました。そして、「今晩はここに泊まっていきなさい。一緒に食事に行きましょう」と誘ってくれました。すぐに運転手を呼び、ボルドーのホテルから私の荷物を運ぶよう命じてくれました。その夜は社長夫人と次男夫妻の3人とご一緒し、郊外のすてきなレストランに案内されてご馳走になり、豪華なお城の部屋で一夜をすごしました。翌朝はパリに戻るため駅まで送ってもらいましたが、別れ際に私は「素性の知れない私をたった一本の電話でこんなに親切にしてくれたのはなぜだ」と聞いてみました。ピエール氏は、「行きたいから迎えにこいと言った心意気が大変嬉しかった。これからも日本人と親しい関係をつくっていきたい。次にくる時はぜひ奥さんもご一緒に」と言って、お土産までいただいた上で別れました。ボルドーでの滞在は失望しましたが、偶然からコニャックでは思い出に残る貴重な体験をしました。

パリでのレストラン研修

ボルドーからパリに戻った10月末から11月の中頃まで、マラン氏作成の日程に従ってエッフェル塔の1階にあるレストランで働きました。このレストランは主に観光客と、企業が海外の取引先のVIP接待によく利用するレストランです。昼間はランチ、夜はディナー・ショー付の食事で、当時非常にはやっていて毎日大忙しでした。消費単価は高く、ワインの売れ行きもとてもよく、常時6人のソムリエがそれぞれ受け持ちのテーブルで忙しく立ち働いていました。そこで私はソムリエたちのアシスタントとして働きました。この職場で運がよかったのは、ソムリエの長で、後にプラザ・アテネのチーフ・ソムリエに抜擢され、同時にフランス・ソムリエ組合会長も務めることになるジルベール・ルトール氏と出会えたことです。氏はフランス語の苦手な私になるべく英語で話しかけてくれ、研

コニャック市街地中心部に位置するフランソワ一世の像（＊2）

シャンパンの発酵製造過程の現場

修生とはいえ決して若くない私に気をつかってくれました。後にルトール氏とは、1982年に東京で開催されたホテル・オークラとプラザ・アテネ協賛の催しで一緒に働くことになります。

この短い研修で、飲食業にたずさわる人々の待遇に日仏間で大きな差があることに気がつきました。なにより驚いたのは従業員の食事です。日本のホテル業界も30年経った現在、待遇、福利厚生は大きく改善されているのは事実です。しかし、1971年当時は、ホテルの従業員に限ったことではないのでしょうが、社員食堂で出る食事（賄い）は極めて粗末なものでした。そのため、研修初日に食堂で他のソムリエと同じテーブルを囲んだときに、各テーブルにワインが1本ずつ置かれていて、皆がそれぞれグラスに注いで飲み始めたのでびっくりしました。日本のホテルではアルコール飲料の扱いが非常に厳しく、勤務中の飲酒が見つかると即事解雇でした（ソムリエのワイン・サンプルや、勉強のための試飲は例外）。そこで面白かったのは、ソムリエのテーブルでは卓上の平凡なワインを若いギャルソンに与え、自分たちはセラーから選んできた銘醸ワインをあけ料理（お客に出すのと同じ）と一緒に飲み、真剣にワインとの相性について意見を交わしあうことです。そして、最後はバスケットに盛られた数種類のチーズをワインと試し、チーズの熟成度についてコメントしあいます。あまりにも大きい日本との差を羨ましく思いました。帰国して職場に戻ってから同僚にこの話をし、将来いつの日か日本のホテルでも同じことができる時代がくるだろうかと聞きましたが、全員が絶対にこないと声を揃えて笑いました。

一流のホテル・レストランめぐり

パリ滞在中に日帰りでシャンパーニュ地方に出かけ、メーカーを訪問し、地下深く掘って作られたセラーで発泡酒の王様であるシャンパンの製造過程を見学しました。また、今回の研修で欠かせない重要な使命として、三ツ星を含むレストランで食事をし、料理の味、ワインの選択、サーヴィスのグレードを見て回りました。トゥール・ダルジャン、ラセール、ドルーアン、プラザ・アテネ、ジョルジュ・サンクなど、どこも料理は素晴らしく、サーヴィスマンの自信に満ちた身のこなしに感心しました。特にワインのサーヴィスには注意し、当時日本では知られていなかったデカンタでのサーヴィスなど参考になることを多く学ぶことができました。

こうしてフランスでの研修を終えた後、予定どおり今度はロンドンで数日をすごすことになりました。

ヨーロッパ研修を終えアメリカへ

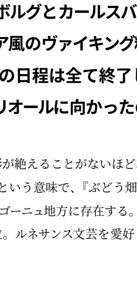
ロンドンでの宿泊先はマラン氏が現役時代活躍したドーバー・ストリートにあるブラウンズ・ホテルでした。一見客を泊めない古い伝統と、上流階級のご婦人がアフタヌーン・ティーに集まる人気の場所として知られる由緒あるホテルでした。このホテルには純イギリス調の酒場があり、しかもバーマンが生粋の英国人なので驚きました。なぜならロンドンの多くのホテルの飲食サーヴィスは、北欧やイタリア、ギリシアなどからの出稼ぎの人たちで支えられていて、イギリス人はあまり見かけないのです。従ってサーヴィスの質は決して高いとはいえず、勘定書きも間違いが多くていちいち苦情を言わなくてはなりませんでした。

ロンドンからアムステルダムに戻った後、集めたメニューやワインリスト、資料の整理に数日を費やしました。その間思いついてデンマークのコペンハーゲンに飛び、有名なツボルグとカールスバーグのビール工場で見学試飲をし、スカンジナビア風のヴァイキング料理を本場で楽しみました。これでヨーロッパでの日程は全て終了し、11月23日に次の目的地であるカナダのモントリオールに向かったのです。

（＊1）　ぶどう栽培者のこと。畑からぶどう栽培者の人影が絶えることがないほど、多くの人の手間と時間がかけられて畑は生かされているという意味で、『ぶどう畑はヴィニュロンの影で生きる』という古い言い伝えが、ブルゴーニュ地方に存在する。

（＊2）　フランス国王。コニャック地方出身。1515年即位。ルネサンス文芸を愛好・保護し、フランス・ルネサンスの父といわれる。

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ゃいませんか。
極上の銘酒を生み出すぶどう畑、グルメレストランの数々、
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。

お問い合せ
（株）佐多商会業務室　担当：岩沢
Tel. 03 3582 5087