

北原伸一 Shinichi Kitahara

噂の「女唎酒師軍団」に迫る!!

イラスト／永美ハルオ



「そりゃもう、酒が強いなんのつて……、半端じゃないよ。そんじょそこの男なんか太刀打ちできないほどの酒豪アマゾンズ軍団さ。揃いのピンクのハッピを着て圧巻だよ」

日本酒の女性唎酒師……。ある日本酒関係者から女性ばかりの唎酒師軍団のことを聞かされた。へえ、そうなる

と、日本女性の艶、粹の世界だな。背中には酒の神・バツカスの彫り物があつて……。あつ、それはワインの神さまか。日本酒なら、松尾様ということになるか、女神だといわれているし。内股には杉木の彫り物があつて、着物の裾から見え隠れ、酔うほどにそれがほんのり桜色……。

なにが桜色だあ。B級官能小説でもあるまいに、その後は立てひざ付いてつばでも振るのか。さあ丁半ないかってか。なんか任侠の世界に入つてどんどん話が脱線してしまう。軌道修正しないと。

総勢66人に達しているというその「女唎酒師軍団」はどんな面々で、どのような日本酒の愉しみ方をしているのだろうか。きつと輝いているんだろな、艶っぽく、しなやかに。
つてんで、それならその「女唎酒師軍団」の生態に迫っちゃえ。

日本酒唎酒師プロになるためには

まずはその前に日本酒の唎酒師の資格つていうのがどんなものか、知っておかないといけない。日本酒に関して達人の彼女たち、百戦錬磨の猛者たちに、たとえ俄か仕込みで返り討ちに遭うのは目に見えているが知らないよりましだ。

唎酒師の資格を認定してくれるのは、日本酒サーブス研究会・酒匠研究会連合会なるところだ。同会のパンフレットにはこう記されてある。

唎酒師とは、お客様に日本酒をおいしく飲んで頂ける環境を総合的に演出できる

スペシャリスト。海外では「日本酒ブーム」が巻き起こり、特に東アジアを中心に、日本人以上に、日本酒に精通する外国人サービスマンが急増しています。世界中で活躍できる、幅広い見識を持った唎酒師が今後ますます必要とされています。]

だが、資格取得までの道のりはそう簡単ではない。三次試験までである試験にパスしないとならない。試験と聞いただけで、拒否反応を示すなど、柔な考えや冷やかかしでは「唎酒師」への道は遠く険しい。

一次試験は筆記十企画書作成だ。酒の造り、原料、歴史、タイプ・原料別の特徴やそれに合わせる酒器や料理の提案まで、基礎的な知識が問われる。

二次試験になると、テイステイングだ。サービスマンとしての必要なテイステイングの試験。

そうして最終試験、口頭試問を含む実技試験である。

唎酒師としての「ホスピタリティ」は、一般人だろうと専門分野に携わっている者だろうが、必要な第一条件である。大事なものは大切な商材である日本酒をどれだけ愛情を持って扱うことができるか。ということらしい。晴れてプロとなった「唎酒師」はこれまで2万6000人ほど。内訳は男性72%に対して女性が28%。年齢は30〜40歳代で6割に達している。こうみると、日本酒に関する仕事に従

事している者にだけ与えられる資格のようにも思えるがそうではない。後述するが、「女唎酒師」のお姉さま方の中にだって、こよなく日本酒を愛する気持ちが高じて資格を取得された方も散見する。



ようやく念

願かなって意中の女性をデートに誘い、旨い料理に美味しい日本酒とシチュエーションを整えたまでは良かったが、知ったかぶり酒の蘊蓄なんぞをぶったあげ

く、薄っぺらな知識が露呈してしまい恥をかいたという過去をお持ちの方には特別にお奨めの資格だ。名譽のために申しておきますが、筆者はそんな恥ずかしい過去を持ち合わせてはおりません、念のため。

「女唎酒師」になる前はとんだ「危機酒師」でした

さてさて、このベールに包まれた麗しき「女唎酒師軍団」に緊急アンケート調査をして、彼女たちの姿を白日の下に晒してみた。

66人の軍団のうち、夏休み中にも関わらず18人の方から回答をいただいた。——感謝です。

誌面の都合上、すべてをご紹介できなくて申し訳ないが、この「コンタツだより」の読者に、こんなにも日本酒を愛してやまない女性がいるってことだけでも伝わればいいかな、なんて。

回答された18人のまずは職業から。さすがに一番多いのは酒を含むフードコーディネーターの方、それにOLが各5人。主婦の方も2人いた。あまりに日本酒好きが高じて「酒婦」などがありがたくな

い称号をダンナから得ていないことを切に願っています……。

では彼女たちが唎酒師の資格を取得した年齢ときっかけは。「女唎酒師軍団」の入団資格が30歳以上ということもあるが、資格取得年齢はほとんどが20歳から30歳代にかけてで、「日本酒の資格への憧れ」「日本酒が好きだから」という理由が、やはりダントツ。

主婦の澁谷康子さんは、茶道のお師匠さんでもあることからその延長線上での資格取得だ。

「茶道では『お茶事』という季節のお食事をお客様に差し上げる行事があり、そこでは、お酒を3回お客様に差し上げます。一期一会のお手製のお料理に合うお酒を模索していたら資格を持っていたほうがいいのではと奨められた」

福山博子さんは昨年まで勤めていた百貨店でのエピソードが背中を押した。

「酒売場にいたのですが、お客様から女のくせに酒のことがわかるのかと言われ、とても悔しい思いをしたから」

また酒屋を営む増田佳与さんは家業が酒屋さんだ。

「両親の代で4代目の古い酒屋ですが、3年前両親が店の存続について悩んでいた。せっかくなので続いたのもつたいないと一念発起、その際に取得」

OLの川本美器さんはそもそもワイン通からの転身。

「ワインの勉強をしていたが、いくらレブぶって語ったところで所詮は欧米の歴史にも文化にも経験にもかなわない。逆に日本人が日本酒のことを知らなくてどうすると思いついた」

その探究心は日本酒学講師まで取得してしまっただけ。

では、この軍団の面々は酒の味をいつ知ったのか。なんと小学生時代が6人と多い。

「6歳の頃、頂き物の一升瓶が開いてるのを見つけて興味本位で」（新倉ゴマさん・酒ごはんコーデイネーター）

「小6の頃、父の常備酒をこっそり盗み飲みする会を友達と開催。結局学校にもバレて先生から呼び出し」（匂坂美さん・窓口案内係）

「小学生のころ晩酌する父に褒められて」（田中成美さん・主婦）

「父に褒められ小学生の頃、ビールにカールピスを入れて飲んだ」（兵道俊美さん・経理担当）

懐石料理講師と唎酒師の入江亮子さんは、「幼稚園時代のおとそ」が大好きだったし、航空業の貴田順子さんは「そもそも幼稚園の頃からうにくらげ」でちびちびやってたらしい。

やはり人生で始めて口にした酒は日本酒（8人）が多かった。

では、酒好きがアダに、ということでは失敗談をご披露していただく。

「会社の送別会で、部長の胸ぐらを掴んでビンタ。悪酔いのため2日間動けず、実家の母に看病に来てもらった」（田井村奈保子さん・OL）

「店の忘年会で調子に乗って4本のワインを開け、繰り出した二次会の居酒屋のトイレで朝まで爆睡。以来、トイレ立て籠もり事件」として伝説化」（松中薫さん・飲食店勤務）

「20歳の時、学校の友人6、7人で宴会、運動後だったため、喉の渇きをこらえきれず日本酒を痛飲。翌日、手帳を見ると知らないアポがぎっしり記載されていた。だれと何のための待ち合わせなのか記憶なし」（守屋希英子さん・コピーライター）

「21歳の時、女性の友人とバーで飲み比べ。カクテルを22杯飲んだことまでは覚えていますが、トイレで爆睡。バーテンさんに家まで送ってもらった（IZUMIさん・フードコーデイネーター兼ライター）

「大学1年の話。コンパ後、先輩宅に大勢でなだれ込みウイスキーを一気飲み。やがて『暑い、暑い』と言って脱ぎ出して熟睡。後日、『あいつは飲むと脱ぐ』というよろしくない噂が広まった」（前出・川本さん）

まあ、いろんな過去をお持ちのようだったようです、……トホホ。そんな輝かしい(?)過去を乗り越え、

唎酒師として自覚も備わったいま、スマートな飲み方をおしげもなく教えてくれる。「気心の知れた人だけ月に1度程度。休日前にリラククスしながら、大好きなケーキやお寿司にあうお酒を飲むのが幸せ」（品川則子さん・インテリアコーディネーター）

「生だとか純米、吟醸などこだわらずにとにかくいろんなお酒を冷、常温、お燗で飲んでみる。それぞれに合う温度帯や合う香を考える。素晴らしい発見があることも」（佐藤紀子さん・飲食店経営）

「試飲販売で出している酒はできるだけ毎日味を見ています。プライベートでは宴会以外では寝酒を飲む程度」（築山佳恵さん・百貨店勤務）

「家でだんなさんと仕事のことや将来のこと、今日あったできごとなどを語りながら2合程度飲む。日本酒はいろいろな銘柄を勉強するために、取材で訪れた蔵のものをメインに飲むようにしている」（磯部らんさん・エッセイスト・マナー講師）

なるほど、さすが有資格者ともなりまして、お言葉にも重みがでてきました。

いっしょに飲んで こんな男お断り

そんな彼女たちに、いま一押し日本酒を教えてもらいましょう。その理由と、

合う香も一緒にね。

●健康宣言（旭鶴・千葉県）

「アイガモ農法のお米を使用した優しい味。塩辛が合います」

●亀の尾 大吟醸（久須美酒造・新潟県）

「米の旨味がしゃばり過ぎず、おとなし過ぎず。ハマチの刺身との相性が◎」

●浦霞禅（佐浦・宮城県）

「日本酒を好きになるきっかけとなった酒。牡蠣を軽く炙ってポン酢で」

●御代櫻（御代桜醸造・岐阜県）

「30歳の杜氏が醸す酒は甘みがあり、優しい味わい。意外にチーズと合う」

●慶長純米（和久井酒造・埼玉県）

「ぬる燗で頂くのが最高。慶長の酒粕と秩父のわさびで作ったわさび漬け」

●早瀬浦（三宅彦右衛門酒造・福井県）

「ラベルであれだけ酒好きを惹きつけるお酒は初めて。豆腐の味噌漬け」

●菊姫 鶴の里（菊姫・石川県）

「香りをかいただけで銘柄がわかる個性。白身魚の韓国風カルパッチョ」

●丹後スカツシュ（向井酒造）

「夏限定の発泡にこり酒。カルピスソーダのような味わい。独菓子シユトーレン」

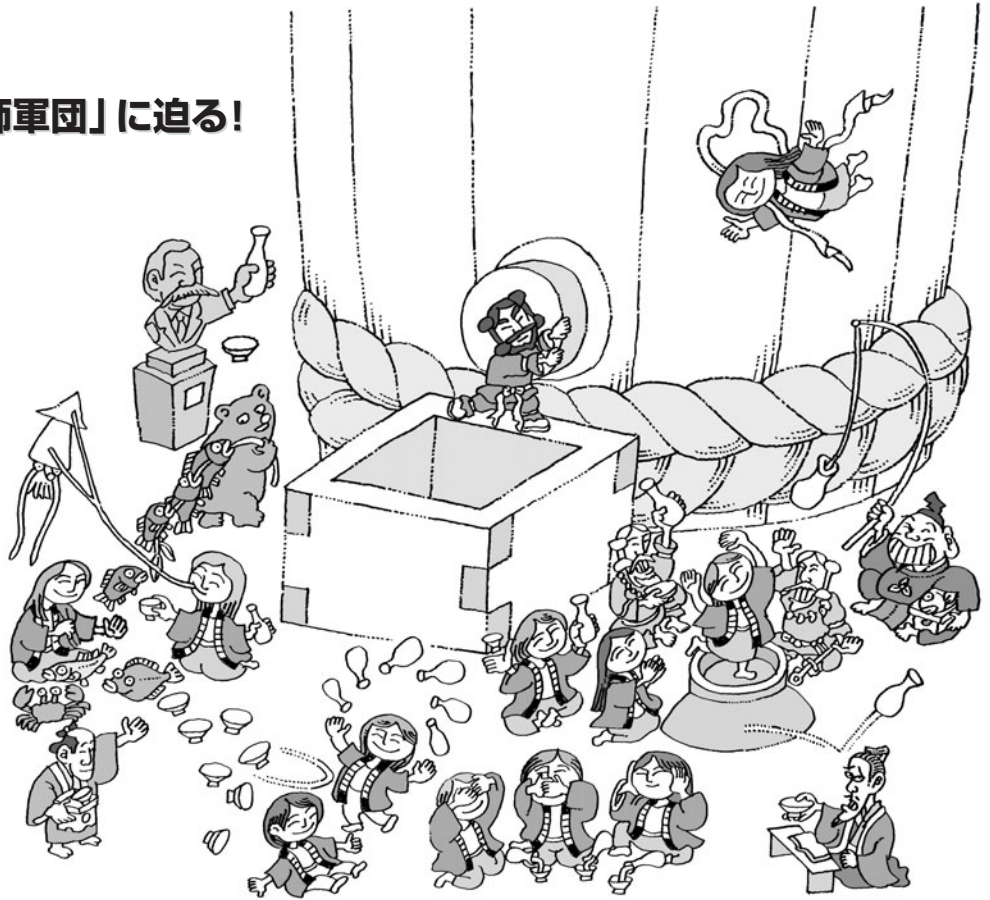
●龍勢 純米大吟醸 黒ラベル（藤井酒造・広島県）

「上品な香りと、すつと染込むようなピュアな味わい。生牡蠣、牡蠣の土手鍋」

●くどき上手（亀の井酒造・山形県）

「夏に冷やして飲む。芋ようかんや柿・

噂の「女唼酒師軍団」に迫る!



桃とも相性がいい」
●真野鶴（尾畑酒造・新潟県佐渡）
「山田錦と五百万石の掛け合わせで新潟初の酒米。いかの一夜干し」
●黒龍純米吟醸 火入れ（黒龍酒造・福井県）

「とりあえず今までのナンバー1、しゃぶしゃぶ、五日御飯」
●真澄 夢殿（宮坂醸造・長野県）
「香りも華やかでフルーティ。白身魚の煮付け、野菜てんぷら」
●田酒（西田酒造店・青森県）
「緑の瓶がきれい。隠れた酸味がたまらない。白身魚昆布メ」
●田むら純米吟醸（田村酒造場・東京都）
「あまり知られていないけど美味しいと思った。鮎の塩焼き」
●雨後の月 純米大吟醸（相原酒造・広島県）
「唼酒師を目指したきつかけの酒。広島の地あなご」
●小鼓（西山酒造場・兵庫県）
「日本酒にハマるきつかけ。塩辛」
まさに十人十色。唼酒師にも好みがあるもんですな。
そうなると、一緒に飲みたい男、そうでない男もさまざまでしょう。面白いから、聞いてやれ。
【こんな男と飲みたい!】編

題豊富。
◇エスコートのうまい人。
◇頭がよくて話上手。
◇カッコよければそれだけでウマイ肴に。なんか次第に遠い存在になってくるよな……。
それじゃ、気を取り直してと。
【こんな男とは飲みたくない!】編
◆カッコよくないヤツ!
◆酒の勢いでスキンシップの増える人。
◆愚痴る人。
◆帰り時間を気にしてくれない人。
◆浮ついた考え、態度の男。
◆過去の自慢話ばかりする人。
◆場の空気の読めないヤツ。
◆君の盃でと言いつつどこに口を付けて飲んでの「と間接キスを狙うオヤジ。」
◆オゴリで飲ませたくせに酒量のことをとやかく言う小さい男。
◆説教魔。
◆酒を飲むと乱暴になるヤツ。
◆理屈っぽい男。
◆自信満々つぶりをあらわにするヤツ。
◆せいこい男。
んく、もう勘弁してください。
噂の「女唼酒師軍団」の強さは実は日本女性の持つ「凛」とした強さだったんだな。
全国の酒店関係者の皆さん。試飲会の際、華を添えてくれる彼女たちに是非お声を……強いですぞ。