

MO

TE

NA

FBO

もてなしびと

MEMBERS MAGAZINE

わたしたちはだれのためのプロなのか？
資格をいかすメンバーズマガジン

SHI

BI

TO



特集 第4回世界唎酒師コンクール
“勝利への道のり”

特集 「個性」極めて惹きつける、
小規模個人店

JANUARY
2015

1

CONTENTS

特集

2 第4回世界唎酒師コンクール“勝利への道のり”

優勝者 北原 康行氏 (コンラッド東京 アシスタント・ヘッドソムリエ)

7 「個性」極めて惹きつける、小規模個人店

[四谷・荒木町] りんごの花

[墨田・向島] 焼酎 Bar [秘蔵]

[世田谷・若林] 若林 CAMOS

緊急提言

22 飲食業界の方々に贈る“学びのススメ”

亀川 雅人氏 (立教大学大学院ビジネスデザイン研究科 教授)

右田 圭司 (NPO法人FBO 理事長)

INTERVIEW インタビュー

26 食べるものにより行動も考え方も変わる
「なりたい自分になるための食」

川邊 朋宏氏 (中津川総合療術院 院長)

連載 1

16 世界のお酒を巡るレポート

[フランス]

若い世代に受け継がれゆく

ニューウェーブ“Bioワイン”

[イギリス]

SAKE とのマリアージュを果たした

伝統のアフタヌーン・ティー

21 ウェブサイト

SSI 公認日本酒官能評価システム「酒仙人」

新連載

25 名誉唎酒師の声

[アメリカ] 宮里 勝吉氏

29 電子書籍

唎酒師が教える！

日本酒100円ガイドブックシリーズ

Kindle版 続々リリース！

連載 2

18 もてなしびとのいる飲食店

[渋谷区笹塚] 兔屋

30 ジェイシックニュース

連載 3

20 酒販店訪問記

[福岡・久留米] IZUMIYA

32 事務局からのご案内

34 イベント報告



[表紙の写真]

第4回世界唎酒師コンクール、
優勝 北原氏、準優勝 沼田氏、
第3位のドミトリー氏。詳細は
P.2~5をご覧ください。

NPO法人FBO(料飲専門家団体連合会)

〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

Tel.03-3912-2194 Fax.03-5390-0339

f food.b.org @FBO_HQ f ssisake @SSL_HQ

The 4th WORLD KIKISAKE-SHI COMPETITION
第4回 世界唎酒師コンクール決勝大会

主催：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) / NPO法人 FBO (料飲専門家団体連合会)
 後援：JSC (日本酒スピリット・サービス産業団体協議会)



特集

第4回世界唎酒師コンクール “勝利への道のり”

去る2014年9月20日(土)、ホテルメトロポリタン エドモント(東京・飯田橋)にて、
 「第4回世界唎酒師コンクール」決勝大会が行われました。

唎酒師2万7794名、焼酎唎酒師6924名の中で頂点に立ったのは、
 コンラッド東京(東京・汐留)でアシスタント・ヘッドソムリエを務める、北原康行氏(35歳)。

2013年4月のエントリーに始まり、1次・2次予選、準々決勝を勝ち抜き、
 9月19日から20日の午前にかけて同会場での準決勝により
 25名中10名に選ばれ、決勝で激戦の末、見事優勝に輝くまで、その道のりをインタビューしました。
 準決勝・決勝のルポと共にお届けします。



優勝者 北原康行氏

(コンラッド東京 アシスタント・ヘッドソムリエ)

1979年東京都生まれ。都内のフレンチレストラン数軒を経て2008年にコンラッド東京に入社。アシスタント・ヘッドソムリエとしてホテル内の各レストランの飲料サービスに携わっている。'12年に唎酒師取得。

〈コンラッド東京〉

東京都港区東新橋1-9-1
 ☎ 03-6388-8000 (代表)
<http://conradtokyo.co.jp>

銀座から徒歩圏内、東京湾や浜離宮恩賜庭園を一望するロケーションに位置するラグジュアリーホテル。

審査で問われるのは、 もてなしの心と4つの力

世界唎酒師コンクールは、日本の食文化の「日本酒・焼酎」の美味しさや楽しさを消費者にわかりやすく正しく伝えるために、その知識や技術、おもてなしの心を競うものです。第3回までは日本酒と焼酎それぞれの唎酒師の部門を設けて行いましたが、今回より統合し、より実践的でリアリティのあるコンクールを開催することとなりました。予選から決勝に至るまで、レポートや筆記試験、口頭試験、実技試験、スピーチなどさまざまな審査が行われますが、全体を通して問われるのは「もてなしの心」そして、以下の4つの力が挙げられます。

- ・酒類・食品の総合的な知識力
 日本酒、焼酎に限らずすべての酒類や食品、その文化的側面にも精通した総合的な知識力。
- ・テイasting力
 テイastingを通じて個性の策定や提案ができること。
- ・サービス技術力
 感動を生む接客サービスを基本に具現化していく力。

- ・企画・販売力
 知識を持つだけでなく、さまざまなビジネスシーンでそれ活かせること。
 これらに総合的に長けている人物が、優勝に値するということになります。
 ソムリエとしてホテルに勤務する北原康行氏は、2012年に唎酒師の資格を取得、そのため今回が初参戦です。
 「自分の実力を確認できる場であり、改めて勉強する良い機会にもなり、また、出場者同士の出会いもあると思い、挑戦しました。このコンクールのユニークな点は、酒類の知識だけでなく、おもてなしの心や、提案の能力なども問われることですね(北原氏)

信頼関係を築くための会話を 積極的に心がけた

準決勝に進んだのは男性13名、女性12名の計25名で(1名は当日欠席により24名)、うち5名は海外(アメリカ3名、台湾、韓国)からの参戦です。

準決勝進出が決まってから当日までの約2か月半、北原氏はそれ以前にも増して準備するべく、朝の出勤前の時間を使い、唎酒師のテキストを反復学習、休日は朝から夕方まで勉



準決勝のロールプレイング審査会場。
壁を隔て2人同時に行われた。

※人名敬称略、勤務先はエントリー時、掲載は審査順。



Bradley Daniel Smith
(アメリカ・シカゴ/Roka Akai)



ブーラフ・ドミトリー
(東京/ジャパンスピリット)



佐野 洋一
(山形/山形の地酒専門店 佐野屋)



平田 美菜
(東京/東京ドーム)



丹野 大介
(東京/トーホー・パワーラックス
世田谷店)



中島 晋平
(大阪/オペレーションファクトリー
灘波 紅炉庵)



仲山 ミキ子
(北海道/焼酎Bar omiki屋)



沼田 広志
(東京/日本酒類販売
CHOYA Umeshuドイツ出向)



山本 将守
(愛知/マグネティックフィールド)



黄 式賢
(台湾/Huang Shih-Hsien, Sean)



徳永 尚子
(東京/夢酒みずぎ)



向井 敵津子
(東京/KAZZ)



Aya Nomoto
(アメリカ・ネバダ/
Wirtz Beverage Nevada)



北原 康行
(東京/コンラッド東京)



田部 教史
(兵庫/西村屋フーズコム
千人代官本店)



中條 一夫
(東京/外務省)



安東 千恵
(大分/Bar nodoka)



申 知恩
(韓国/W Seoul Walkerhill HOTEL)



渡辺 元子
(東京)



瀬戸 光一
(東京/白鷹 東京支店)



新倉 望実
(東京/酒ごはん屋 あかね雲)



青山 芳子
(愛知/日本料理 清月)



Jamie Graves
(アメリカ・ニューヨーク/Sakamai)



緋田 和美
(北海道/季節・鮎ひろ季)

強、夜はテイastingしてコメントをまとめる日々を送ったそうです。

「もし、学んだことがコンクールで出なかったとしても、喇酒師として決してむだにはならないですし、決勝10名までには残りたいと思い、がんばりました」

19日の準決勝では、まず、ロールプレイング審査が行われました。レストランのテーブルを模した会場で、選手はカップル客を席に案内し、対話をしながら酒をサービスし、質問にも答えます。用意された酒は日本酒4種、焼酎4種で、審査前の10分間テイastingが許されています。メニュー表には具体的な料理名はなく、食材名のみが記載され、自身の提案が求められます。審査の順番はくじ引きによって決められました。

審査では、もてなしの心+4つの力の面から、例えば立ち居振る舞いの好感度や技術の安全性や正確性、酒類・食品の知識力やわかりやすい説明力、的確な香味判定力とそれを生かした提案力、販売力、話術に秀でているか等、項目ごとに6段階で評価されます。

大半の人が緊張を隠せない様子で、女性客のエスコートやメニューを渡すといった、初歩的な接客にぎくしゃくしている人もいまし

た。北原氏も「決勝より準決勝のロールプレイングが一番緊張した」とのことですが、比較的スマートにこなしていた印象があります。「審査のスタート時に入口で説明を受けている間、価格設定やお客様の人物像を頭に入れつつ、室内をできるだけ見回し、状況把握に努めました。手前が青い花の位置皿、奥が赤い花だったので、女性は奥の席がいいな、とか。お客様にメニューをお渡しする際には開いて中身をまず確認してから。ひょっとして逆さになっていたり、どちらか値段が書かれていないとか英語だったりするかもしれないので。お酒のラベルをお見せした後、カフェに注ぐ時やサイドテーブルに置く際にも常にラベルはお客様に見えるように。いずれもできる限り普段通りに行くことを心がけました」

男性客へテイastingを促したり、前菜の生牡蠣を何個お持ちしましょうかとたずねるなどの丁寧さも印象的でした。「サービス側から何かアクションを起こさない限り、お客様との会話は生まれません。会話がなければ信頼関係も築けず、感動は与えられないと思いますので」

審査終了後は、出場者と審査員やFBOスタッフも交えた懇親会が開かれました。明日

への期待や緊張を抱えつつも、とりあえず初日を終えた安堵感で、会場はなごやかなムードでした。

5分間の小論文発表審査、喇酒師としての思いの丈を述べる

翌日午前は、「日本酒・焼酎の未来のために～私の使命～」をテーマに事前作成した小論文を5分間で述べる審査です。手元を見ることなく身振り手振りを交えて語る人、図表に工夫を凝らす人など、熱意が感じられました。一方では前置きが長く、一番語るべき重要な山場に来て残り時間(3分・1分・30秒をカードで提示)に気づいて焦る人がやや多く受けられました。北原氏は「3分を見落とし、気づけばあと1分、少し早口になってしまいましたが、言いたいことは伝えられたつもり」とのこと。パワーポイントで作成した図表を見せながら、「世界に日本の食文化を伝えるには、喇酒師が先頭となってSAKEの素晴らしさをまずは日本人と共有し、日本全体で外国の方々へ伝えていくべき」と訴えました。

全員のスピーチが終了し、審査の結果、24名から10名(うち海外3名)が決勝進出決定しました。



公開審査の会場席。審査員は計17名で、うち決勝審査員は9名。第3回世界唎酒師コンクール（唎酒師部門）優勝の出羽薫さん（マンダリン・オリエンタル東京）も含む。



「酒を造る人と消費者の心をつなぐ、唎酒師たちの熱意と知識に感動しました。唎酒師の活動もまさに世界遺産と言えるでしょう」と総評を述べた森本昌憲審査員長。



後援：JSC（日本ホスピタリティ・サービス）

門家 連合



準優勝の沼田広志氏、翌日にはドイツにトンボ帰りました。「コンクールに向けて支えてくれた妻に感謝したい」。



第3位のプーラフ・ドミトリー氏は「明治時代の和洋折衷モードをイメージして」蝶ネクタイ&着物姿で出場。

決勝は、テイスティング・接客・そしてスピーチ、3つの公開審査

決勝では、同日同ホテルで開催された「地酒祭り 秋の陣 2014」の来客が自由に観覧できる公開審査スタイル。審査会場には90名を超える観客と9名の決勝審査員、テレビやスチールカメラなどの報道関係者も複数入っていました。

壇上で、まずブラインドテイスティング1種を20秒で行い、約90秒でその見解を述べ、続いて前日と同様のロールプレイング。料理や酒に詳しくない若いカップル客が設定され、女性は帆立貝、男性は名古屋コーチンを希望し、何かおすすめの調理方法と日本酒1種を提案して欲しい、次に真鯛の調理と焼酎をいただきたいので共に提案して欲しい、といったいくつかの希望に対し、いかに対応するか。最後に、審査員および観客の座る会場に向かって、唎酒師として日本酒や焼酎への思い、今後の決意等を1分間スピーチ、合計約10分間が審査されます（海外の出場者で通訳を介する場合、通訳時間は含まれません）。

くじ引きにより北原氏は4番目でした。「色や香り、味についてなど、私はソムリエな

ので、ワインのコメントを述べるようなスタイルで行いました。ワインの場合は最終的にどこの産地の何年物の何ワインかを当てるのに対し、日本酒の場合はそうではないので、温度や酒器、相性の良い料理といった、ふさわしい提供のシチュエーションをできるだけ述べるようにしました」

続くロールプレイングでは、同じ日本酒で帆立貝と名古屋コーチン両方に合わせるということを北原氏は聞き逃しており、別々の酒をすすめようとしてしまいましたが、その後は比較的順調に対応していたようです。真鯛は皮目をソテーし、身はふっくら仕上げ、マツタケとクリームソースで、といったフレンチスタイルの料理を提案、焼酎は「女性は水割り、男性にはロックでパワフルにいかがでしょう」と笑顔ですすめていました。

最後のスピーチでは、前々より用意していた内容を急ぎやめて、夕べ見た夢の話に切り替えると言いついた北原氏。酒蔵でみんなが笑顔でいる夢のエピソードを伝え、また、準決勝と決勝の間に見た地酒祭りの会場の熱気にも触れ、「ホテルマンとして日本酒・本格焼酎・泡盛の文化を世界に発信したい」と結びました。

「当日朝、急いでメモ書きして、会場に行く道中などずっとブツブツ呟いて練習していました（笑）」

特別賞は3名、海外における日本の酒文化伝達に貢献

10名の審査を終え、いよいよ審査発表。まずは特別賞の発表です。1人目は、ニューヨークのモダン居酒屋 & SAKE バー「Sakamai」のソムリエ・唎酒師として、肉やチーズとの組み合わせで日本酒・焼酎を現地に広めている活動が認められた Jamie Graves 氏。2人目は韓国のホテル「W Seoul Walkerhill」の料飲サービススタッフ、申知恩さんで、やはり韓国料理との相性を追求している姿勢が評価されました。最後となる3人目の中條一夫氏は、サービス従事者ではなく外務省外交官。唎酒師・国際唎酒師・焼酎唎酒師・日本酒学講師の有資格者でもあり、その確かな知識と落ち着いた物腰で、今後も世界に向けて国酒の文化を広めていくことに期待しての授賞でした。

続いて第3位は、銀座「夢酒みずき」のサービスを経て、現在は日本酒などの日本の食文化ビジネスをロシア方面へ輸出拡大を行って



鑄物職人の中村圭一氏（錫光）の手による、酒器型のトロフィー。優勝は漆芸家の松山継道氏による漆塗りの台座がつき、桐工芸家の宮田健司氏（箱長）の桐箱に納められる。



特別賞を受賞したJamie Graves氏。12年前から和食の料理修業を始め、サービスの仕事は6年前から。「自信はなかったですが、このような賞をいただけて本当にうれしい。N.Y.のSAKE文化はいま、どんどん進化していますよ。」



ホテルでの仕事は9年目という特別賞受賞者の申知恵さん。「昔は日本酒が苦手だと思っていましたが、いろいろな味わいがあることを知って好きになりました。今回は韓国代表というプレッシャーもあり、とても緊張しましたね。」



「お酒を注ぐなどの接客サービスは普段行っていないが、国際会議などで人前で話すことには慣れていて、自分なりにまあまあできたのではと思います」と特別賞受賞者の中條一夫氏。



決勝のトップバッターで、鮮やかなテイastingコメントを披露した、函館の寿司店の女将、緋田（あけた）和美さん。唎酒師・酒匠・日本酒学講師の資格を持つ。



神戸の老舗旅館系列勤務、田部敦史氏は「とっくりにおちよこでお互いに振る舞い合うのは日本酒ならではの」と語った。唎酒師・焼酎唎酒師・酒匠の資格を持つ。



準決勝・決勝ともに常に笑顔とコーマアのある対話を絶やさなかった、台湾代表の黃式賢氏。



「資格を取って人生が変わりました」と語った山本将守氏。唎酒師・焼酎唎酒師・日本酒学講師を取得。純米酒バー「八咫（やた）」を名古屋と新宿に経営する。

いる「ジャパンスピリット」チーフエグゼクティブプロデューサーであり、唎酒師・日本酒学講師の資格を持つブーラフ・ドミトリー氏。ロシア出身のドミトリー氏は日本での生活が長く、流暢な日本語で「全人生をかけて日本酒・本格焼酎・泡盛を人々に伝えたい」と語っていたのが印象的でした。

準優勝は、日本酒類販売のセールスマネージャーで唎酒師・国際唎酒師・焼酎唎酒師・酒匠・日本酒学講師の資格を持つ沼田広志氏。2012年の第3回コンクール（唎酒師部門）ではファイナリストまで残りました。2014年5月からは欧州での日本の酒類販売のためドイツに向向しており、コンクール出場だけのために一時帰国。「飲用温度帯など日本酒の多様性の魅力」を語り、本業ではない接客審査のハンディも乗り越えての大健闘でした。

そして優勝、北原康行氏。「決勝の出番が終わった後、3位以内になれたらいいなという期待もありましたが、特別賞そして3位・準優勝と自分の名前が呼ばれないので、ああ、これはダメだったかと思いました。優勝と言われた瞬間は、え、本当に？とびっくり(笑)」

受賞者には、ぐい飲み型の鑄物のトロフィーや表彰状、賞金、花束等が授与されました。

閉会直後にコメントを求めると、3位のドミトリー氏と準優勝の沼田氏は、喜びよりも悔しいときっぱり。プロとしてのプライドの高さがうかがえます。特に沼田氏は、前回ファイナリストであったため今回は絶対に優勝する気でいたと、悔し涙をこぼしていました。この日のためにどれほどの努力を積み重ねてきたか、ひしひしと伝わってきました。出場者同士が互いの審査の様子を見ることはできませんが、沼田氏には北原氏がライバルになるだろうことは控え室や懇親会などを通して感じていたようで、北原氏も「奇しくも同い年で、熱意のある方で、一番印象強かった」と言います。「お互い職種は違いますが、日本のお酒を世界に広めたいという思いは同じ。そのため何かを一緒に組めたらうれしい」とも。

**ゴールではなくスタート。
世界に広めるため、まずは国内から**

コンクールを終えた現在の北原氏の心境を聞くと、
「今までと特別に変わったことはありませんが、優勝の名に恥じないよう、これがゴール

ではなくスタートとして、より一層気を引き締めていかなければと思っています。2015年、当ホテルは10周年を迎えます。特に外国人のお客様の多いホテルでありますし、また、2020年の東京オリンピックを控えており、ますます海外からのお客様の需要が見込まれます。日本人にとって東京オリンピックは、国内にいながらにして世界中の人に日本の文化を発信できる絶好のチャンス。それにはまず、私たち日本人がきちんとお酒の文化を知っている必要があります。そのために私がすることは何かを日々考え、実行し、一端を担いたいです」とのことでした。

第5回世界唎酒師コンクール決勝は2018年の開催を予定、エントリーのスタートはその前年ということになります。次の優勝の星は誰の頭上に輝くのでしょうか？コンクールの優勝に一夜漬けはききません。日々の成果があらわれる、つまり、戦いはすでにスタートしています!!