

「全鍍連」 2025年 10月号 組合員の広場

石川県鍍金工業組合 宮崎 克洋 (加賀電化工業(株) 代表取締役社長)

「ワイン 四方山話」



お世話になります。めっき業経営をしながら金沢駅前でヴァンナムールというワインバーを経営しております。日本ソムリエ協会のワインエキスパート資格を取得後、協会認定のワイン検定講師となり、今まで多くの方へワインの知識やおすすめワインなどをお伝えして参りました。今回ワインについてよく聞かれる質問二つご紹介したいと存じます。

まず乾杯時のマナーについてです。互いのグラスを当ててはいけないのかと聞かれますが、結論、当てて構いません。もちろん割らないよう注意です。日本特有の奥ゆかしさからか、乾杯時にグラスを当ててはいけない、音を立ててはいけない、などと知見もない評論家の間違った講釈により誤解が生じております。ワインは海外から日本に持ち込まれたものです。海外の晩さん会では普通にグラスを当てて乾杯しております。また、日本ソムリエ協会重鎮の田崎真也様より興味深いお話を直接伺ったことがあります。ワインの本質もよくわからない昔むかし、宴では多くの方がワインを楽しんでおりました。ただ、ワインを飲むと毎度良からぬ行動をとる者がいる、いわゆる質の悪い酔っ払いが現れます。ある方が、「この飲み物は美味しいが飲むものを悪人に変えてしまう悪魔が宿っているのかもしれない」と。飲むことを躊躇う雰囲気は漂いましたが、また別の方が、「ならばその悪魔を退散さすべくお祓いすればよい、悪魔退散には教会の力を借りるのが良し、乾杯時には互いにグラスを当てて教会の鐘の音を奏しよう」と。これが乾杯時にグラスを当てる始まりになったとか。

またよく聞かれるのが毎年 11 月第三木曜日に解禁のボジョレーヌーボーです。ヌーボーとは「新しい」という意味で、世界最高のワイン名産地、フランスブルゴーニュ地方の最南端ボジョレー地区、その年の葡萄の出来具合確認と豊作への感謝の意を込め作られる「新ワイン」です。日本バブル経済真ただ中の 1980 年代、日本は本国フランスよりも先に 11 月第三木曜日になり、加えて日本人は新米、新じゃが、初ガツオなど「旬の新しもの」好きの国民性も重なり、新酒であるこのワインに目を付けた日本の商社が火をつけたものです。さてこのワインに対する私見です、本来ワインはある程度の熟成期間を経て味のポテンシャルを引き出しますが、このワインは特別な強引製法でその年取れた葡萄でたった 1～2 か月でワインにしますし、ブルゴーニュの看板品種であるピノノワールの陰に潜むガメイというあまり人気のない品種ですし、当地区のクリュデュボジョレーという上質な畑の葡萄ではヌーボーは作られませんので正直私は好んで飲みません。悪しからずよろしく願いいたします。