



「おいしい食べ物と飲み物、心地良い環境、気の合う仲間、そして健康があれば……」 竹村さん

竹村 私は、八事と聞くと、やんごとなき……という古語がすぐ口をついて出てしまうんですよ、やんごとなきレストラン千歳：なんていいわね。(笑)

桜井 ここ(ヤゴト千歳)が、4年前に開店したんですけど、こんな場所にポツンと店ができて、皆「これなんだ？」(笑)今でこそ、「日本料理とワイン」の組み合わせも親しみを持ってこられたんですけど当時はとんでもないという話でしたよ。今日のもう一人のお客様である金井さんに、いろいろとお力を借りました。まあ、当時はワインセンサーがあるしインテリアはイタリア感覚のモダンな雰囲気ですよ、「なんだこれは？」とよく言われましたよ。

竹村 素敵なお店でしたね。

金井 彼は、良い意味で冒険の出来る人だね。自分にとって未知なもの、そして本物であれば、とことん掘りまで頑張る——そういうところが、とここで、失礼ながら僕には古いはずとんと未知数なんだけど……(笑)

竹村 ひとつの情報と受けとめてもらった方が良いと思います。

金井 僕は水販座でB型なんでですけど「コッソツ貯めて色で失なう」と書かれていたことがあった。(笑)

竹村 善め言葉にとればいいんですよ。素晴らしい人生じゃないですか。(笑)

桜井 30人のスタッフと聞いてびっくりしましたけど、人の育成は大変ですよ？

竹村 大変ですよ！

金井 桜井さん、食3代つてのがありますよね。ワインの世界も、天分が必要なんです。ワインビジネスは新しい職業で知識だけならまる一日で覚えらる位の数だけ、ワインの名前をいくら知っていたからといって

り得ない。それは、何か食べる時に「ウマそうに食べてるぞ」と一目でわかるような雰囲気とレベルがあるんですよ。古いもそうじゃないですか？

桜井 料理にはセンスが必要、古いのは靈感……？

竹村 必要最低限の靈感は必要ですけど……たとえば桜井さんなんか、かなり靈感強い方ですよ。ただし動物的直感に近い方の靈感ですけどね(笑)。どの業界でも成功する一つの同じレベルみたいなものがあるんですよ。あるレベルを超えた上の段階ではどの業界も全く同じ。

桜井 成功の条件？それは？

竹村 素直なことが良いですよ。そして明るいこと。理屈っぽくない方がよい。何でもよく考えて行動する。よく、ツキの話聞かれますけど、ツキって簡単ですよ。たとえはスキー。楽しみにしている日程に雪が全くなく行けなくなったらどうします？

桜井 私の場合、雪のある所へ無理矢理行くんですよ。

竹村 それもひとつの成功法ですね。どう考えてもツイている人というのは行けないと思わなくて、今日では行くなという事なんだ」と考えるんです。マイナス発想をしないでプラス発想する。俺はツイてない」と考える人は、どんとツカない！

金井 それは、ワインを味わうにも一緒ですよ。重箱の隅をつつくような飲み方をしたらキリがない。このワインは「なかなかオカキャンだ」と長所をみつけてあげると良い。

世の中を動かすモノは……

金井 まずロゼのシャンパンで乾杯しましょう。シャンパンはすべての料理に合わないからすべての料理に合うという法則があるんですよ。今日、私がプロデュースしているアイスの村のものを味わいましょう。竹村さんは、お酒は強い方ですか？

竹村 ええ、飲めないのは、アワモリとアラブのお酒くらい……

先日、トルコエジプトギリシャローマとまわってきたんですが、トルコのワインは、すごく美味しかったですよ。

金井 あの辺は原産地なんです。ワイン用ぶどうの原産地はアゼルバイジャン、トルコ……あの辺りに原始的なぶどうがあるわけ。そこから、食いの洗練度や文明の移りかぶりとともに、西へくとぶどうが成長していつ、フランスのような素晴らしい王朝が発展しているところまで最高になったわけ。

竹村 そうだったんですか。エジプトは素晴らしい町だったんで