

けでなく日本食を広める役目もありました。星がついたお店のシェフが日本食の勉強に来られたことも良い思い出です。

甲：ビールとウイスキーの本場ですが、お酒の戦略は何かあったのですか。

山：お酒ではなくサントリーという名前を世界に広めるための出店です。利益より、一流のモノを作って一流の食文化を世界に広める文化づくりにも貢献している事を示すためでした。お店で一番飲まれていたのはワインで、欧州のワインを中心に120種類ほど扱っていました。この時期に私はワインを覚えました。

加：今はロンドンにはもう無いんですね。

山：サントリーの知名度が上がり、ウイスキーが認められるようになり、出店の役割が変わりました。サントリーの社員にとっては、英語、会計、マネジメント、人事などの勉強や研修の場でもありましたけどね。

加：会社が育てたい人を派遣していたのですか。

山：というより、やる気がある人を社内公募していましたので、自分で手をあげました。苦しいけど良い時代でした。あのロンドンでの経験がなければ今の自分はないですね。日本に帰ってから医療、経営企画、食品などに携わらせてもらい、今はワインの社長です。

甲：サントリーではお客様を第一に考えると言われていますが、他社と比べて具体的にどう違うのですか。

山：徹底度合いです。永年、お客様の立場に立って物事を考えるということをしてきたからこそ、文化として根付いています。また、オーナー企業だからでしょうか、オーナーの下では社員みんな平等という雰囲気があります。

加：派閥がないんですか。

山：ありません。だから失敗してもいいから「やってみなはれ」なんです。官僚的な手続き主義は排除せよ、と常に言われています。

加：ワイン造りにAIは導入されますか。

山：ブドウ栽培には気象データ解析などAIも活用しますが、醸造には特に使っていません。ワインを造る時には一切熱を加えないし水も加えません。だからブドウ自体の味の違いがそのまま

ワインの味の違いになると単純に考えてください。例えばボルドーでAOCという原産地認証を得るには、人間がブドウに一滴も水を与えてはいけません。土を掘り起こすのは構いませんが、外から土や石を持ち込むことも許されません。何もかも自然任せでブドウを作ります。一方、アメリカやオーストラリア、チリなどはコンピューター管理で灌水しないと木が枯れてしまうから作れないんです。

加：元々の条件が違うんですね。

山：40年ほど前に「パリの審判」ということがあって、フランスの超一流ワインとアメリカのワインを目隠して試飲したら、アメリカが勝って評判になりました。しかし、完全管理で造っているアメリカワインが物理的品質は良くても、すべて自然のまま造っているフランスワインを、ラベルを見ながら知覚品質を愉しむというのは別次元である、という話もあります。

加：どちらを飲みたいかは、背景にある文化や歴史に敬意を払うか、にもよるのですね。今ワインが好きではまる人が増えていますね。

山：はい。ワインは多様性があるので、勉強した分だけ面白くなってはまる人もいらっしゃるでしょう。しかし、余りにも品種が多すぎて何を選んだらいいのか迷ってしまうお客様も多いです。そうでなくても今の日本人は選ぶのが面倒という人が増えてセレクトショップが幅を利かせています。だから我々は多様性を見せながらも選びやすいツールのようなものを示していく必要があると思っています。

加：最初の入り口を作る訳ですね。

山：そうです。そこで興味を持った人が少しずつ幅を広げて多様化していくという流れが必要でしょう。フランス、チリ、アメリカなどではスーパーでもブドウ品種によってワインの棚が仕分けられて並んでいます。でも日本では、国ごとに、赤と白と並んでいるだけです。今後お客様に時間をかけて理解を深めて頂いて、もっとワイン文化が進化していけば、品種ごとに並ぶようになると思います。

加：私はメルローがいいと選ぶとか。

山：そうですね、そうなるように我々も頑張ります。話は変わりますが、私は3年前から東京アカシア会の副会長として「アカシア・チャンネル」のお世話をしています。現役大学生への就職活動支援で、各業種の先輩方と大学生が二時間ほど軽食をとりながら様々な話をしてネットワークを作る集まりです。例年12月開催です。最近では地元志向の学生も増えていて、広島先輩を紹介することもあります。大学生にはもっと積極的にアカシアの先輩と繋がりを求めて欲しいです。

甲：在校生にもメッセージをください。

山：若いうちは自分の幅とか範囲を決めず、色々なことに挑戦してください。まさに「やってみなはれ」の精神で。失敗しても構わないから、何でも積極的に挑んで欲しいです。その上で「これだ」と一つ決めたら、徹底的に踏み込んでやることです。そうしないと物事の本質が見えてきません。加えて、相手の立場に立って物事を考えることも大事にしてもらいたいです。

甲：アカシアの皆さまにもどうぞ。

山：宣伝になります。サントリー商品への一層のご愛顧をお願いしたいし、サントリーの自販機を設置してもらえたらありがたいですね…。

甲：今日はどうもお忙しい中をありがとうございました。

.....

甲：牡蠣に合うワインは何じゃったっけ。

加：フランス人はシャブリよりもミュスカデのようにもっとフルーティーなワインとか、ムルソーのように甘みが少し感じられるような辛口のワインを合わせたりするそうですよ。

甲：今度試してみたいけんのお。

加：牡蠣だけご相伴させてください！

編集 加用雅信(80回)

文責 甲斐 稔(63回)



左から加用雅信(80)、甲斐稔(63)、山崎雄嗣(66)、陰山秀明(63)

同愛会病院(江戸川区)副院長

医学博士 中谷 宏(64回)

(昭和61年頃国立がん研究センターに於いて癌遺伝子のクローニングに成功した。)

中谷 民枝(61回)・家庭科 広島市立中学校勤務40年

中谷 覚(豊葦会) 国泰寺中・城北高校・修大(商)

中谷 雄治(海軍兵学校76期・江田島) 卒寿

広島文理科大学理学部物理物性(藤原武夫研究室)

山口県立高校(9年)、本校物理教官(26年)

日本科学教育学会・日本物理学会・日本教科教育学会等拙稿

「理科教育病理・病理的理科教育」提唱者(日本科学教育学会)

中谷 武夫(66回) 還暦

[専門] 人生地理学 [ニックネーム] トロ口

[好きな言葉] 冬は必ず春となる。(日蓮御書) Winter always turns to spring.

[職歴]

① 広島電機大学附属高等学校

② 広島県立広島国泰寺高等学校(平成3年度全日普通科教育活動実践記録編集委員)

③ 広島県立広島養護学校(肢体不自由児特別支援)

④ 広島県立佐伯高等学校(平成16年、17年度広島県高等学校地理歴史科・公民科研究紀要拙稿)(同上広島県立佐伯高等学校研究紀要拙稿)

⑤ 広島県立西高等学校(通信制課程)

父や姉貴のように立派な教師に成りたかったが、私にとって教職の道は、高く険しい道のりであった。