

私の趣味のワインから ソムリエ・ドヌールに 至るまで



旭川市医師会
はらだ病院

原 田 一 道

令和二年の今年、十二支の中で一番目の子年であり、我ながらもうこんな年齢なのかと、まさに「光陰矢の如し」の心境である。

北海道医報新年号「新春随想」を書くようにと依頼され、何を書いてよいか迷ったが、気軽に私の趣味であるワインに関連することを多少書くことでお許しいただきたい。

30代半ばまでは、甘口のドイツワインを好んでいたのが、30代後半に、ブルゴーニュ地方のモレ・サン・ドーニ村にドメヌ（醸造元）がある特級ワインのクロ・ド・タールを先輩方と飲んだ時に、何とも言えぬ香り、色調、味覚に魅了されたのが強く脳裏に焼き付いており、ピノ・ノワール単一で作られる赤ワインを数年に渡り、かなり飲んでいた。

シャルドネという葡萄で作られるブルゴーニュの白ワインも好きで、白ワインの王様と呼ばれるモンラッシェの出来栄は素晴らしい。

ブルゴーニュの赤ワインで一度は飲んでみたい最も高価（130万円位）で、高貴なロマネ・コンティの名を知っている方も少なくないだろう。

このロマネ・コンティを作っているドメヌは、Dom. de la Romanee Conti (DRC) であり、赤ワイン7種類、白ワインのモンラッシェ（100万円位）など、いずれも生産数が極めて少なく高価である。

しかし、40代前半にボルドー地方のいわゆる五大シャトー（Ch）と呼ばれるCh・ラフィット・ロッシールド、Ch・ラトゥール、Ch・マルゴーの3本

を大先輩の先生方と飲む機会があり、複雑な香り、色調、味覚に再び感動しボルドーファンとなった（葡萄はカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン等のブレンドで作る）。

ボルドーには約8千のChがあり、そのベスト5が五大シャトーと呼ばれ、一級はCh・ラフィット・ロッシールド、ラトゥール、マルゴー、ムートン・ロッシールド、オー・ブリオンの5つである。私は優しく、繊細でもしっかりした味のボルドーの女王と呼ばれるCh・マルゴーが一番好きだ。

こうしてワインを飲むだけでなく、ボルドー、ブルゴーニュ地方の畑の位置や土壌の特徴、ヴィンテージ・年の気候条件などの書籍もかなり読み、ワインの魅力は底知れない。

そうした中、2017年5月の札幌で、日本ソムリエ協会（田崎真也会長）から、ソムリエ・ドヌール（名誉ソムリエ）の称号をいただき感激した。

ソムリエ・ドヌールの称号をいただく方の目的は、国内外の著名な方に、ワインや日本酒など飲み物の楽しみ方を広く伝えていただくとともに、協会の主旨、活動を知らしめていただくことあり、対象はワイン、日本酒などの飲み物の普及とソムリエの育成に功績のあった方、また今後飲食業界並びに協会の発展のためにご尽力いただける方となっている。

ちなみに道内に関係のある叙任者を挙げると、2010年に、上田文雄氏、倉本 聰氏、佐藤のりゆき氏、高橋はるみ様、橋本聖子様、2017年に秋元克弘氏、伊藤亜由美様、葛西紀明氏、原田一道、丸谷智保氏、2019年に、河合秀基氏、アリョーナ・ブズドゥガン様、安田里沙様、吉田晃敏氏が選ばれている。写真は昨年、旭川で開催された就任式で前列右側に吉田晃敏旭川医大学長、後列右から2人目が田崎真也会長、左端が私である。

アルコールの飲めないワイフからは、「貴方の職業は何ですか？」と言われる昨今で終わりとする。

