

りっし しゅっこう

立志出杭

志高き出る杭となる

特集 出る杭人
一期生 長谷部 賢
日本ソムリエ協会認定
シニアワインアドバイザー

夢甲斐塾

Vol. 2

郷育フォーラム2013プレ事業

特集 出る杭人

一期生 長谷部 賢

全国1万人を超すワインアドバイザーが頂点を競う第9回ワインアドバイザー全国選手権大会（平成25年10月17日ホテル日航熊本）で見事優勝を果たした長谷部賢さんです。

長谷部さんは、日本ソムリエ協会認定のシニアワインアドバイザーとして、講演活動やイベント企画運営など、ワインに関する活動を幅広くされています。大月市猿橋にある明治三八年創業の長谷部酒店の四代目と老舗酒屋の代表です。今回、お忙しいところをお邪魔して長谷部さんにお話を伺いました。



第9回ワインアドバイザー全国選手権大会 優勝
日本ソムリエ協会認定シニアワインアドバイザー
長谷部 賢

○優勝、おめでとうございます。

長谷部「ありがとうございます」

○初歩的なことからワインアドバイザーとは何ですか？

長谷部「ワインの資格を持っている方は、ソムリエ、ワインアドバイザー、ワインエキスパートの3つあるんです。これは職業の違いで、ワインの栓を切ったりサービスをする接客業の人が資格を取りたいときはソムリエの試験を受けます。我々のような流通業、ワイナリー、問屋さん、ワインショップ、あとはワインスクールの講師の人達が資格を取りたいときはワインアドバイザーの試験を受けます。そして、一般の方がワインの資格を取りたいときはワインエキスパートの試験を受けます。どれが上とか下とかはなく、ただの職種の違いです。この3つのセクション順番で1年に1回日本一を決めるコンクールがあるんです。ですから3年に1回。前はワインエキスパートがなかったので2年に1回でした」

『高いレベルのプロ』

○全国選手権に挑戦しようと思われたきっかけは？

長谷部「単純明快です。ちっちゃい酒屋が今後生き残っていくために当然何か柱が欲しい。そこで私はワインを選択しました。そして資格を取るために学校に行きコンクールがあることを知りました。ワインをやっているとときにお客さまが一番わかりやすい納得できるのは、あの人がワイン知ってるよねとか、あの知識があるよねって言うのは、言葉で言えませんが、どのくらいっていう尺度が測れないですね。コンクールというのは順位がつけやすいわけなので一番お客様にはわかりやすい安心材料になるわけですね。ですから素直に出てみたい。自分の力がどこまで通用するのか試してみたい。ほんとに普通なそんな感覚ですね。うちのお店の柱となるもの、それも全国レベルで通用するぐらいの高いレベルのプロとしての、それがどうしても欲しかった。それが素直なところですね」

○何時から挑戦を始めたんですか？

長谷部「初めて99年の大会に出ました。予選があったんですけど、初めて参加したときに全国大会に行けなかったで、なんか俺いけるのかなって勝手に勘違いするわけですよ。けれど準決勝でボロ負けして、そこで決勝に残っている人達と集まってくる人達のレベルの高さを思いつき痛感しました。その時に次の大会では絶対に決勝に残りたいという思いが出てきました。次の大会が当時は2年おきだったので01年に準優勝にスポンとはいつちやっただけですよ、たまたま。そうすると勝手に勘違いで、あと少少という風に思えるわけですよ。本当はすごい差があったんですけど、せっかくそこまで登り詰めたんだから、あとちよっと行きたいというのが長々かかってしまいました」

○選手権の決勝は全国予選を勝ち抜いた6人で争われます。課題に沿ったプレゼンテーション、ブラインド、口頭試問による出題によって、多くの一般の方が見守る中、一問一答で行われます。

長谷部さんは、その決戦を勝ち抜いて、優勝を果たしました。



チャンピオンに与えられる赤いジャケットを羽織る長谷部さん

『機が熟した』

○2度の準優勝があり、今回の優勝でしたね。

長谷部「コンクールのある業界っていうのはラッキーかもしれないですね。だって、1位とか決められるじゃないですか。自分が一番になりたいというのがありますけど、最近はお客様のことを考えることが多くなりましたね。若いうちは全然そんなことはない、ちやほやされたとか、有名になりたいとか、三十代の頃は、そういうのが強かったと思うんですよ。今はどちらかというと、欲がないわけじゃないですよ、だけど考え方がちよっと昔とは違ってきています。自分のことよりも自分を取り巻く周りの方々のことを考えるようになってきています。それが多分、今回優勝する大きな勝因なのかなっていう気がします。（心の在り方が）大きく変わってますから。多分、機が熟した。そんな気がするんですよ。仮に準優勝の時に間違っていたら、えらい鼻高々になって天狗になっていたと思うんですよ。でもそこで優勝できなかったのは、まだまだいんな意味で足りない部分があった、それはもともと知識だけであればワイン愛好家にならなかつたりするところがあります。ではなくて販売するプロになってくるということは自分のお勧めを勧めるだけじゃなく、お客様が望んでいるものを、パーフェクトに近い形で、どれだけ選べるのかっていうのが一番大事だと思うんです」



800種類のワインが並ぶ店内

○パーフェクトにですか？

長谷部「うちの場合には、90〜95%は選んでくださいというお客様がいらっしゃるんですけど、一番最初に入ってきた時にはお客様との距離があるので、いらっしゃいませと言った後、何も言わないです。間をおいて何かありまして、離れちゃうんです。本当に必要として選んでほしいと思われ方はその一言いうと大体ちよっと探しているんですけど仰ってください。自分で選びたい人はそのままありがとうございますと、商品を見てもらって、必要ならお客さんとの距離をこう、間合いを見ながら、必要な方には寄り添うし、そうじゃない人にはそっと距離を置きます。四十後半になってきたんだんわかってきた。こういうのが仕事の大事なところでもあるし、楽しいところもあるというのが見えてきた。そういうことがプレゼンとかに加味されていた気がします。2度準優勝してますます、紙一重の時もありました。でも今回で良かったと思っ

『多くの方にワインの楽しさを』

伝えていきたい』

○今後の抱負は？

長谷部「どこに行っても聞かれるんですけど、いっぱいありすぎてよくわかんないですね。いくつもの面があって、もちろん任事的には、もっとワインをたくさんの人に知ってほしいし、飲んでほしい。ワインの成人一人当たりの年間消費量は2.84リットル、4本弱くらいなんです。一年間に4本しか飲まれないものなんです。それってほとんど飲んでない。それを全国のワインを扱っている人達で5割にしようという動きをしているんですけども、ワインはどこかウチクがないと飲めないとか、なんとなくちよっと難しい、敷居が高いと言われ続けているんですけど、全然そんなことはない。そういう垣根を取っ払いたい。他のお酒と同様に飲み物の一つとしてももっと見てもらえるような、そんな啓蒙活動していきたいです。それと山梨のワインをもっと広めていきたいというの当然あります。そういう役割が来てるなって、誰に頼まれてるわけじゃないですけど、山梨で生まれ育って、山梨のワイナリーの方々にもお世話になって、教えてもらったりした人間が優勝して、そこに恩返しをするのは当然であり、そこを頑張っていきたい。」

同時に、今度はコンクールで優勝しちゃうと次の大会は審査員になるんですよ。出場はできないんです。自分はまだ勉強することが山ほどあるにもかかわらず、コンクールを出なくなることで、勉強しなくなるわけにはいかない。今度は世界の共通な資格とかがあるんですけど、僕は語学が堪能ではないし、どちらかと言えどできない方だし、でもそっちと少し踏み込んでみるのもいいかな。できるとかできないとかというのとはわかんないです。アドバイザーの資格を取るときに日本一のアドバイザーになることは、想像もしていません。日本一のアドバイザーになることは、想像もしていません。アドバイザーになることは、想像もしていません。アドバイザーになることは、想像もしていません。

後、ワインのプロをもっと山梨に増やしたいなど。ワインのプロが増えれば増えるほど、ちゃんとしたものを流通させられるですよ。例えば、山梨でも最近だんだんワインの置いてあるお店も増えてきましたが、でも知識の欠如によって、全然味の落ちちゃっているワインを、平気で出している飲食店さんもあったりとかもするわけですよ。残念だなんて思うんです。知ってれば出さないうようなことが、まだまだ見受けられるのでプロが増えることによってそういうことがなくなるわけですよ。ですからそういうプロを育てる、育成するワインスクールも実際やってるんですけど、もっ

と増えるだけ、ワイナリーがこれだけある県ですから、そういうワイナリーさんにもいい意味でプレッシャーをかけられますよね。悪いワインをだすものなら、ちゃんと目利きする人たちがこんなにいるんだよと。そうするとみんなのレベルが上がってきますよね。そうすると山梨のワイン産地っていうところも、今は長野や北海道とたくさん出てきていますから、負けるわけにはいかないで、そういう底上げもできるんじゃないかな。いろんな側面でワインをやっていくっていいなと思ってます。○ありがたいございました。



長谷部酒店

〒409-0614
大月市猿橋町猿橋200
TEL0554-22-0548
FAX0554-23-4110

ランチはリーズナブルでポリウム満点のランチコースがお勧めです。地元野菜をふんだんに使った季節感豊かな料理が舌と目を楽しませてくれます。小高い丘の上であり、昼夜共眺めは最高です。夜景を眺めながらのデイナもお勧めです。

『勝沼食堂 パパソロッテ』

長谷部賢さんの選んだワインで食事を楽しむお店が、勝沼にあります。勝沼ふどう峡駅を降りてシャトー勝沼へと下りていくと徒歩五分右手の坂沿いにある小さなイタリアンピストロ『勝沼食堂 パパソロッテ』があります。



『勝沼食堂 パパソロッテ』

営業時間 11:00~14:00
17:00~21:00
定休日 火曜日
交通手段 勝沼ふどう峡駅から360m
TEL・ご予約 0553-39-8763

塾頭挨拶

「奇跡の上につながった夢甲斐塾」

8月末のある日、事務局に1通のメールが届きました。送信者は笛吹市の倉嶋清次市長です。「上甲斐塾長に会いたいの責任者の方から連絡を欲しい」というものでした。その後、何度かのやりとりを経て9月20日の夢甲斐塾9月塾長例会に参加いただくことになり、上甲斐塾長と夢甲斐塾の奇跡のつながりを知ることになりました。

13年前、「21世紀夢甲斐塾」の創塾に際して、塾生は集めたものの塾長が決まらない。塾長候補を探すと上甲斐氏を推薦したのは倉嶋さんでした。倉嶋氏と上甲斐塾長の出会いは、倉嶋さんが九州農政局部長だった時に企画した講演会に講師として招いたのが上甲斐塾長だったそうです。倉嶋さんは、上甲斐塾長の「志」の話に大きく心を動かされ、その時の感動が心に残っていました。

その後、倉嶋さんは役所を早期退職し、山梨に移り住むことになりました。北海道旭川出身の倉嶋さんが終の棲家として山梨を選んだ不思議な縁と、役人時代に山梨県職員の手塚さん(やまなし産業支援機構)と出会い名刺交換をして山梨県庁とのつながりがあったことが縁で、倉嶋さんは、塾長推薦の依頼を受けた時に「心に残っていた上甲斐氏を推薦した。」と仰っています。

奇跡のような不思議な縁が重なり、上甲斐先生が塾長になり、現在の夢甲斐塾につながっていることを知りました。今回、驚きと共に、改めて、夢甲斐塾自体がさらに大きく進化しなければならぬと思いを新たにしました。12月1日に開催する、今年で2年目になる「夢甲斐フェスタ」ですが、塾生同士が刺激し合い、志を磨くこと、さらに志をつなげることで、より大きな行動・実践となり、新しい山梨の創造、日本再生の先駆けとなることを目指して開催します。

奇跡の上につながった夢甲斐塾に関わる一員として、「志高く出る杭になる」を常に意識して、多くの塾生と共に事業を成功に導き、夢甲斐塾を大きく進化させたいと思います。

夢甲斐塾 塾頭 入倉 要

夢甲斐塾とは

2001年に「山梨の百年の計を考えれば“出る杭を打つ”ような県民性を克服しなければならない。これからの山梨の若い人達が世界を舞台にして果敢に“出る杭”になっていかなければならない」という天野建元知事の思いの元、次世代リーダーの育成を目的とした県の事業としてスタートしました。3年後の2004年からは県の事業から離れ、自主運営組織として活動しています。その研修内容は「自修自得」自ら課題を見つけ、自ら学び、自ら実践することを基本としています。

12期生報告



12期生出発式(武田の杜)

「夢甲斐塾12期を振り返って」
全く知りもしないで入塾！初の集まりではドラボケ！あほかっ。なんだこの団体。塾長は凄いならしいけど。志は誰にも負けない。ボランティアもすすんでやってくる。一泡吹かせてみるか。
私の座右の銘は「やらずに後悔するならやってみてから後悔しよう」入塾式には出られなかったのですが、さあ初参加の日、リーダー、サプリーダーなどの役員決めが始まる。迷わうことなく、「はい、私やります」幕開けでした。テーマは「伝える」ローカルデザイン、文化、ココカラ、教育、アグリ、食楽など様々な部が走り出しました。私はあえて口を出さず、走り出す皆さんのサポートと思い数ヶ月が経過。面白い事を皆考えるんだなあと感じしていた矢先。頭痛、くも膜下出血で倒れました。7割の人は亡くなるか後遺症が残る病でしたが、見事生還し何もサポート出来なかった自分に反省しつつも、何もサポートする事が出来ませんでした。結局、凄いならしい集まりで、色で街を元気にしたり、お茶、着物の素晴らしさを伝えたり、食文化、教育、農業リラクゼーションなど様々な事を考え、行動し、伝えていきました。単年度という事で、結果を残した人も、そうでなかった人もたくさんいる事を学んだ一年だったと思います。私自身も今後のテーマが決まり、学んだ事を糧に今後も躍進を続けようと思います。皆さんと出会った事に感謝し、志をもって。

12期生リーダー 宝方 満博

夢甲斐フェスタ2013

＜目的＞

夢甲斐フェスタを踏まえ、夢甲斐塾を通して志を学び、活動や仕事に活かしていることを共有するため、塾生が一堂に会することにより、情報交換を促し、志の実践を活性化させ、各期の連携を深めると共に、県内外に発信していく。

開催日：平成25年12月1日(日)

開催場所：花水木(朝日通商店街内)

スケジュール

11時～17時 体験、展示、販売

17時～18時 志の実践発表

18時半～20時半 懇親会(塾生近況報告)

13期生紹介

石井 清子	会社員	甲府市
伊藤 力	会社員	甲斐市
上松 裕之	外資系生命保険	甲府市
風間 正利	会社経営	笛吹市
加藤 久士	農業	市川三郷町
小林 久人	会社員	神奈川県
手塚 桂子	会社員	甲斐市
広瀬 剛男	会社員	笛吹市
松田 朋子	社労士	甲斐市
三井 倫実	社労士	北杜市
望月 恵美子	パート	南アルプス市
望月 和紀	会社員	甲府市
吉田 崇子	司法書士	甲府市
吉野 かおる	コーチ	都留市
渡邊 啓治	自営業	北杜市

夢甲斐塾事務局

地域コミュニティ広場「花水木」内

山梨県甲府市朝日町2-16-19

問合せ

地域コミュニティ広場「花水木」

厚芝 TEL055-252-7987



http://yumekaijyuku.jimdo.com/

塾長紹介

上甲 晃 志ネットワーク代表
(じょうこうあきら)



昨年特集出る杭人をご紹介した武藤傳太郎さんが亡くなりました。上甲塾長の講話にも度々取り上げられ、また例会でも講話を頂きました。突然の訃報に塾長はじめ多くの塾生が悲しみの涙で濡れました。まさしく出る杭となり、世界にその活躍の場を拓けていかれた偉大なる先輩の足跡を思い出しながら、後に続く私たちも、それぞれの場所で日々努力して参りましょう。心よりご冥福をお祈り申し上げます。
夢甲斐フェスタの記念誌として創刊した本誌。本号から独立して発行します。創塾から十年がたち、各分野で活躍する塾生諸氏を取り上げていく機関紙として、引き続き刊行していくことを期待して、筆を置きます。

編集後記