

樋口金占君 孫長女大学入学作日東京へ出発しました。少しさびしくなります。

米山奨学会：

長谷川博一君 下の娘が短大2年に無事進級することになりました。

イライラボックス：	26日現在累計 10,000円
-----------	-----------------

卓 話： 「レディースバーテンダー日本一」 梨木美裕樹様



まずは北ロータリー10年目を4月にむかえるという事で大変おめでとうございます。そして皆様ご多忙の中、私に卓話をさせていただくという事とても光栄に思います。一月も終わりの頃、父からこの話をいただきました。父が以前に卓話をするという事で原稿を書いている姿を見ていたものですから、私みたいなものが、この機会をいただける事に喜びと何を話したら良いものかと悩みました。でも私が話せる事といえばやはり昨年の全国バーレディースカクテルコンペティションにむけて私の全てをかけてきた事そして、そこから得たものしかありません。

とにかく、一つの目標に向けて毎日、シェーカーを手に、バーテンダーという職について3年が過ぎました。まだまだこれからという3年目にいたるまでも、たくさんの経験と、バーテンダーという仕事を通しての人とのふれあいなど勉強させられました。さて大会の話となると尽きないのですが、この間の日曜日3月24日に「新潟の酒」カクテルコンペティションが行われました。全国初の日本酒を使ったカクテルで競い合うという酒どころ新潟ならではの大会であります。今回の大会への思いもやはりキンチョー感と全身力集中でのぞみました。作品名は「桜一途」になります。コンセプトとしては一年を通してひたむきに育む桜をイメージ、そのひたむきさには春になり輝けるその日までの桜が華つ、せんさいな美しさに想いをよせて造りました。暖かな春の光を一途に何かを物語っているかのような桜は日本の象徴として、親しまれてきました。蔵人達が作り上げる酒への一途さ、人の心の中にある一途さを桜によせてこの「桜一途」ができた訳です。決果としては銀賞を受賞、この大会での満足感もまたひとしおでした。前回の大会での成績において、社団法人日本バーテンダー協会から功労賞としても表彰されました。

さて女性バーテンダーとして昨年の11月に行われたバーレディースカクテルコンペティション福岡大会においての説明をいたします。これまで全国においてのバーテンダー全国技能競技大会では第22回目となり、年に一度の大会としては22年が経過しています。第一回目に行われたのが昭和47年、札幌パークホテル会場から東京・仙台・大阪と各都市で行われる日本バーテンダー協会主催の大イベントの一つとなります。私の年が22才ですから、私の生まれた年から数々のバーテンダー達がオリジナリティーあふれる作品と技術を残してくれてきたのです。年々、レベルアップされてゆくこの大会に、私は、大きなチャレンジ精心をかけてのぞみました。世界大会にまで道の続いて

いる全国バーテンダー技能競技大会は、その華やかさ、話題性で毎年感動を呼び日本各地の関係者をどよめかすほど、酒文化を通しての私にとっての多いなるチャンス場です。内容としては、技能競技大会の中でも大きくわけて、

- ・バーテンダー技能競技大会・ジュニアカクテルコンペティション・バーレディースカクテルコンペティションと三種類の各別の内容にもとづいての大会があります。

- ・バーテンダー技能競技大会では、学科試験・フルーツカッティング・課題カクテル・創作と4種目で競われます。ですから私が出場となった大会としては、おとしのジュニアカクテルコンペティション（25才までの若手バーテンダーによる大会）と、昨年のバーレディースカクテルコンペティション（女性バーテンダーだけの大会）で2回目の出場になったわけです。私が出場した大会の内容としては実技のみで競う訳ですが、創作カクテルとして、

- ・独創性・色彩・香り・味・ネーミング・商品価値・調整技術・態度等についての評価採点。

- ・5杯調整として、所要時間は6分間中で行われます。（ビデオで流れているが昨年の大会のようです。）

～動きや流れ、ボトルの持ち方からシェイキングにいたっての説明……～

これら全ては営業にいたっての毎日の努力が必要になるわけです。スピーディーにいかにてきかくに、確実な技術で一つのカクテルをお客様におだしできるかという細かいしぐさから穴があくほど、チェックされているのです。その中からバーテンダーとしてのサービス精神がきたえられてゆくのです。

時代の流れとしても酒場の文化は変わりつづけてきました。カクテルが日本に渡ったのが明治16年。日本の官営の上流社交場、ロクメイカン時代、そして、大正7年頃から銀座を中心にパーカフェが生まれ一般的になったといわれています。お酒を通しての夜の社交場を支え、ロマンを追いつづけ、夢を与えてきたバーテンダーたちに私は自分自身の夢をも重ね、これからの酒場の未来へ酒文化をつくりあげて生きたいと思います。バーテンダー志願者として、酒にまつわる歴史を知れば知るほどこの仕事に魅力を感じてきました。ある酒の歴史の予談としてこんな言葉がありました。

「お酒とは自然を生んだ神のパワーが人類に、与えてくれた最高の飲料である。太陽の恵み（植物）と生命（酵母や微生物）によって造られ「生命の水」又は「神聖酒」として人類と共に発達してきた」とあります。私はカクテルをつくりにいたって、「生命の水」としての酒を生まれかわらせ、新らたな夢をふきこんでいくにあたって、基酒となる酒に敬意を表してあつかっていかねばならないと思いました。皆様が、大会のビデオを見てもわかる通り、ボトルを投げ回したり、シェーカーを振り回すようなアメリカンタイプのオーバーアクションをしているバーテンダーは一人もいません。大会の審査内容の一つとして「酒のあつかい方」も重点されます。それも全てさきほどお話しした、酒に対するバーテンダーの気持ちが表われてくるのです。

カクテルを作るだけがバーテンダーではありません。マネキンバーテンダーではなく、広い知識