



ソムリエ・ドヌール 就任式&懇親会

午後6時、教会の鐘が鳴り響くなか、新任ソムリエ・ドヌールが会場に入場、中央ステージに向かう。司会者が各ドヌールのプロフィールを紹介、ドヌール就任式は厳かに執り行われた。

ワインのお陰で人生200%

小飼会長からデュプロムの授与、先任ドヌールのジャン・シャルル・クルーアン氏(SOPEXA日本代表)によるぶどうの樹の根の儀式、ロベルト・ペーロ氏(イタリア貿易振興会東京事務所所長)よりメダルの授与、渡辺正澄氏(株式会社ワイン総合研究所代表取締役)よりパッチの授与、署名立会人は熱田貴名誉会長が務め、各ドヌールから署名をいただく。

石井幹子新任ソムリエ・ドヌールが宣誓文を読み上げ、大西雅之新任ソムリエ・ドヌールが6人を代表してあいさつ。「大変名誉な番号を賜り、本当にありがとうございます。日々「ワインを知り、それで人生の楽しみを味わいました」と言っていたのですが、今日からはワインに感謝を込め、「ワインのお陰で人生200%」と改めたいと思います。旅館の親戚ですが、ワインづくりはその土地その土地の方を發揮して深みが増してくると思います。自分の宿づくりも一生かけて、真の土地と向き合っていきたいです。そのような人

生観を得られましたのもワインとの出会い、ワインの生産者の深い愛情、それからワインが繋いでくれたたくさんの素晴らしい友人に恵まれたからです。役割に恥じないようワインという素晴らしい友人を多くの方に知っていただき、ワインを普及していきたいと考えています」。

ワインは文化が詰まった飲み物

懇親会の席上、小飼会長は、「本日、秋季総会を終りました。当協会は2005年度、概ね目標を達成しました。これも会員の皆さま、賛助会員の皆さま方のご努力の賜物だと思っています」と述べた。また来賓の桑名伸佐(社)日本ホテルパーメンズ協会会長は「我々のホテルパーにもかなりのワインが普及し、大きなぶどうのパッチを付けたメンバーがたくさんいます。ソムリエ協会とホテルパーメンズ協会とともにワインを発展させていきたいと考えています。実は、私もソムリエ協会の会員です」とあいさつ。

改めて新任ソムリエ・ドヌール6人が紹介され、代表してテレヅィオ・メドリ イタリアソム



華々しく就任式

リエ協会会長があいさつ。「イタリアソムリエ協会は世界中でクオリティーの高いイタリアワインをわかっていただく、楽しんでいただくような様々な活動を行っています。ワインは単なる飲み物というだけではなく、文化がたくさん詰まった飲み物です。今日このように(社)日本ソムリエ協会と強い絆で結ばれることができたということは、イタリアワインの振興にとっても非常に良い機会となったことと思います」。

就任を祝し乾杯の発声は、武石孝夫前任ソムリエ・ドヌールが行った。その後、協賛団体、協賛会社等を司会者が紹介しながら、歓談を楽しんだ。

石井幹子 照明デザイナー、株式会社石井幹子デザイン事務所代表

1962年東京芸術大学美術学部卒業。1965年東欧、フィンランド、ドイツで照明設計事務の勤務を経て、1988年に(株)石井幹子デザイン事務所を設立。2000年、照明デザインの貢献により紫綬褒章を受章。代表的作品には東京タワー、東京駅など国内外に数多くあり、最近では愛知万博で照明専門のプロデューサーをつとめる。



20代後半に訪れたドイツでの生活の中で、土地のワインと親しみ、次第にワインの魅力に取り憑かれたとのこと。各ワイン産地を訪れ、多くの楽しい思い出を持つ。現在は仕事を通じて訪れた国々のワインを味わうことが大きな楽しみのひとつになっている。

大西雅之 株式会社阿寒グランドホテル 代表取締役社長

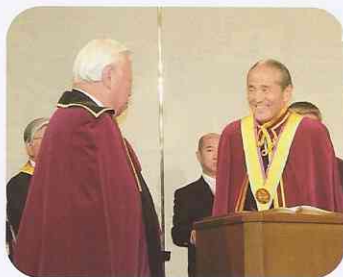
東京大学経済学部経営学科卒業後、銀行マンとしてスタート。1981年、(株)阿寒グランドホテル入社、1989年同ホテルの代表取締役社長に就任、以降数々の会社社長をつとめる経営のプロフェッショナル。社長業以外にも北海道において、旅館、ホテルの発展に貢献、信望が厚く、旅館などにおいてワインの普及に尽力。



旅館を経営する中でワインを通し多くの方々と交友を深めることができたこと、ワインという友に出会えたことに幸せを感じているとのこと。ここ数年、北海道支部の例会セミナー開催では多大なご協力を賜っており、ソムリエの育成とワインの普及にご貢献いただいている。

塩田正志 国際観光専門学校講師

1955年上智大学大学院経済学研究科修士課程卒業後、1963年ローマ大学大学院「スクオーラ・デ・リ・エウロペイ」研究生としてイタリアに留学。1965年帰国後、上智大学外国語学部非常勤講師。桜美林大学経営政策学部教授などの役職を経て、現在、国際観光専門学校的美食学の講師として活躍。当協会の会員のための勉強会等でのテキストづくりやイタリアワインの最新情報の提供を賜っている。



『イタリアワインのすべて』(1976年刊、日本初のイタリアワインの紹介本)をはじめとする数々のワイン関連著書に関わったことであり、また当協会では発足当時、食の美学『料理とワインのマリアージュ』などのセミナー等を通じ、長くご指導いただいている。

武田弘 千葉工業大学附属総合研究所教授

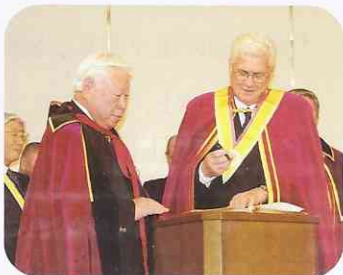
1957年、岡山大大学院理学部化学科卒業の理学博士。1962年東京大学大学院数物系研究科鉱物学専門課程修了。1984年東京大学理学部教授に就任、1995年東京大学名誉教授、現在、千葉工業大学附属総合研究所教授として活躍。



1962年から65年の間、アメリカの大学に在職。この間フランス系教授の下で日常的にワインに親しんだというのが始まり。1985年、サンテミリオンワイナリー訪問を機にぶどう畑の土壌とワインの調査を開始、1994年からルイ・バスツール大学の交換教授で赴いたフランスではアルザスの調査、イタリアのトリノ大学では学術会議研究員として現地のぶどう畑の調査に赴く。後にブルゴーニュ、ボルドーも調査、2004年に「ぶどう畑と自然環境」についてのCD-ROMを作成、ぶどう畑の土壌については第一人者といえる。当協会においてのセミナー講師もつとめた。

テレンツィオ・メドリ イタリアソムリエ協会会長

1990年から1996年イタリアソムリエ協会ロマーニャ支部長、96年から02年副会長をつとめ、02年より会長に就任。Cerviaでホテル経営や出生地Cesenaでワインバーを経営する傍ら、イタリアンレストランの経営とコンサルティング業務に携わる。05年よりRavenna観光商工会議所会長にも就任。



公私ともにワインの普及と発展に貢献。近年の活動には、イタリアソムリエ協会認定ソムリエの方々とともに日本におけるイタリアワインの普及と啓蒙活動の起点にと、『クラブ・AIS・ジャパン』の設立に力を注いでいる。

脇屋友詞 トウランドット遊仙境 代表取締役総料理長

国内外で各賞を受賞、1991年日本中国料理調理師会技能功労賞受賞。1992年第1回中国料理世界大会に出場、団体部門で金賞、グループ部門で銀賞、個人部門で銀賞とすべてに入賞。1994年マレーシア世界大会の日本代表に選出される。現在はホテル・パンパシフィック横浜の中国料理総料理長として活躍中。



ボルドーのようなしっかりした味わいが好きだが、ブルゴーニュのエレガントなワインも好きとのこと。力強さのあるワインを探している。数々の著書もあり各方面で活躍、仕事における信条は「グローバルな視野で食材を捕らえ、古典を踏まえた上で新世界へのメッセージを送り続けたい」。