

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 53 号 2017 年 6 月 25 日

【カクテルコンテストの意義】

アワード受賞で成長するバーテンダー

－松下知寛さんインタビュー（2016 ビームサントリー ザ・カクテルアワード受賞）

大衆酒場に小料理屋、キャバレーやスナックなど酒場にはさまざまなタイプがありますが、酒の専門家が活躍するのはなんと言ってもカクテルバーです。バーテンダーは豊富な酒の知識を求められます。それだけでなくお客様の目の前で流れるようにカクテルをつくる技術、思わず見とれてしまう美しい仕草など、バーテンダーの仕事はまさにプロフェッショナルです。

バーテンダーコンテストは彼らが磨きぬいた腕を競う場です。バーテンダーの協会による技術競技会や、洋酒メーカーなどが主催する創作カクテルコンテストなどがあり、世界大会まで開かれています。

今回のニュースレターは、国内最大規模のカクテルコンテストである「2016 ビームサントリー ザ・カクテルアワード」で優勝した、松下知寛さん（ダイニング&バー ダナドゥア・倉敷市）のインタビューを採りあげます。この優勝で、ご自身やお店、地元倉敷とのつながり方がどう変わったかをお話しいただきました。バーテンダーとして真摯に生きる姿から、倉敷のバー文化の厚みを感じるインタビューです。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■7年ぶり4回目のチャレンジで優勝

— まず、「カクテル アワード 2016」の受賞のお話からうかがいます。優勝された今回は、何度目の挑戦だったのでしょうか？

松下 4回目です。最初に応募したのは10年以上前です。2回目の時に決勝まで進みましたが、次の年はダメで、それからしばらくお休みして今回です。

— 途中、お休みしたのはどうしてですか？

松下 7年前まではコンテストによく出ていました。その頃の店は小さなオーセンティックバーでしたが、移転して客席を増やして、食事を出す今のスタイルに変えると、人を雇わないとできません。店が軌道に乗るまで経営に専念しました。

— なるほど、そういうわけでしたか。

松下 今回、久しぶりに出品したのは、昨年、日本バーテンダー協会倉敷支部の支部長を仰せつかったことがきっかけです。こんな立派なコンテストがあるのだから、自分たちの技術の底上げにもつながるので応募してみようと声をかけたのです。

— ブランクの影響は感じませんでしたか？

松下 コンテストには出場はしませんでした。店のスタッフが出場する時にはサポートしていましたし、カクテルコンテストの審査員を務めることもあって、教える経験をしたことが結果的によかったですと感じます。この7年間は無駄ではなかったと思っています。



笑顔のまま人当たりのソフトな松下知寛さん

■カクテルをつくる手の震えが止まらなかった 2nd ステージ

— アワード受賞作「カクタス フラワー」の創作はスムーズだったのですか？

松下 あまり苦労しませんでした。ビームサントリー ザ・カクテルアワードでは、指定されたお酒のからいくつかを選んで新作カクテルを考えます。前年がバーボンの『メーカーズ・マーク』ベースのものがアワードを受賞していたことや、現在の市場動向などを考慮して、ベースに選んだのはテキーラの『サウザ』です。テキーラは現地ではアガベと呼ばれるリュウゼツランの一種からつくられる、メキシコのテキーラ地方の蒸溜酒です。アガベは見た目が似ているのでサボテンと間違えられることも多いのですが、そこからサボテンの花、「カクタス フラワー」という名前が出てきました。花言葉の「燃える心」も南国

のメキシコのイメージにピッタリです。あとはリキュールの『ルジェ』から何を使うかなどほかの材料を組み合わせ、味を固めていきました。

—— 去年は過去 10 年間で最高となる約 1700 作品の応募があったそうですが、その中の最高賞を射止めるまでにどんな段階があるのかを教えてください。

松下 まず作品のレシピと創作意図を書いて、カクテルの写真を添えて応募します。ここを通過すると 2nd ステージでは東京で審査員の前で試作します。2nd ステージは 30 作品くらいでした。そしてそのなかからファイナルステージには進むのは 12 作品です。

—— 約 1700 の応募作品のうちファイナルに進むのは 12 ですか。ものすごく狭い門なのですね。2nd ステージもファイナルのようにステージで演技するのですか？

松下 いいえ、バーのカウンターのようなところでやりました。あの時が人生で一番緊張したのではないのでしょうか。ずらりと並ぶ審査員のほんとうに目の前でカクテルをつくって、こんなに震えるのかと思うくらい手が震えてしまいました。これではファイナルは無理だろうと思いましたが、なんとか決勝に進むことができました。

—— そのあと六本木でおこなわれた最終選考会ですね。お一人で上京されたのですか？

松下 いえ、今回は妻を同行しました。こんな大きな大会で決勝に出る機会はないと思うからと。呼んだのは初めてです。子供を妻の実家に預けて、会場で観戦していました。

—— 優勝した時は奥様の喜びようがすごかったでしょうね。

松下 ええ、ほんとうに。とても喜んでくれました。

■ 優勝したからこそできる経験から多くを学ぶ

—— 優勝されてお店やご自身に、何か変わったところがございましたか？

松下 私自身は特にありませんが、常連のお客様が喜んでくれたのがいちばんうれしかったです。「コンテストは久しぶりだね。ずっと通っていてよかった、俺たちもうれしいよ」とおっしゃってくださいました。

—— すてきなお話ですね。たしかアワードの副賞にアメリカ・ケンタッキー、ニューヨ



ファイナルで演技する松下さん(写真提供サントリースピリッツ株式会社)

カクテルアワード受賞作の「カクタスフラワー」は『サウザ』がベースのロングカクテル(右)



ークカクテルの旅があったと思います。もう、行かれましたか？

松下 はい。ソムリエの資格も持っているので欧州やアメリカのワイナリーに行ったことはありましたが、カクテルにフォーカスした研修旅行は初めてでした。最先端のバーを訪ねたり、飲んだことのない味のカクテルを体験したり、ものすごく刺激を受けました。ケンタッキーのバーボンの蒸溜所もすばらしかったです。『メーカーズ・マーク』の蒸溜所は敷地内がよく手入れされた庭園のようでしたし、『ジムビーム』は大きさに圧倒されました。バーテンダー仲間にスコットランドの蒸溜所を訪ねた人は何人かいますが、ケンタッキーに行った人はなかなかいません。ほんとうにいい経験をさせてもらいました。

アワードを受賞すると「サントリーカクテルアンバサダー」に任命されて、受賞後 1 年間はその活動に従事します。「インターナショナル・バーショー」のようなイベントでデモンストレーションしたり、「サントリー バーテンダーズクラブ」というサイトで、プロ向けに基本的なカクテルをおいしくつくるポイントを私なりにまとめて連載したりしています。自宅で簡単にできるカクテルのレシピを考えて欲しいとか、次々にいただく課題に応えるのはたいへんなのですけれど、あらためて仕事に向き合ういい機会になっています。また、イベントに行けば初めてお目にかかる方には昨年アワードを受賞した松下ですと名刺交換できますし、それでより深い話ができたり、いろいろなバーに行かせていただいたり。受賞そのものだけでなく、その後に体験することから得た知識や経験が本当にプラスになって、自分の店や倉敷で活かしていると思います。

■倉敷の街とともに

—— 日本バーテンダー協会倉敷支部ではどんな活動をされているのでしょうか？

松下 カクテルづくりの研修やメーカー様に協力いただいての商品勉強会など、バーテンダーとしての技術・知識の習得が主な活動です。諸々なことで月に一度くらい集まっているのでしょうか。あとは毎年「カクテルパーティ in 倉敷」というイベントを開催しています。メンバーがブースに立ちカクテルをその場でつくってお試しいただくパーティです。来場者は 350 人くらいいらっしゃるので、私たちはひたすらカクテルをつくりまします。今年で 28 回目になり、今は 9 月の開催に向けて準備の間最中です。

—— 倉敷のバー文化の厚みですね。昨年



長年惹きつがれてきた倉敷のカクテルパーティ

関係の会社だけでなく、レストランや電気工事などさまざまな会社が協賛されています。

松下 はい。町の方に愛されてご協賛をいただいています。こういう広告をお願いして回るのも支部長の大事な仕事です（笑）。

—— バーをおやりになっっていて、倉敷と東京の違いを感じることはありますか？

松下 東京には最新の情報があるのはたしかです。全国バーテンダー技能競技大会はなるべく東京まで観戦に行き、評判のバーを訪ねて回るようにしています。どんなカクテルが選ばれたのか、飾りつけはどんなだったか、スタンダードカクテルでも日々進化しているので、最新の情報を知っておきたいからです。そのまま店に取り入れられるものがありますし、難しいものもあります。そうした情報を伝えるのも支部の役割だと思います。

店のスタイルも地方だからというわけではありませんが、私はカジュアルで気軽に入れて、おいしいカクテルが飲めるというスタイルが好きです。看板もないようなオーセンティックなバーもいいのですけれど、お客様の間口が広いことは大事です。地方だと新規のお客様さまでやって行ける店はありません。長くお客様に寄り添って進んでいきます。

—— 松下さんはお生まれも倉敷ですか？

松下 はい。倉敷で生まれ、倉敷で育ちました。実は倉敷の街バルの実行委員長もやっています。飲食店の食べ歩き飲み歩きのイベントで去年が6回目でした。バー業態だけでなく居酒屋やレストランなど60店舗くらいが参加します。



—— いいですね。最初にどなたが言い出して、どう動き始めたのですか？

松下 私が最初に「やろう」と言い出して、みんなに声をかけたら乗ってくれました。

—— おお、それはすごい。最初から赤字を出さずに済みましたか？

松下 最初だけ印刷費の一部を立て替えましたが、今はわずかですが利益も出ます。

—— すばらしい。それで打ち上げができますね。

松下 いえ、打ち上げには使いません。経理担当が、みんなで稼いだお金をスタッフが自分たちに使うなんてとんでもないと言いまして。こういう仲間が間違った方向に行かないように助けてくれるので、名前だけの実行委員長をやっていられます（笑）。メンバーとは、お金はいずれどこかに寄付したいねと話しています。

—— 地域密着の料飲店は町がよくなると商売は繁盛しません。これからも倉敷の「ダイニング&バー ダナドゥア」としてご活躍されるよう祈ります。■

（2017年5月22日 於ダイニング&バー ダナドゥア 聞き手:酒文化研究所 山田聡昭）