

「店」。その日、状態
 国産を使うという銀
 兵衛の三原忠彦社長
 は、散布産養殖ウニに
 「身が柔らかかくて流
 しいが、甘みがあつて
 いい」と太鼓判を押す。
 岡辰己店長(52)が軍艦
 を作ってくれた。客か
 に見えるよう、折り詰
 カウンター上のまな板
 いてから、小さなしゃ
 握り、周囲にノリを巻
 ウニを折り詰めの一区
 丸ごと、さじで底から
 って載せて完成だ。
 個一個の身が美しく折
 なる。「きれいな折り
 客さんの食欲をそそ
 車艦の出来にも直結す
 折り詰めは美しさも
 だと西岡店長は強調し
 岸支局の村岡健一が担
 3回連載します)

道産ワインのイベント続け10年

あべ 阿部 さおりさん

醸造家らを招き、道民に道産
 ワインの魅力を伝える月例イベ
 ント「和飲わいんな人時間ひととき」を200
 8年からクロスホテル札幌(札
 幌市中央区)で続け、10年目を
 迎えた。開催122回で延べ約
 5千人が参加。「家で道産ワイ
 ンを飲むようになった」。そん
 な声を励みにしてきた。
 「ワインは作り手の個性が反
 映される生き物のような飲み
 物」。生産者の思いを知れば、
 ひと味もふた味も変わる。毎回
 6500〜7千円で開くイベン



ひと

2017

トでは、醸造家の講話後にディ
 ナーへ移り、ワインと料理の相
 性の妙を楽しむ。次回は19日。

室蘭市出身。国学院大卒業後、
 道内のFM局でディレクターを
 9年間務めた。各地取材する
 日々の中で出合ったのが、洞爺
 湖畔にある月浦ワイナリーの白
 ワイン。「エレガントで繊細な
 味に驚いた」。道産ワインを広
 めていく志を抱いた。

06年にワインと食関連のイベ
 ント企画会社インターリンクジ
 ャパンを設立。著書「北海道の
 ワインを旅する」を出版し、今
 秋から北星学園大で講座を開く
 など、活動の幅は広がる。

道内は温暖化で、仏ブルゴー
 ニュ地方の気候に近づいた地域
 があるという。海外修業した醸
 造家が次々帰国し「世界と肩を
 並べるワインが生まれつつあ
 る」と力を込める。インターリ
 ンクは「つなぎ合わせる」の意。
 社名に込めた初志を忘れず「道
 産ワインと世界の消費者をつな
 ぐのが夢」と目を輝かせる。48
 歳。札幌市在住。(酒井聡平)