

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第 72 号 2018 年 12 月 25 日

【洋酒文化の普及】

### サントリーバーは洋酒文化の発信基点

－ 創業 60 周年 バー露口 露口貴雄インタビュー

現在は日本のウイスキーが世界的に高く評価されるようになりましたが、日本でウイスキーやワインなどの洋酒が本格的に普及したのは戦後のことです。消費も生産も日本酒が中心で、他には焼酎とビールが少々という時代、異文化の酒である洋酒の浸透には時間がかかりました。

昭和 30 年頃にサントリーがチェーンバーを推進すると、全国各地に洋酒を提供するバーが次々に生まれました。そして、ひとつひとつの店が洋酒文化の発信基点となったのです。愛媛県松山市にあるバー露口もそのひとつです。オーナーバーテンダーの露口貴雄氏は、毎日、ご夫妻でカウンターに立ち続け、今年、開店 60 周年を迎えました。

今月は松山市の洋酒文化を牽引してきたと自負する露口さんに、長くバーを続けてきて思うことをお聞かせいただきました。



【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](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

## ■松山の洋酒文化 ここに始まる

—— 創業 60 周年おめでとうございます。さっそくですが開業された頃はお店にいらっしゃるお客さまは、どんな方々だったのでしょうか？

**露口** 大阪のバーで修行した後、縁あって松山に来たのが昭和 32 年、翌年に独立してこの店を始めました。当時は日本酒が主役、せいぜいビールか焼酎という時代です。地方では一般の人にはウイスキーは遠い存在でしたから、初めてウイスキーを飲んだのはバー露口という方が大勢いらしたと思います。ウイスキーを飲んだことがないので、飲み方はどうされますかと聞いても、どう飲んだらいいですかと聞き返されるという感じでした。



露口貴雄さんと朝子さんご夫妻。

—— 松山の方はここで洋酒に覚えたのですね。まさに松山の洋酒文化の基点となった。

**露口** ちょうどサントリーさん（当時は寿屋）がチェーンバーを展開してハイボールを広め始めたところでした。松山にも私が開店した後、サントリーバーやトリスバーが次々にでき、愛媛で 20～30 店くらいになったのではないのでしょうか。

—— サントリーバーとトリスバーは別ですか？

**露口** はい。トリスバーはメインで出すお酒が『トリス』で、サントリーバーは『ホワイト』『角瓶』『オールド』。客層もトリスバーは若くて、サントリーバーは少し上、今と違って『角瓶』は課長以上でない飲めない高級品でした。うちはサントリーバーとしてスタートして、ずっとこのスタイルです。ピーク時には 1200～1300 店もあったと言われるサントリーチェーンバーは、トリスバーも含めて、初代でずっと続けているのは私だけではないでしょうか。残っている店も十三トリスバー（大阪）さんや宮崎トリスバー赤煉瓦（宮崎）さんのように、みな代替わりされています。

サントリーさんとは長いお付き合いで、よくしていただいています。9 月にはサントリーさんが 60 周年のお祝いの会を開いてくださり、たくさんの方が駆けつけてくださいました。

## ■全国から集まる露口ファン

—— 長くご商売のなかで店を閉めようと思ったこともあったのでありませんか？

**露口** いや、それはありません。好きでこの世界に入ったのであって、嫌々始めたわけでは

ないですから。本や映画から刺激を受けて洋酒の世界はかっこいいなあ、自分もやってみたいと思って大阪に出ました。幸運なことにサントリーさん直営のバーに採用していただいて、そこで師匠に出会いました。厳しい方でしたが今思えば、師匠との出会いがあって今の私があるのですから、ありがたいことです。松山にもサントリーさんの紹介で来て、そのまま独立しました。



毎年つくる周年数入りのオリジナルのコースター

—— 今のご繁盛されていますが、たいへんな時期もあったのでしょうか。

**露口** おかげさまで毎日満席とは言いませんが、週末は観光でいらっしゃるお客さんもいらして、お待ちいただくこともあります。ですがバブルの頃は世間とは逆にちょっと厳しかったですね。ウチはポケットマネーの店で、接待というのはほとんどありませんでしたから。それまでポケットマネーで飲んでいただいていた方も女性が接客する高級店に行ったり、高級ウイスキーに口をつけて帰ったり、接待で飲むようになって自分で払わない。あそこで止めていたら負けでした。辛抱して踏ん張ったから、今があります。

—— 近頃は海外からのお客さんも増えているようです。

**露口** 店は外装が昔のまま古いでしょう。欧州の人は古いものを大事にする気持ちがあるからでしょうか、ああいうのを見ると安心するみたいです。ちょうど1年前に松山に韓国から直行便が飛ぶようになってからは、韓国の方が増えました。ソウルから1時間で来てしまいます。大阪に行くようなもんです。どうしてウチにいらしたのかと聞くと、韓国でも露口さんのハイボールは有名ですよと言うのですからびっくりです（笑）。

—— いま県外からのお客さまと地元の方と割合はどれくらいですか？

**露口** 地元の方が半分、単身赴任の方、出張の方、観光の方、海外の方など、県外からいらっしゃる方が半分くらいです。昔は地元の方ばかりでしたけれど、こんな感じになったのは、どうでしょう、この10年くらいですか。全国からお客さまにお越しただけて、いろいろなおもしろい話が聞けるので楽しいですよ。

## ■ 露口の味は一代限り

—— 定休日は日曜と祝日だけだそうですが、体力的にしんどいではありませんか？

**露口** そりゃしんどいですよ（笑）。私はもう80歳を過ぎて、2人とも後期高齢者。間に一日休みが欲しくなることもあります。でも習慣というのは恐ろしいもので、私らは立って

るほうが楽なんです。休みが 3 日間も続いたらなんだか体調が悪くなる（笑）。そうは言うものの少し前に閉店時間を早めました。ラストオーダーを午後 11 時 30 分にして、もうそろそろ、11 時に終わりにしてもいいかなあとと思っています。

—— 後継者はお考えになりませんか？

**露口** 最初から一代限り、自分が元気な間だけと決めています。継がせて欲しいとか、修

行させて欲しいという話はたくさんいただきましたが、私の味は伝えるのが難しい。なぜ後継者を育てないのかとよく言われますけれど、自分がつくったものをお出ししたいのです。職人気質というのでしょうか、おかしなものは出したくないので、弟子をとっても、全部、自分でやってしまうと思います。

—— 60 年間ご一緒にやってきた奥様にもハイボールをつくらせたことはないのですか？

**露口** 一度もありません。妻は 60 年間、毎日何杯つくったか記録しておけばよかったと、そうしたらギネスブックだと言います（笑）。

このバーカウンターは開店した時のままでラワン材です。ラワン材は丈夫で加工しやすく比較的価格も安いと、昔はよく使われましたが、乱伐でひどい環境破壊を引き起こして、今は切り出せません。いつのまにか貴重品になってしまった。「平家物語」の有名な冒頭に出てくる沙羅双樹の仲間だそうで、縁起のよいものだと最近知りました。

—— 真ん中あたりが少し減っていますね。

**露口** 毎日、同じところでハイボールをつくるものだから、少しずつ削れてしまいました。グラスを置くと傾いて、低くなっているのがわかります。

## ■昭和と「平成のハイボール」

—— サントリーの『角ハイボール缶濃いめ』は、露口さんのハイボールがモデルだとか。

**露口** はい。製品開発の方がお越しになってオリジナルを飲まれて、それをもとにつくったサンプルを 3 点送ってこられました。そのなかから私が選ぶというかたちで監修させてもらいました。

—— サントリーさんには優秀なウイスキーの専門家が大量いらっしゃるのに、あえて露口さんに監修をお願いするというのはすごいことですね。

**露口** もう、昭和の角ハイボールのレシピで出している店がないからではないでしょうか。



60 年間使い続けてきたバーカウンター

最近の角ハイボールはジョッキでビールのように飲んでいます。飲むシーンでいうと食べながら飲む居酒屋に合ったスタイルです。ウチでお出ししてきたのは、先にウイスキーの味が来て主張した後から炭酸が来る。ハイボールだけ単独で飲むにはこれくらい味がしっかりしていたほうがいいからです。8オンスのタンブラーに角瓶を50ml注いで、氷をひとつ入れてス



バー露口の看板商品は「昭和の角ハイボール」

テアして、ソーダをそっと入れる。『角ハイボール缶濃いめ』よりも、もうちょっと濃いめです。

—— ウイスキーを飲み慣れた方には『角ハイボール缶濃いめ』のほうを好まれる方が多いのではないのでしょうか。白い缶のほうの『角ハイボール缶』はレモンが効いていて、飲みやすいですけどビギナー向きのように思います。

**露口** そうかもしれませんが、人それぞれ好みがあります。どちらもおいしいですよ。

ふたつの違いを「昭和のハイボール」と「平成のハイボール」と説明すると、皆さんよくわかると言ってください。

—— なるほど。たしかに両方の特長を言い表していると思います。

## ■ 損得を超えたバー経営

—— 振り返ってみて、ご自身では長く続けられた秘訣は何だと思われますか？

**露口** 秘訣と言ってもねえ、最初から60年やろうとは思っていませんでした。気がついたら60年という感じで、たしかに健康でなければできませんでしたが、お客さまに支えていただいて、淡々とやってきた結果です。

こう言うのはおこがましいですが、松山の洋酒文化を牽引してきたという気持ちはあります。バーは文化が大事で、ただの商いではおもしろくありません。売上になればいいというものではないと思っています。会話があり、わからないことは聞き、出会いあり、別れがある。バーのカウンターはステージであり舞台だと言うのは、ほんとうにそのとおりで、毎日、そこに立ってお客さまとよい時間を過ごさせていただいて来ました。ありがたいことです。

—— いつまでもお元気でおいしいハイボールを楽しませてください。■

【メモ】バー露口：松山市二番町 2-1-4/TEL089-921-5364

(2018年11月2日 於バー露口 聞き手 山田聡昭/酒文化研究所)