

酒文化研究所

NEWS LETTER

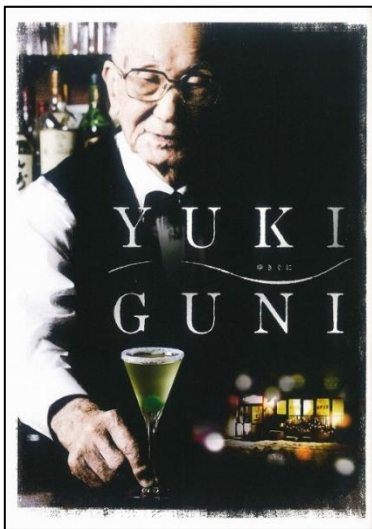
第76号 2019年4月25日

【インタビュー】

93歳で現役のバーテンダー 元気の秘訣は？

—スタンダードカクテル「雪国」開発者 井山計一

スタンダードカクテル「雪国」。井山計一さんが昭和34年（1959年）に「第3回全日本ホーム・カクテル・コンクール」（主催：寿屋 現サントリー）に応募しノーマル賞グラン・



映画「YUKIGUNI」は各地で上映会を開催中

プリを受賞した作品です。カクテルコンテストはたくさんありますが、優勝しても創作者以外の多くのバーテンダーがつくり、長く飲み継がれるスタンダードカクテルになるものはほとんどありません。

今、井山さんは93歳にして現役、週に5日カウンターに立ちシェイカーを振ります。昨年、彼の半生を描いた映画『雪国』が公開されると、上映館は地元の山形から東北、関東、関西へと広がりました。今回は井山さんに元気の秘訣を伺いに、日本海に面する古い港町酒田（山形県）にある「ケルン」を訪ねました。

【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

■ 「雪国」誕生

—— はじめまして。今日は井山さんの元気の秘訣と創作されたカクテル「雪国」についてお聞きしたいと思っています。よろしくお願いします。

井山 私は恵まれたバーテンダーです。ひとつだけ、「雪国」だけつくってあげたいので、すから。うちに来るお客様は、みんなこのカクテルを注文します。3人入ってきたら3つ、次に2人来たなあと思ったら2つ、もう3人来たと思ったら8つ。8杯まで1度につくれるから、まとめてつくってお出します。1日に何十杯も出て、それで飯が食えるのだからありがたいことです。

ただ50年前と同じ味ではありません。時代とともにパワーアップして進化し続けています。コンクールに出した昭和30年頃は、皆、甘いのがカクテルだと思っていました。今はそんなに甘くしません。氷も変わっています。氷の冷蔵庫で氷を冷やしていた頃と、電気冷蔵庫でマイナス20℃に下げた氷は違う。昔は（氷の温度が高いので）たくさんシェイクしましたが、今はそんなに振らなくていい。たくさん振ればアルコール度数は下がります。私はコーディアルのライムを使うけれど、銀座では生ライムを使ってもっと辛くする。けど緑の色がなくなります。

—— コンクールに応募したきっかけは？

井山 バーテンダー協会の東北支部から募集が来ているから出せと言われたのがきっかけです。最初は書類審査で、応募用紙に手書きでレシピと完成イメージの絵を書いて応募する。作品はたまたま手元にあった3種類の酒でつくって、飾りに緑色のミント・チェリーをグラスの縁に乗せました。しばらくして東北地区の予選で「雪国」が3位に入った、東京の全国大会に出場だと連絡が来ました。私は応募したことをすっかり忘れていて、「雪国」ってどこかで聞いたことがあるぞくらいのものでした。

その後バーテンダー協会の東北支部長をしていらした、仙台のBar 門の長嶋さんが縁に乗せていたミント・チェリーを中に沈めてみてはおっしゃるので試してみると、グッと素敵になって、「雪国」が完成しました。

—— 全国大会で大勢の審査員前でカクテルをつくるのは緊張したのではありませんか？

井山 いいえ、それがまったく緊張しませんでした。審査委員長がサトウハチローさんで、審査員には佐治敬三さん、岡本太郎さん、安岡正太郎さん、宇野重吉さん、五島昇さんなど



「雪国」はグラスの縁を上白糖でスノースタイルにし、グリーン
のミント・チェリーを沈める

すごい方々ばかりでした。司会は高橋恵三さん。大手町のサンケイホールで客席もいっぱいでしたから 2000 人くらいいたのではないのでしょうか。入賞作品は下から順番に発表されて、東北大会で 1 位と 2 位だった作品が金賞、銀賞と呼ばれたので、3 位の私はもう名前は呼ばれないと思ってバーコート脱いで客席で見えていました。そしたらグラン・プリの発表で私が呼ばれて驚いた。そんなわけで、檀上のバーテンダーはみなバーコートを着ているのに、私だけ普通の背広姿なのです。



井山さんの表情は談笑するときと一変。シェイカーを握ると厳しくなった

—— グラン・プリの受賞は人生の転機になったのではありませんか。

井山 そうですねえ、10 年くらい前から「雪国」と言って全国からお客さんが来てくださるようになしました。ありがたいことです。

■ ダンス教師からバーテンダーへ

—— 井山さんはプロのダンス教師だったとお聞きしました。それがバーテンダーに轉身されたのはどんな経緯で？

井山 女房がダンスを踊れなかったからです。ダンス教師が夫婦で踊れなかったら商売になりません。コンクールにも出られないし、模範演技もできない。だんだん生徒が私の弟子たちのところに習いに行くようになって、見切りをつけました。職を探しに女房と子供を酒田に置いて、ひとりで仙台に行ってキャバレーの求人を見つけます。ボーイが 25 名、バーテンダーが 5 名の募集に、20 歳前後の若い男たちが 100 人も応募してきました。私はだいぶ年上だったし、そのうえ髪が薄くなって老けて見られましたから、ダメだろうと思っていました。ところがどういうわけかバーテンダーとして採用されました。どうしてもわからなかったので、しばらくしてからなぜ採用されたのか上司に尋ねてみると、若い連中ばかりだと必ずイザコザが起きるから、中にしっかり調整できる人を入れておきたかったという答えでした。山形県のダンス協会に問い合わせ、本当にプロのダンス教師だと確認したうえ、こいつを採用しておこうということになったのだそうです。

昭和 27 年～28 年ごろは、復興だ、追いつけ追い越せで次々に建物を建て、仙台の街はみるみる変わっていきました。大箱のキャバレーは工事会社の関係者や役人、オーナーたちが毎晩集う社交場でした。そんな熱気のなかこっちも早く女房子供を呼び寄せなければな

らないと必死です。まだカクテルブックがありませんでしたから、チーフバーテンダーがカクテルをつくるのを見てメモをつくりました。あのカクテルはあれとこれ、こっちは何という具合。カクテルのコンクールで賞をとったと評判のバーテンダーの店に、レシピを教えて欲しいとお願いに行ったこともあります。そうやってコツコツとカードを増やしていくと、周りからはそのメモを写させてくれと頼まれるようになります。どうぞ、と見せてあげる。なんとかバーテンダーという仕事をものにして、1年後にようやく家族を仙台に呼び寄せて一緒に暮らせるようになりました。

■立っているうちはバーテンダーができる

—— どの席からもカウンターが見えるのですね。カウンターの後ろのボードに「梅と呼ぶ母誇らしき令和かな」とお書きになったのは井山さんですか？

井山 ええ。ずっと川柳をつくってここに書いています。梅というのは母の名前です。10年前に103歳で亡くなったのですけれど、ダンスをやるなら徹底的に勉強して来いと2万円持たせて東京に送



ケルンには昼は喫茶店、夜はバーと2つの顔がある

り出してくれたり、ダンス教師を諦めて仙台に職を探しに行くときも応援してくれたりしました。そうそう「雪国」と名付けたのは、あの日に書いた川柳が「雪国」という文字だけがうまく書けているように見えたので、これにしようと思ったのです。詩を音楽も好きだから、CDもつくったし、プロの歌手に歌詞を提供して印税をもらったこともあります。

—— なんでもおやりになるのですね。その元気の秘訣は何でしょう？

井山 それが最近わかりました。学生時代は剣道をやっていました。酒田商業高校では冬はスキーで、夏は山登り。そして戦後はダンスとバーテンダーです。全部、下半身を使います。足腰が丈夫なのだと思います。だからどこへ行くのも自転車です。

—— そうですか秘訣は足腰の鍛錬ですか。最後にこれからの展望をお聞かせください。

井山 93歳の人にこれからの展望って、あなたハハハ（笑）。母が103歳で逝ったので、それまでたどり着ければいいなあと。立っているうちは仕事ができますから。カクテルをつくって、お客さんと話してたいですね。

—— なるほど井山さんらしいお言葉ですね。本日はありがとうございました。 ■

(2019年4月8日 於ケルン 聞き手 山田聡昭・酒文化研究所)