

知事が県内各地に出掛け、三重を舞台に活躍している『若者』を紹介します。

三重の
若者の
チカラ

知事が行く! 突撃取材! 2

パート



お客様と会話を楽しみながら
おいしいワインを紹介したい

ソムリエ

なかがわ

ともか

中川 朋佳さん

ソムリエとは?

飲食サービス、酒類・飲料の仕入れ、管理、輸出入、流通、販売、教育機関、酒類製造、コンサルタント業のいずれかの分類に属し、酒類、飲料、食全般の専門的知識・テイasting能力を有するプロフェッショナルな職業のことです。



知事: 中川さんは、相可高校でパティシエの勉強をされましたが、食に携わる方から見て、三重県の学びの場としての魅力は、どのようなところにあると思いますか。

中川: 相可高校のように食のことをいろいろ勉強できる場所もありますし、三重県は山も海も両方あるので、食材に恵まれており、多くのことを勉強できました。

知事: 単に学ぶ環境だけではなく、食材もいいものがあるということですね。パティシエやソムリエなど、専門的な技術を持つ人材が三重県に多いのは、大変ありがたいことですね。

またソムリエ試験はすごく難しいらしいですね。その難関を突破できた理由は何でしょうか。

中川: そうですね。ワインの名前や特徴を暗記したことはもちろん、飲んだ経験値がなかったので、すごく勉強しました。(以前勤めていたフランス料理店で) お客様から「このワイン、勉強で飲んでみて」と試飲させていただいたり、詳しいお客様に教えてもらったことが一番大きいと思います。

知事: それまで飲んだ経験があまりなかったのに、自分の知識と感覚とのギャップがなく、素直に理解できたのかもしれないですね。

オーナーであり、先輩ソムリエの鬼頭さんは、中川さんに三重県で活躍するソムリエになってほしいと話されていましたが、県では、若者の県内定着の取り組みを進めています。中川さんが、三重県を働く場所に決めた理由は何でしょうか。

中川: 相可高校で学んでいる時に、前の職場の方が講師として来られて、県内で働くことを決めました。そこで働いているときに鬼頭さんともご縁があり、こちらの店に転職させていただきました。



四日市市にあるワインバー ぶどう 葡萄酒亭きとうを訪ねました。

知事：なるほど。たとえば人口の多い場所だとワインを賞味される方も多くですし、ソムリエの活躍の場もあると思いますが、それでも三重県で働こうと思った決め手みたいなものはあるんですか。

中川：やはり私の生まれ育った地でもあり、親しみやすさを感じます。

知事：ありがとうございます。では最後に、これからどのようなソムリエを目指していきたいですか。

中川：お客様と距離の近い、親しみやすいソムリエを目指して頑張っていきたいと思います。

知事：三重県の中で同じ出身同士なら、会話が弾み、親しみやすさを感じるかもしれないですね。これからの活躍を期待しています。また、おいしいワインを教えてくださいね。

中川：はい、ありがとうございます。

知事：よろしく申し上げます。ありがとうございました。



中川さんがおすすめのお酒を紹介してくれました。ベルンカステラー ドクター リースリング シュペートレーゼ2013年 ドクターターニッシュ (ドイツ・モーゼル地区)



中川さんとオーナーの鬼頭さんに、私の好みに合うワインを選んでいただきました。

【中川さんおすすめのワイン】
ジュヴレ シャンペルトン ヴィエイユ ヴィーニュ2013年 ドメーヌ コワイヨ (フランス ブルゴーニュ地方)

【鬼頭さんおすすめのワイン】
シュヴァルツ ツヴァイゲルト2013年 (オーストラリア ブルゲンラント地区)
登美 赤 2013年 サントリー (日本 山梨県)



中川さんの目標は、「お客様と近い距離で話ができる、親しみやすいソムリエになること」と教えてくださいました。



中川さん手作りのハチミツパンを試食。甘さ控えめでワインによく合いそうです。



※インタビューの内容は、読みやすさの観点から一部要約等を行っています。

※記載内容、写真の無断転載を禁じます。

※内容に関するご意見・お問い合わせは、三重県戦略企画部広聴広報課まで

〒514-8570 三重県津市広明町13 ☎ 059・224・2788 FAX 059・224・2032 E-mail koho@pref.mie.jp