



#### 従業員教育の一つのヒント(4)

お互に刺激し、高め合いながら成長し、いい関係を続けていく——人との関係と同様に、お酒ともそうあります。と、私は常々願っています。

こんな環境にいると「どこのお酒が一番美味しいですか？」 「どの酒が一番好きですか？」とよくたずねられます。が、どれが一番などとは絶対答えられません。減ったとはいえ、千三百超の蔵が皆、それぞれにそれなりに品質向上めざして酒造りをしていて、まだまだ出会っていらない蔵の酒の方が圧倒的に多いわけですから。ただ10年ほど前から意識して純米酒ばかりを飲みあさつてきましたので、前回お話しした味の座標軸がかなり出来上がつてきました。そこで、原点に帰つて、自分に合つたお酒の探し方、見極め方を考えてみましょう。

通常、お酒の審査では「1  
|| 優」「2||良」「3||可」極めてまれに「4||不可」と点数で表わしますが、消費者の場合には「1||少し高めのお金を払つても飲みたい」「2||高くなければ飲みたい」「3||人のおごりなら飲んでもいい」「4||ただでも飲みたくない」と当てはめると解りやすいでしよう。

僕がベンチでコート陣にお願いしていたのは、失敗しても試合中は選手を責めないことをたとえ負けが込んだとしても、それを一貫して徹底させていました。そうしなければ選手が萎縮してしまい、お客様を呼べる個性など出てこないからです。ミスについては試合後にじっくり担当コーチと一緒に検証し、再発を防ぐ。その試合中に責めることをせず、そのミスを取り返そうという意識で試合に臨んでいました。試合中に選手を責めることで選手がそのミスを取り返すための気力まで奪ってしまうのは避けたかったのです。

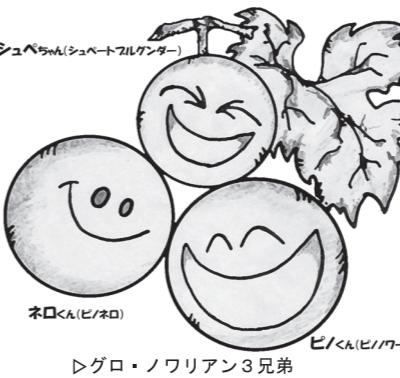
実際に今年は、試合の前半でエラー や大事な打席での凡退をしてしまった選手が、後半にそれを取り返すという場

面が数多く出てきました。月21日の東北楽天ゴールデンイーグルス戦では、中村が満塁で三塁ゴロに倒れた後で、同じ試合にホームランを打つだけではなく、さらにその日から3試合連続のホームランという結果を残しました。8月16日にはボカチカが致命的なエラーをしてしまった後、9回裏に3点差で負けている場面で、同点ホームランを放ちましたね。それが劇的な平尾のサヨナラホームランへつながっていきました。

辺久信著「寛容力」／講談社  
刊より抜粋)

思われていなかても知れません。これからは、一日の仕事が終わってから本人とじっくり検証したいと思います。

連載  
ワインでルネッサンス！



正在进行的NO.1的ワイン王国フランスの話です。フランスワインは厳しく法律で規制され、下の図のように品質管理がなされてるんだよ。

（） ネロくん なるほどね。  
有名なボルドー・ブルゴーニュが生まれてきたんだ。日本では、ほとんどAOCとヴァン・ド・ペイが輸入されてるんだよ。

（） シュペちゃん ボルドーとブルゴーニュの風味の特徴って何？

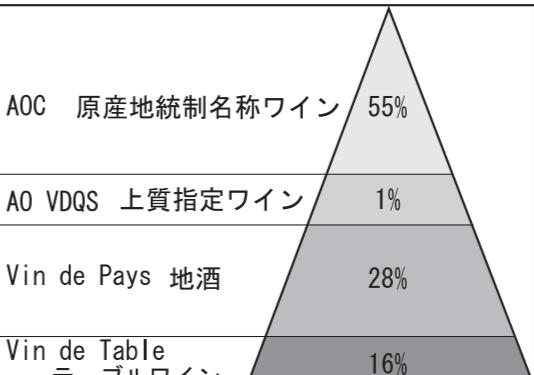
濃いのこぼれも、ほんの少しだけ。

AOC 原産地統制名称ワイン

ノルズ インは 二 ん

AU VDQS 工賃指定ワイン

## Vin de Pays 地酒



# 完熟南高梅

果実酒のシリーズ。完熟南高梅のご予約承り中。  
青梅はリンゴ酸ですが、この梅は木成り完熟させられますので、完熟するとクエン酸の宝庫となります。価格は時価ですが、事前予約すれば1kg1700円で、6月下旬にはお届けします。ホワイトリカーや、氷砂糖、広口瓶との梅酒セツトもお得です。

**味覚の蓄積で見定める  
旨き酒抜める先導役に**

せんが、一定のレベルを超えて2の評価を受けるようにはしてもらいたいものです。しかし、一般に流通している純米酒がこのレベルだと、どうやっていい酒を探したら良いのでしょうか？

純米酒にもいろんな個性があります。原料米の違い、造り方の違い、メーカーのめざす美味しい酒のイメージの違いが、たくさんのお品となっています。酒税法上の分類や表示は味を保証するものではありません。価格も価値とは必ずしも連動しません。

また、春の新酒、夏の冷や

ていないため、あつても飲たい温度で提供してくれなため、外で美味しく飲める店が少なくなり、宴会パーティーなども酒の観点からはまらなくなることです。

残念なことに、生酒か、成を途中で止めたような中半端な酒を冷やして飲むの mainstreamで、香りや味がふくら本物の酒を品揃えして、正く提供している店が少ないです。

まれにいい酒を扱っていると告知している料飲店がある、名前だけ先行の有名柄をショーケースにズラリ、

料理は美味しいが酒は今イチ  
のお店にも、常連になつたら、  
一升瓶を前に店主と酒談議し  
て、美味しいお酒を扱つてくれ  
るよう仕向けたら、他では  
得られない喜びとなるでしょ  
う。

昨今では、純米酒を愛する  
お客様と店が会を作り、蔵元を  
招いて、肩のこらない呪き酒  
やストレートな批評などで、  
純米酒を楽しんでいるところ  
もあります。こんな会があち  
こちにできれば、消費者の声  
を伝えることで蔵の応援にな  
り、もつと美味しく純米酒を  
楽しめるようになると思いま  
す。

飲んで心を豊かにする酒、  
感動する酒を求め、あなたも  
一步を踏み出しませんか。

夏がやつて来  
節はやはり白口  
というわけで  
好きなソーヴィ  
紹介します。  
アローナ ソ  
ラン (ニュージ  
ルボロ) です。  
ツやバイナッ  
地よい酸味と里  
ランスを魅せて  
750ml 15  
ルボロのソーヴィ  
としては破格の  
注文はフリーだ  
21・085

木ました！この季  
ワインですよね。  
、今日は僕の大  
イニヨンブランを  
ノーヴィニヨンブ  
ンーランド・マー  
パツショソフル  
ノブルの香り、心  
未実味が見事なバ  
てくれます。

500円と、マー  
ソイニヨンブラン  
のお値段です。ご  
タイヤル0120  
52、株式会社ヨ



## ●今月のおすすめワイン