ちょっと裏話

クラフトビールは
明治時代にすでに
つくられていた？

ちょっと裏話④「法人とクラフトビールの不思議な縁」

1994年にビールの酒税法が改正され、年間の最低製造量が大幅に引き下げられたことから、当時、全国的に小規模な地ビール醸造所がつくられました。いわゆる第一次地ビールブームです。

それから20年を経て、再びこの地ビールに注目が集められています。それは、各醸造所がしのぎを削り、高品質なビールづくりを追求したことによるもので、消費者もその価値を認める傾向が強くなってきています。

最近は、こういった品質を重視してビール職人が丹精込めてつくるビールを、熟練の技で作る手工芸品(Craft)になぞらえて、「クラフトビール」と呼ぼうという流れになっています。お陰様で私たち日本海倶楽部の奥能登ビールも県内のみならず、首都圏や関西方面など全国的に取り扱ってくれるお店が増えてきました。

さて、日本海倶楽部の主力商品はビールだ!と話に花が咲いていた開設準備中の平成9年当時、石川県で初めてビールをつくった人を調べていたら意外な事実が分かりました。

どうも明治時代に理事長のご先祖様が地ビール造りにトライしていたらしいのです。しかもご先祖様が王冠に採用したデザインは朱鷺のマーク。「この味に惚れ込む」そんなビールをつくりたいと思っていた矢先だっただけに、私たちは考えていた方向性に確信を得たのでした。

ちょっと裏話⑤「日本海倶楽部の名誉鉄人　山口シェフ」

Heart&Beer日本海倶楽部の一角には、今でも彼の写真が飾られています。

彼の名前は山口雅人、もともと洋食を専門とするシェフでした。シェフがつくりだすメニューの数々は洗練されたものでありながら 彼のように優しく繊細。特にパスタは絶品で、お客様の舌を喜ばせたものです。

彼は32歳という若さでこの世を去りました。急性骨髄性白血病でした。私たちは彼を、そして彼の料理を決して忘れないでしょう。

2年半の間、Heart&Beer日本海倶楽部を駆け抜けた山口シェフに
社会福祉法人佛子園理事長がこんな文章を寄せています。

料理指導中の
故山口シェフ(左)

～日本海倶楽部シェフ故山口雅人君のこと～

初めて彼に会ったときのこと。日本海倶楽部の建設工事は冬を圧して進められていた平成10年1月28日、星が岡牧場にやってきた彼は恥ずかしそうに自己紹介をした。弱冠30才、優男の彼は一見して頼りなげだった。自慢のビールは当時未完成で、当時彼が好んで飲んだ日本酒で飲み語り明かした。障害のあるなしに関わらず自分達の仕事に誇りを持てるような職場にしたい、観光客も良いが地元の人に可愛がられるようなレストランにするにはどうしたら良いか、何よりも本当にうまくゆくのか、我々はまさに不安の真中にいた…。

半年後、オープンして初めての夏。許容を超える連日の来客、仕込みが間に合わない。スタッフ総出でひたすらじゃが芋を剥く、シェフは切れかけたソース作りに余念がない。夜も白白とするころ目途がついた。今日だけではなかった。互いに疲労困憊なはず、ふと顔を上げると山口と目があった。出会った時と同じ照れくさそうな笑顔、それだけですべて分かり合えた気がした。我々は1つの答えを出したのかもしれない。

彼の料理は来る人来る人を魅了した。開店当初の繁忙期が一段落ついた頃、レストランには次第にリピーターが増え始めていた。彼の開発するメニューが人々の心を掴んでいるのは明らかだった。一様の成功を収め、次の夢を語り始めたスタッフ。彼のイタリア武者修行や福利厚生のためのキャンピングカー購入の話などなど、今度は自慢のビールを片手に話が弾んだ。何よりも職場の同僚であった結花さんともめでたくゴールすることができたときでもあった。

平成12年9月19日、彼は急性骨髄性白血病と診断され入院、平成13年6月21日この世を去った。誰よりもこの仕事を愛し何よりも現場に復帰できることを願い信じていた。9ヶ月もの闘病生活は想像を絶するものではあったが相変わらず泣き言一ついわなかった。病室には、いつ戻ってもフライパンが振れるようにとダンベルを、新メニュー開発のため苦手だといっていたノートパソコンも持ち込んでいた。

亡くなった彼の枕もとで、お母さんから彼が生前「ようやく自分の終生の居場所が見つかった」と言っていたことを聞かされた。日本海倶楽部を心より愛し育てたシェフ、今でも厨房をのぞくと彼がそこにいて照れくさそうに笑っているような気がする。法人一同、心より彼のご冥福を祈りたい。

社会福祉法人佛子園　理事長　雄谷 良成