



10年前を振り返って

ちっきんを愛する皆様、こんにちは！

ハスミワイン・営業本部長の堀井克人です。

2017年も2月。まだ寒い日が続きますが、春が待ち遠しいですね。

ちっきんはこの5月で10周年を迎えるとのことで、色々な飲食店さ

んと仕事をさせてもらっている端くれとして、10年お店が愛され続け
ることがどれだけ凄いことなのか分かっているつもりです。ちっきんの全スタッフの
プロ意識と皆様のご支持の賜物だと思います。



10年前の自分は、ちょうどワインの世界に飛び込んだ直後でした。

そもそも自分は新卒後、本が好きで本に携わる仕事に就きたくて、大手印刷会社に就職し出版事業部の営業として社会人のスタート切りました。大手有名出版社の有名書籍や雑誌を担当することを夢見て入社しましたが、体育会系を過度に装い過ぎたことが災いし（と勝手に思っている）、いわゆる「やわらかい」種類の雑誌を専門とする出版社の担当となりました（あくまで配属命令で自分の意志ではありません。念のため）。母親に悲しまれ、同期の女子たちから白い目で見られたのも、当時は辛い事もありましたが、今思えばいい経験をさせてもらいました。

その後、退職して渡仏しました。

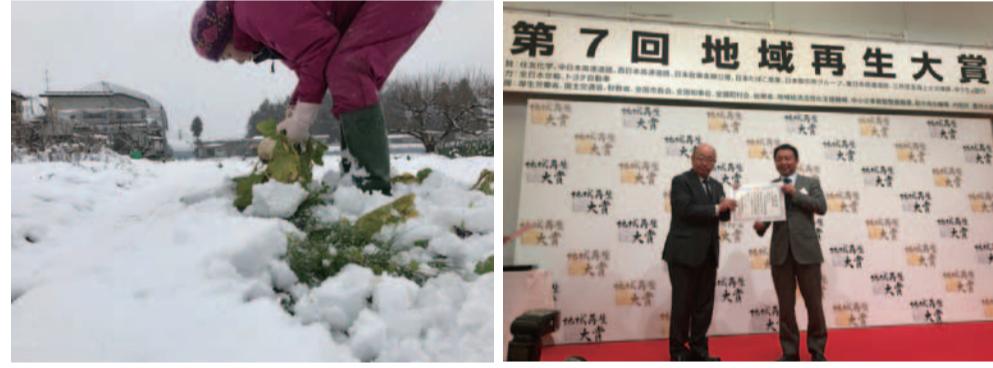
なぜフランスだったのか。

今となっては自分でも定かで無いのですが、それまでの人生において全く関わりの無い、というか縁遠いというかそんなところへ行ってみたい、と選んだように思います。

2年間のフランス時代の後半1年、ひょんなことからワインの蔵元に転がり込み、そこでワインの世界の奥深さ・面白さを肌で感じたことが、この仕事に関わるきっかけでした。ぶどうを栽培しワインを仕込むということがどういう事なのか、覚悟を持った彼らの生き方や哲学を身近なところで見せてもらえたのは本当に幸運でした。魂の入った彼らのワインを、ちっきんのような素晴らしいお店で、皆さんお客様に楽しく飲んで頂く、これが我々輸入卸元の存在意義です。気持ちよく皆さんにワインを味わって頂くことが、レストラン・輸入業者、そして蔵元の共通の利益になります。その為に質の高いワインをご紹介することが我々の務めであり喜びです。これからもちっきんのご愛顧をお願いします！

◎堀井克人／ワインインポーター・ハスミワインの営業本部長。
様々なお題で、思わずワインも進む？！熱いコラムを毎号お届けします！

長野県・佐久の吉田さんの「めぐるだより」は、
今回お休みです。 次号をお楽しみに !!



地域再生大賞 優秀賞の受賞と 山形での冬の生活

かほくイタリア野菜では、2月で冬の野菜が終了し、春野菜へ切り替えの時期となります。当研究会一番の売りの野菜トレーニングは、昨年夏の種まき時期に失敗し昨年より生産量がガタ落ちてしまい、レストラン様に十分な供給が出来ない残念なシーズンがありました。このところの異常気象も原因のひとつではありますが、それも考慮した技術を習得する必要があるとしみじみ思いました。

気を取り直して、最近嬉しいニュースが立て続けにありました。

まず最初に、かほくイタリア野菜研修会が、共同通信社と地方新聞各社から選ばれる地域再生大賞の優秀賞に選ばされました。この賞は「深刻化する地域の疲弊に挑む団体にエールを送る賞」という主旨で2010年から始まって今年で7回目を迎えます。私達が組んでいるイタリア野菜が、自分の収益としての栽培はもちろんですが、町を巻き込んでいくことで地域起こしに発展していくことを実感として感じていましたので、その部分が認められたことが大変嬉しいですね。イタリア野菜研究会ががんばることで、河北町が注目され、訪れる人が増え、町の飲食店が繁盛し、野菜が売れる。そして後継者が育つ。なんてことが出来たら最高だよね、と会員と酒を酌み交わしています。

次に私事ですが、山形県で行われる優良酒米コンテストで県知事賞（1等賞）をいただきました。実は私は個人の農業経営ではお米作りが主力です。山形でおなじみの「つや姫」も山形県よりマイスターに任命され栽培しています。日本酒になる酒米も最近では大吟醸酒のような高級なお酒に需要がシフトしています。それに使われる酒米は極限まで磨いて使われる所以、酒米は主食以上のクオリティが求められるようになってきています。そんな中で、昨年に引き続き2年連続受賞を頂いたのですが、昨年まぐれ受賞したと思われたくなかったので、今年は本気で栽培に取組みました。これが報われ本当に嬉しかったです。ちなみに私の酒米は河北町の和田酒造さんでお酒になっていますので、機会あればご賞味ください。



◎企業組合かほくイタリア野菜研究会 理事長／牧野聰（まきの さとし）
イタリア野菜作りにまつわるコラムを毎号お届けします！

ちょっと話を変えて冬の普段の我が家のお話をしましょう。山形の冬は当然雪との戦いです。河北町は山形県内でも積雪は少なく今年の積雪の最高は50センチくらいでしたので、何度かのドカ雪以外は比較的楽なシーズンだったかなと思います。農作業もハウスの葉物を収穫したり、雪の下からカブなどの根菜を収穫して出荷する毎日ですが、我が家はパートの女性スタッフさんもいますので、私は外へ働きに出かけます。私の冬の仕事は山形空港の除雪隊です。10トントラックに幅6メートルの雪を飛ばすブレード（スノープラウ）をつけた車両が10台の隊列を組んで一気に滑走路を除雪します。その中の1台を私が運転しています。除雪の様子がYouTubeにアップされていますので「山形空港除雪隊」で検索してみてください。一見大変そうな仕事のように見えますが、オペレーターはみんな気心知れた農家の集まりなのでチームワークは抜群です。除雪の仕事も雪の降った時だけですので、天気が落ち着くと、パートさんと野菜出荷をしたり、確定申告の準備をしたりしますが、土日となると我が家は毎週スキー三昧です。私も妻も二十数年前ユーミンの曲を聴きながらスキーをしてきた世代ですので、子供が生まれて冬の遊びと言えばやっぱりスキーですね！3年前に長女がデビューして毎年1人づつ子供達を連れて行って、今年ついに家族5人でスキーをすることが出来ました。家族全員で共有する遊びがあるというのはいいことだなあと思っている今日この頃です。シーズン終盤ですが、農作業がスタートする前まで十分に家族サービスしたいと思います。では今回はこの辺で…



公式ホームページ → <http://www.e-kitchen.jp/>

イタリアン酒場ちっきん 大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>

炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店 → <http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>

大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/k7pbmacp0000/>

産直素材の台所ちっきん → <http://r.gnavi.co.jp/b887800/>



イタリアン酒場 ちっきん 大宮

TEL 048-783-4770

炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店

TEL 048-825-2205

炭火串焼台所ちっきん 大宮店

TEL 048-778-7212