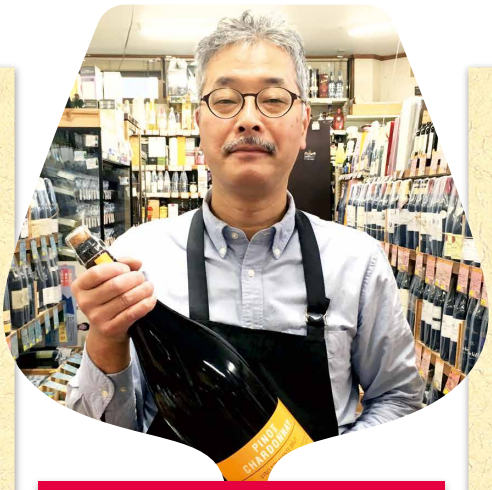
YEG
2016年12月1日発行
館山商工会議所青年部
館山商工会議所［共同製作］

たてやまのしごとにん

館山の仕事人
The Professional in Tateyama

第14回
酒のあきやま
（酒販売業）

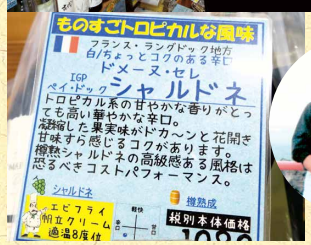
シュヴァリエという“騎士”の意味を持つ称号がある。ワインの普及・啓蒙に貢献のあった人物に贈られる栄誉賞だ。今年6月、フランスのボルドー近郊にあるベルジュラックのシュヴァリエに10名の日本人が選ばれ、現地で授与式が行われた。その中の1人が秋山正裕氏。大手メーカー＆レストラン関係者らの受賞が占めるなか、地方の小売店主の偉業はひときわ注目を集めた。今回の館山の仕事人では、決してワイン需要の多いとは言えない地方で輸入ワイン販売を軌道に乗せ、国際的な栄誉を受けるまでの秋山氏の足跡を辿りながら、ワインの奥深い世界を案内してもらった。



名前	秋山正裕 あきやままさひろ（51）
会社名	酒のあきやま（秋山酒造店）
役職	代表取締役
従業員数	2名（本人除く）

世界が認めた長須賀のワイン博士

飛行機代は自費、タキシードは自前で臨んだというベルジュラックでのシュバリエ授与式にて。功績が認められ喜びもひとしおの秋山氏。



写真上）取り扱っているワインの説明をする秋山氏。生産元と直接意見を交わし仕入交渉をしているため、品揃えに店のオリジナリティがある。
写真下左）秋山氏独特の言い回しが軽妙な商品カード。
写真下右）社会人時代での未来の妻・昭美さんとのツーショット。今では二人三脚の日々だ。

自分の言葉で味を表現
徹底管理の厳選ワイン

「ただのホコリよけと思う方もいますが、本当は紫外線をカットするためのビニールなんです。相当手間はかかりますが、少しでも効果はあるはずなので」

一本一本丁寧にビニールの被せられたワインボトルを手に取りながら、秋山氏は商品の説明を始めた。

陳列棚にずらりと並んだ世界各国の銘柄には、手製の商品カードが掲げられている。ワインの味を説明する文章はボトルの裏から写し取ったものではなく、すべて秋山氏自身によるものだ。

「ウチにあるワインはすべて自分のフィルターを通して厳選した商品ですので、自分の心から出た言葉で味を表現するように努めています」

空調の効いた店内はとても快適だ。陳列棚の至る所には温度計が設置されている。「蛍光灯もすべて紫外線の少ないLEDに替えています」という秋山氏。在庫の品質保持において目に見える効果が現れるわけではない。だが、少しでも良くなると信じていることは徹底してやる主義なのだ。

老舗酒造元に生まれて
酒を造る父の姿が原点

『酒のあきやま』の正式名称は『秋山酒造店』。元来は寛政年間創業の老舗酒造元だった。秋山氏は次男として生まれたが「ものづくりをしている父の背中を見ながら」、将来は家業を継ぐことを漠然と受け入れながら育ったという。

「5、6歳の頃まではウチは造り酒屋でした。父の酒を造る姿、利き酒をする姿は子供目線にすごくかっこよくて、だから私は将来なにがなんでも継ぐように叩き込まれたのではなく、刷り込まれた感じ」と、亡き父・恒雄さんに今の自分の原点を置いている。

学業は「高校までは」優秀で、東京の名門大学に進学してからは「遊びほうける日々」を送ったという秋山氏であったが、商学部を選び、在学中は都内で行われる試飲会やセミナーなどに通うなど、将来のイメージは心の片隅に抱き続けていたそうだ。

就職・結婚～家業を継承
洋酒販売にシフトチェンジ

大学卒業後の秋山氏は千葉県酒類販売千葉支店に就職。2年後には、そこで同僚だった妻・昭美さんとの結婚を機に帰郷し、家業を引き継いだ。

日本酒の需要が先細り始めた時代でもあったが、「バーといった飲酒文化へのあこがれで力を入れた」という洋酒の販売が飲食店向けに好調となり、家業でのスタートは順風だった。