



連載

夢を叶える
大月仕事人



今月の interviewer
大月短期大学
(左) 上海穂乃佳さん
(中) 栗原伶奈さん
(右) 佐川智美さん

大月でワインを広めたい

“夢を叶える大月仕事人”の連載第8回目は、「Wine Cellar HASEBE」(猿橋町地内)の店主である長谷部賢さんに、大月短期大学生がインタビューしました。

【常にプロフェッショナルでいたい】

1. まるで「ワイン選びの相談」をしているような対談でした。
2. 「大月」と「ワイン」の楽しみ方を学びました！
3. お店にあるさまざまなワインを見せていただきました。

自分たちがやりたいことをとことん突き詰めていってほしいですね。

— 私たち若者にメッセージ —

大月市は小さく、魅力がないと思われがちですが、それは気付いていないだけで今現在も知らないことだらけなのだと思事をしている中で気付かされました。

地域を知るといことは魅力を探ることだと思っています。1つの魅力でも、共有できる人がいればそれが徐々に広がって、点だったものが線から面になって初めてSNSに情報発信できると考えています。他市と情報比較することはいくらでもできますが、大月にもっと目を向けるべきではないでしょうか。そのため、私は次世代の若い人に向けてワインや食を大月の1つの魅力として発信したいです。

— お仕事とお店について教えてください。 —

明治38年創業の長谷部酒店を継ぎ30年ほどになります。現在はソムリエ、ワインアドバイザーとしてお客さんの相談を受け、会話を通してその人の好きな味に近いワインの情報を引き出し、提供しています。

お店は酒屋とレストランの間くらいというのがコンセプト



はせべ けん 賢さん
長谷部 賢さん

～プロフィール～
JSA 認定ソムリエ・エクセレンス
第9回ワインアドバイザー全国選手権大会優勝(2013年)
ボルドーワイン委員会認定ボルドー公認講師
(2011年取得)
「Wine Cellar HASEBE」経営

で令和元年の11月に改装しました。圧迫感がないように陳列棚の高さを低くし、「滞在型ワインショップ」として、どこかスペースでも飲めるように工夫しました。買ったものをその場で、最適なグラスで一番おいしく飲んでいただき、それを持ち帰ってもらい、満足度をさらにあげてもらいたいと考えています。



— なぜ大月市内にお店を出したのですか? —

もちろん若い頃は、東京に行こうと思っていましたけど、向こうに行ってワインをやるなんていくらでもいるんですよ。

先日、恩師に「山梨のワインを山梨で提供して飲んでもらってってことは、飲む人にとって一番いいんじゃないか。」と言われました。その方がより一層魅力的じゃないですかね。「もうのぼりの時代ではなく、くだりの時代。東京の人たちを山梨に呼べばいい。それだけの場所が山梨にあるんですよ。」これも恩師の言葉なんですけど、その言葉に感銘を受けましたね。

仕事をする上で、プロフェッショナルになることは大切なことです。さらに、プロの中でもどのレベルのプロになるのかを常に意識することです。野球に例えると、自分は常に一軍のレギュラー選手まで突き詰めたいと考えていました。それを簡単に諦めると後悔してしまいます。なので、諦めずに続けることが一番大切だと思います。



大月とワインへの熱い思いを語っていただきました。

諦めない力

長谷部さんは大会で優勝するまで、14年間もずっと勉強していたそうです。私たちにとっては14年間浪人生活しているようなもので、目標に向かって努力し続け、成し遂げる力にはとても驚かされました。挫折を味わいながらも諦めずに自分がやりたいことを突き詰めていくその精神は、今の自分たちにとって必要なものであると感じました。

私たちが夢を諦めずに努力していきたいと思えます。私たちはまだ未成年ですが、ワインを嗜めるすてきな大人になりたいです。

