

はたらくオンナは美しい!

# 美職家 Story

vol.05

株式会社ワインデマミ  
代表取締役

植田真末  
さん

自分のライフスタイルをしっかりと確立している女性って、キラキラと輝いていて美しいものです。そんな憧れの「美職家」さんに、ちょっとだけ近づけるストーリー。

## 恩と感謝をいつも胸に 真摯にたゆまず志を貫く

### 専門家が届けるストーリーと品質

近年脚光を浴びているポルトガル、フランスやイタリア産など主に欧州ワインを取り扱っている「ワインショップ ワインデマミ」。店頭には並ぶワインは、なんと約1000種。シニア・ワイン・アドバイザーである植田真末さんが、世界各地のワイナリーに足を運び、ブドウ畑や醸造方法を確認したものばかりです。照明を極力暗くし、品質を保つ努力をしながら、ワイン一本一本に詰まった様々なストーリーも届けています。ワイン専門店には敷居が高いイメージが先行して、身構えてしまいがち。そこで植田さんを始め、豊富な知識



### 仕事場

#### ワインショップ ワインデマミ

茨城県水戸市泉町3-3-26  
029-224-4301  
<http://www.wine-des-mami.com/>  
2012年5月、大成女子高近くにオープンしたワイン専門店。豊富な専門知識を持つシニア・ワイン・アドバイザーが約1,000種類のワインの中から、それにまつわるエピソードを添えて珠玉の一本をセレクトしてくれます。



を持つスタッフ達は、フ丽丽と立ち寄りやすい、質問しやすい雰囲気作りを出来る限り演出。想像以上の品を提供することにも心掛けています。その結果、水戸市近隣の飲食店、業界人から一般客まで、幅広いファンを持つワインショップへと成長しました。

アツアツにたまたま参加しました。その頃のワインは「高価格」「上流階級の飲み物」。しかし、現地で見たのは、ブドウと畑の話を中心にする生産者達の姿でした。「どうせピカピカの工場で大量生産されているんでしょう？ 行ってみたいと思っていました。でもワインは人間の手で精魂込めて作られていると初め

価値観を覆されたワイナリー見学  
実家は水戸市金町の「たまがわ酒店」。物心ついた頃からワインが身近にある環境で生まれ育ちました。大学で英語科を専攻したことから、「英語圏内で安い所」をキーワードに初めての海外旅行を計画。そして、アメリカ・カリフォルニア州のワイナリーを巡る格

植田さんオススメの赤ワインは、イタリア産「MITO」(¥7,000)。大きいグラスでゆっくりと味わいたい濃厚な逸品。MITOはイタリア語で「伝説」という意味。水戸にちなんだ名としても注目!



て分かったのです」。旅先でスパークリングワインを傾けながら、山に沈む夕日を眺め、「ワインの仕事しよう」と心に誓いました。そして、翌年のフランスのワイナリーツアーにも参加。同行していた日本のワイン醸造の第一人者で恩師となる浅井昭吾氏との出会いもあり、植田さんは導かれるようにワインの道へと突き進みます。多種多様なワインやそれに合う料理を食べ歩き、ソムリエの勉強を重ねる日々。フランス留学を模索中、知り合いを通じてフレンチの巨匠・石鍋裕シエフと

出会い、卒業後は人気店「クイーンアリス」やワインバーで働きながら研鑽を積みました。そして96年にソムリエの資格を取得。翌年にワインがほとんど普及していない水戸へ帰郷しました。すると98年、日本にワインブームが到来。ワインセミナーの講師として、実家の酒屋を拠点に毎日県内外を飛び回る、多忙な日々がスタートしたのです。2001年にはシニア・ワイン・アドバイザーの資格も取得。世界のワイナリーを巡り、自らの五感で得たワインの魅力や伝え続ける充実した毎日を送っていました。

### 美味しいワインを届ける事が恩返し

そんな中、東日本大震災が発生。実家の酒店の倉庫が壊滅的な被害を受け、閉店を余儀なくされたのです。両親が長年守り続けた店、共に汗を流したスタッフとの別れ。現実打ちひしがれ、水戸を離れて就職する事も考えていたという植田さん。その時、脳裏に浮かんだのは、震災時に応援してくれた取引先、世界各地の友人、地元の人々の温かな心でした。「水戸に残り、美味しいワインをお届けするのが、皆さんへの恩返し」。様々な人に背中を押されながら、元スタッフと昨年5月に店をオープン。新たな挑戦がスタートしました。

### 「ちゃぶ台」で気楽にワインを

もっと気軽にワインを楽しんで欲しい。一流レストランの豪華な食事に合わせ、高価なワイングラスで堪能するだけでなく、もっと身近な存在として日常的に味わって貰いたい。そして、お祖母ちゃんになっても「ちゃぶ台」で気楽にワインを飲んで欲しい…。今も昔も変わらないその思いが、原動力です。いつか

### 一日のスケジュール例

- 5:30 起床。
- 6:30~ 千波湖、偕楽園、歴史館付近を約1時間掛けてジョギング。水戸へ帰郷してから長年続ける習慣で、ほぼ毎年、国内外のフルマラソンにも出場しています。「心身のバランスの調整にもなるし、五感を磨くにも役立っています。走った後にしか分からない香りもあるんですよ! 何より仕事をするには体力が必要だし、健康じゃなきゃワインも美味しくないのでね」。
- 11:00 接客セミナー等の事前打ち合わせ。
- 12:00 ランチ。
- 14:00 接客セミナー等の事前打ち合わせ。
- 17:00~ セミナーの準備をスタート。対象者に合わせて色々なパターンでワインを楽しめるセミナーは毎回好評です。
- 22:00~ 店の片付け、事務処理等。0時頃まで掛かることもしばしば。
- 1:00~ 就寝。

は生まれ育った水戸市備前町に、ブドウ畑と「代官山鳥屋書店」のような大人が楽しめるワイナリー専門の複合商業施設を作るのが夢なのだとか。現在、ワイナリーの作成など指導をするワインコンサルタント、ワイン教室講

師など、多方面で活躍中です。「地元に残って本当に良かったなと思います。自慢のスタッフとワイン普及のための草の根活動を続けていきたいです」と話す植田さんは恩と感謝を胸に真摯に志を貫く美職家です。

全国で249番目にシニア・ワイン・アドバイザーとなった植田さん。きき酒師、マスター・オブ・チーズ、パーティー・コーディネーターと様々な資格も持つ。



市内外で広くセミナーも行っています。茨城のワイン消費量は関東以北でワースト1。「草の根活動を死ぬまで続けたい」。

手帳からバッグまで全てGOLDPFEIL。「革製品に昔から惹かれる。唯一好きなブランド品」と長年愛用中。ソムリエナイフやトーション(ナブキン)、ぶどう畑の木の高さや幅を図るメジャーも肌身離さず持ち歩いています。ジョギング用シューズはアシックスのターサー。海外研修時も必ず持参するのだとか!

### 普段の持ち物



餃子とバル310  
●水戸市桜川2-5-7  
●029-225-0310

### 美職家の「美食」

こだわりの手作り餃子が人気を博しているお店。昼はリーズナブルな餃子ランチ、夜はポルトガルワインを中心に楽しめるバル。植田さんがワインのアドバイザーを務めることもあり、その味はお墨付きです。

