

下町よろずや輪飲楽園ニュース 2009.11

こんにちは。よろずやの由起子です。

もう今年も残すところ2ヶ月を切りましたね。ここでまだ2ヶ月あると思う人と、あと2ヶ月しかないと思う人では一日一日が全く違うそうです。皆様はどちらでしょうか？
私は毎日やらなきゃいけないことを書き出していますが一つ減っては二つ増えという感じの繰り返しで必ず5個く

らいは線で消せないものが残ります。今もそんな状態です。大きなことを残す傾向が多く反省しています。
年内に片付けなければならないことはあと2ヶ月と思い、頑張っけて片付けていきたいと思ひます。(笑)

9月後半からはこれでもか！というくらいこゝろなことがありました。弟がアキレス腱を切り、手術をしたので企画した会以外の日はオール神田の萬屋天狗勤務となりました。これはちょっと予定外でした。夕方以降全く酒屋仕事が出来ない状態です。さらにフランスから帰国後20,21日と社長になって初めての税務調査がありました。(ご心配なく、何も問題なく帰られました)、その間、3日14時の飛行機に乗り鶴来の祭りへ行き、4日9時の飛行機で帰ってくるという超短時間ですごく内容の濃い経験をしたり、10日から17日までお客様15名とフランスの田舎を回るツアーもさせてもらいました。弟の怪我を聞いた時は頭が真っ白になり、日々いろんな心配ごとが頭の中を駆け巡っていましたが、過ぎてしまえばなんとかなったという感じす。
やはりいろんな人に助けてもらいました。天狗まで顔を見に来てくれた方、メールや電話を下さった方、そしてスタッフ、特に母にはとても感謝しています。

お風呂を沸かしてくれていたり、好きな食事を作ってくれていたりと何も言わないのにホッとできる場所や暖かい心があることが本当に嬉しかったです。「自分のことより人を思える気持ち」本当に大切だと思ひました。本当にありがたかったです。感謝です。
心が疲れてしまうのが一番、人間致命的ですよね。体が疲れても心が温かくなれたらなんとか頑張れるもんです。
人の心を温かくしてあげれる人って本当に凄ひと思ひます。大きな優しさでなくていい、本当にちょっとした優しさ、自分が与えられてみて気付くこともあると思ひます。気づかせてくれた母に感謝です。

日々ダーーーーと慌しく過ぎていく中、やはり心が一番大切だと感じます。どんなに美味しい商品でも心がなくて私には美味しく感じません。鶴来の菊姫さんとフランスのワイナリーをお客様と訪問して改めて人の心に感謝しました。心無くして人の心を動かすものは造れません。美味しい酒、ワインだからもちろん惹きつけられるのだけれど、私にはその前に必ず人がいます。鶴来のまつりでも新たな出会いと歓待をいただき、恐縮しました。フランスの田舎でも本当にお金で買えないものをたくさんいただきました。貴重な古いヴィンテージのワイン、お料理、時間、景色、そしてその造り手の人生。山あり、谷あり、いろんなことがあって人生ですよね。人の生きる道、生かされる道、生きた道。
「自分のことより葡萄のこと」をみんな考えていました。仕事なんだけれど普通の仕事と言う感覚とちょっと違うんです。いいワインが造れたから高く売れる、儲かるとかそんな考えで彼らはワインを造っていないんです。
「美味しいワインを造りたい、可能性がある限りもっと美味しく、もっと自然に」と思っています。たぶん葡萄作り、ワイン作りをしている時、利益とか全く考えていないと思ひます。思っていたら収穫量を落としたり、生産量を落とすなんてことは出来ないと思ひます。旨い酒を造りたい、呑んで欲しいという願ひだけ。そんな真心と情熱から出来たワインを私は分けていただいている。私に出来ることはそのワインの本当の中身を皆さんにお伝えしていくこと。今回フランスの田舎旅にご参加いただいた皆さんはその中身を感じていただけたのではないかと思っています。畑に立つと隣と温かさが違ったという体験を以前お話し、今回ブルゴーニュのパプロの畑で皆さん実感していただきました。特別な畑なのではなく、畑をちゃんと掘り返したり大事にしているかいけないかの差でした。こういうことは現場に行かなければわからないことだと思ひます。斜面の畑といってもどれくらい斜めなのか、現地でも下から見たのと間近で見たのとでは全く違ひます。フランスまで来ていただかなくても私がきちんとお伝えできればいいのですが100%お伝えすることは不可能です。でもこれから本物のワインを造り手に代ってお伝えしていくよう努力していきますのでよろしくおねがいいたします。そしてフランスに行かれた方は代弁よろしくおねがいいたしますね。さあ、最終後半、同じ過ごすなら怒るより笑って過ごしていきましょう！！

長 由起子

11・12月下町よろずや輪飲楽園イベント日程

お一人でもお気軽にご参加ください。ただし会場の都合上、事前のご予約をお願いいたします。
尚、当日でも大丈夫な日もありますのでお電話などでご確認ください。

11 / 3 (火) ロゼ輪飲部 今日香港海鮮屋台料理

会場: 香港海鮮料理 艇家 時間 19:00 ~ 21:00 参加費 8000円
荒川区東日暮里6-14-4 03-3806-4427 JR日暮里駅&JR鶯谷駅北口 徒歩15分
新ロゼアイテムも続々到着、優しいお料理と優しいワインで心も身体も優しくなりましょ!!

11 / 5 (木) 新そばと限定黄金鍋と菊姫 時間 19:00 ~ 6500円

会場: 与之助 東京都台東区元浅草1-4-4 tel.03-3842-6400
大江戸線新御徒町駅徒歩1分JR御徒町駅徒歩15分
今回は名物黄金笹のつゆを使い、青森の自然豚を取り寄せた鍋も味わえます！！

11 / 14 (土) 復活 菊姫部 良き人集うところに菊姫あり

会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 会費割り勘
店内から呑みたい菊姫を割り勘で呑みます。軽いおつまみも出ます。ワイワイガヤガヤ呑みながら日本酒離れの昨今、本物の日本酒を皆さんとともに体感していきたいと思ひています。

11 / 19 (木) 2009ボージョレーヌーボーの会

会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 会費 5000円
ラッフォレ史上最高の出来というヌーボー。今からドキドキワクワクです!!

11 / 24 (火) 浅草・西の市二の西見学と鍋料理の夕べ

会場: 天塩 時間 19:00 ~ 会費 6500円 12名まで。台東区竜泉1-30-6 3874-5480
終了後、希望者で西の市散策ヘレッツゴー！！

11 / 27 (金) 外国ビールの会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 21:00 会費 4500円
みなさんの期待通り? に、ムール貝とベルギービールで楽しみましょ。

11 / 30 (月) ブラインドテイasting会 会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 会費 4500円
難しいことは考えず、前回好評だったブラックグラスを使用して、みんなでチャレンジ！！

12 / 5 (土) 年末試飲会&忘年会

会場: 萬屋天狗 千代田区内神田3-22-1 03-3254-5792 JR神田北口徒歩1分
試飲会 時間 12:00 ~ 16:30 チケット制 1000円(前売り800円) 当日試飲ワイン10%OFF
忘年会 時間 17:00 ~ 21:00 参加費 7000円 スペシャルプレゼントあり

12 / 11 (金) 外国ビールの会

会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 21:00 会費 4000円
今年最後は、大瓶ビールと美味しい料理? で楽しみましょ。

12 / 17 (木) ワイナリー巡り「ロワール赤三本の指の1本 寡黙な男イヤニック・アミロ」

会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 21:00 参加費 4500円
今でこそ携帯電話がありますがそれまでは彼と連絡を取る事は不可能に近かったと言ひ伝えられているほどずっと畑にいる、葡萄を愛する寡黙なアミロが作り出す神秘のブルグイユを味わいましょ

12 / 19 (土) 2009ラストの菊姫部

会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 会費割り勘
店内から呑みたい菊姫を割り勘で呑みます。軽いおつまみも出ます。ワイワイガヤガヤ呑みながら日本酒離れの昨今、本物の日本酒を皆さんとともに体感していきたいと思ひています。

12 / 22 (火) 居酒屋よっちゃんのクリスマス会

会場: 当店地下一階酒蔵 時間 19:00 ~ 会費 5000円
ビールで乾杯そしてワイン? 酒? & おいしい料理? が待ってます。 幻のゆきちゃん手料理も... お楽しみに!

輪飲楽園講座 14期 15期 ビギナークラス 11 / 28 (土) 12-14時 15-17時 定員

輪飲楽園講座 11期 マンデークラス 11 / 9 (月) 12 / 14 (月) 定員

輪飲楽園講座 13期 水曜クラス 11 / 18 (水) 12 / 16 (水) 定員

輪飲楽園講座 GOU MORI クラス 11 / 10 (火) 12 / 8 (火) 定員