

列伝

RETSU
DEN

外食産業をリードする方々に、
飲食の仕事の魅力、
今後の展望などを語っていただきます。
取材・文／江月義憲 撮影／中西ゆき乃 徳原宏信

バーテンダー志望から
ソムリエへと転身

1本のワインが、その後の人生
を変えることがある。

荒木さんの場合はバーテンダー
修業をしていた20代のはじめに飲
んだ、アルザスの白ワインだった。
「先輩のレストランで勧められて
飲んだんですが、ライチの香りが
して、何だこれは？」と思いまし
た。それからですね、ワインとソ
ムリエに興味を持ったのは」

飲食業を営む両親のもとに生ま
れた荒木さんは、小学校の文集に
将来なりたい職業は「バーテン
ダー」と書くほど早熟な子ども

だった。高校を卒業するとすぐに
バーに勤めて飲食の世界に飛び込
むと、そこで知り合ったフレンチ
のシェフから誘いを受け、福岡市
のレストランで働くことになる。

「最初はまだバーテンダーの夢を
あきらめていませんでした。でも、
尊敬しているシェフだったので、
一緒にやるならワインの勉強しな
きゃいけないと思って、25歳でソ
ムリエの資格を取ったんです」

ワイン好きが集まるその店でテ
イスティングを重ねるうちに、そ
の魅力にはまっていくことになる。
「ブルゴーニュの古酒を知った時
は衝撃を受けました。こんなに美
味しい酒があるんだと」

さらにソムリエとしてキャリア
アップするためには海外で経験を
積んだり、コンクールで入賞を目
指す方法もある。しかし、荒木さ
んはあえてそうした道を選ばず、
30歳を前にしてオーナーソムリエ
としての独立を模索した。

「日本人ソムリエならではの感性
を活かした料理とのマリアージュ
を考えた時に行き着いたのが天ぶ
らでした。もともとヨーロッパの
食文化から生まれたものだし、ワ
インに合わないはずがないと」
そして2010年、『ワインと
天ぶらあら木』をオープンした。

ワインと天ぶらの店を 立ち飲みスタイルで提案

旬の食材をシャンパーニュから
白、赤に合わせて提供するスタイ
ルは福岡のワイン愛好家に受け入
れられ、鹿児島、警固にも店をオー
プン。抱えるスタッフも増え、今
度はソムリエとしてのスキルだけ
ではなく、経営者としての手腕も
求められるようになった。

「自分一人だとできないことも、
仲間が増えることでできることにだん
だん気がつきました」

2019年には、リニューアル
オープンした都ホテル博多に立ち
飲みスタイルのワインバーを出店
し、周辺のビジネスメンバーやOLか
ら圧倒的な支持を集めている。

「ソムリエが活躍できる場所は
もっと沢山あると思うので、オン
リーワンなソムリエ集団を作りたい」というのが荒木さんの目標だ。
ワインとのマリアージュは、人と
人との関係も幸せにしてくれる。

活躍の場を広げて オンリーワンのソムリエ集団に



ワインと天ぶら あら木

オーナーソムリエ

荒木 剛 さん

PROFILE

1981年北九州市生まれ。小倉のバーの経
て、オーナーシェフ・西村貴仁氏の「ラニッ
シュ」でソムリエに。2010年『ワインと天
ぶら あら木』を開店。現在は暖簾分けを含
めて4店舗を展開している。

ワインと天ぶら あら木 警固

◎福岡市中央区警固2-18-13 オークビル5F
☎092-715-1610 ◎18:00～23:00 ㊿日曜

私たちは夢と希望に満ちた福岡