



「つまい酒をきちんと再現できるなら、機械を使っちゃっていい」と岸さんは言っつ。
 「たとえばシイカーでは不可能なほどの気泡を作れるマシンがあって、それでおいしいカクテルが作れるなら、使えばいい才能ある人が死にもの狂いに

ならなきゃできないことを機械ができるなら、人手にこだわの意味はない」
 パーテンドーは、客とカクテルをつなぐ翻訳機だ。客が望めば、強さが持ち味のテキーラだつてマイルドに作る。ムッピナカクテルを」という注文

にも、経験を総動員して応える。味という、あいまいで個人差のあるものに、豊富な経験（＝実験）と、科学的な厳密さで挑む。まるで現代の錬金術師のようだ。
 「大げさですよ。たかが酒ですから」と、岸さんは笑った。



PROFILE

きし ひろし

昭和40年東京都出身。アルバイトが高じ、大学在学中からパーテンドーの道へ。平成元年にインマツチウイスキ・カクテルコンテスト全国大会で最年少優勝。平成8年には伝統ある国際パーテンドー協会主催、世界カクテルコンテストのロングドリンク部門で、日本人として初のチャンピオンとなる。平成12年、銀座一丁自にスター・バ・開店。

職人の技

シリーズ バートンダー

岸 久さん



文 = 篠塚義成
text: Yoshinari Shinozuka
写真 = 竹達照夫
photo: Teruo Takedachi

味を生み出す職人に、会うてみたいと思っていた。そんなとき、一冊の本に出会った。日本トップクラスのバートンダー、岸久さんが書いた「スタア・バーへ、ようこそ」(文藝春秋)。カクテルに注がれる深い思いを聞きに出かけた。

「技術とか感性とか、過分な評価をいただきますが、それはどうかと思います」

冒頭から岸さんは、笑顔で言う。そう、岸さんのカクテル作りは、ある意味、あいまいさをそぎ落としていく行為にほかならないのだ。

「この道に入ったときっかけは、『疑問』でした。たとえば、一般的な「テイラー」というカクテルの作り方が、先輩によってみんな違う。本に書いてあるレシピの通りに作るのが正しい

のか？ 基本ってなんだろう？ 悩みました」

銀座のバーで修行をしながら、20代の岸さんは「コンテストへの挑戦を続けた。そこでの客観的評価が、基本を見せてくれると考えたからだ。

「コンテストに向けての準備は地道な繰り返しです。たとえばジンにオレンジを混ぜたカクテルを作ろうとする。まず、こ

う作ればこんな味になるので、はいいかと想像します。次にその中で良さそうなものを試作してみる。たとえばジンとオレンジの配合が同じでも、ジンは冷凍か冷蔵か常温か、ある

いはそれをブレンドするのが、オレンジは市販のジュースかその場でしぼるか、しぼりた上澄みを使うのか底の濃い部分を使うのか、何度も試していきます」

簡単に言えば無限の可能性

をつぶしていくわけだが、この試行錯誤を何百何千と繰り返すうちに、「こ

う混ぜるとこんな味になる」という基本方程式が頭の中に確立する。

「酒と水、果汁の反応は化学ですよ。どうしてそうなるのか、理屈はあとからついてくる。氷の食感とか溶け方なんかは、物理でしょうが」

それが職人技ですね、と言うと、岸さんは首を横に振る。「私は職人技という幻想も大嫌い。コンテストにこだわった

からでもあります」

岸さんは、目分量といふことをしな。常にきちんと計量する。コンテストでは、神業的な目分量を競う種目もあるわけで、当然、岸さんもその技術を持っていて、持っているけど計量スプーンを使うのは、岸さんがバートンダーという仕事に対して、誠実に向き合い、常に最善を目指すからだ。

「バートンダーの技術を飲んでもらうのではない、おいしい酒を飲んでもらうのです。バートンダーが偉いんじゃない、酒が偉いのです。カクテルを作るのに、真心も気合いもつたくれもない」

技術を飲んでもらうのではない、おいしい酒を飲んでもらうだけです。