



私のネクストステージ

—退職者への質問状—

Vol.40

ワインとチーズの趣味を スキルに昇華させて 定年後のライフワークに

元会社員 **木樽 博さん (72歳)** 2011年定年退職

【こぐれ・ひろし】1948年群馬県出身。1972年、産業設備用素材・製品製造の会社に就職し、茨城県日立市に居住。高分子関係の研究開発、製造現場、据付工事、顧客サービス、金属系の研究開発、生産技術開発の業務に従事。



——木樽さんは、定年退職後のライフプランについて、何歳の時から、どのように描かれていたのですか。

私は産業設備用素材・製品製造の会社で開発・製造関係の業務に、長年携わっていました。プロジェクト管理の中で会計業務に関わったことから興味をもち、「定年退職後は司法書士と会計士の資格を取って、シニアの司法手続きをサポートしたい」と計画していました。

ところが、50歳の時、先進的な分野の研究開発部に異動し、全く別分野の知識を基礎から学ぶ必要が出てきました。仕事が多忙を極める中で、司法を学ぶための時間が確保できません。そこで計画を変更し、趣味の延長上で学べるストレス解消的な勉強を進めることにしたわけです。

——趣味とは、具体的に何なのですか。

私が住んでいる茨城県の北部は農産物や海産物をはじめ、酒造りにも恵まれた土地ですが、今と違って昔は、美味しいものはもっぱら首都圏へ運ばれ、地元では入手しにくい状況にありました。

そんな中、私は45歳を過ぎた頃、友人や仲間たちに声をかけ、地元でつくられる美味しい食べ物と美味しい酒を楽しむ会を始めました。

「常陸酒楽会^{ひたちさくらえ}」と名付けたその会では、毎月1回、私たちの趣旨を理解してくれる店で料理をお願いし、美味しいお酒と

チーズを楽しみます。そこからチーズとワインについてもっと知りたいと思うようになり、いつしか私の趣味となりました。

——それで日本ソムリエ協会認定「ワインエキスパート」の資格を取得されたのですか。

そうです。仕事のかたわらワイン教室に通い、先生の指導のもと51歳の時に取得しました。常陸酒楽会とワイン教室とを合わせて年間200種類以上のワインを飲んだのですが、100種類を超えた頃、頭の中に引き出しが出来始めました。

とは言っても、ワイン名やワイン用語にはフランス語なども多く『ワイン教本』を覚えるのはかなり苦労しました。50歳を過ぎると物忘れが良くなり、覚えたとあってもどんどん忘れていくため、会社の夏休みなどを利用し集中的に覚えて、試験に備えました。

——好きなことでも50歳を過ぎてから新しいことを覚えるのは大変ですよ。『ワインエキスパート』の資格取得後は、どうされましたか。

次はチーズの資格に挑戦することになりました。というのも、私は子どもの頃、母がお土産にもらってきたチーズのおいしさに感動して以来、チーズが大好きで、生活の中には常にチーズがありました。ワインとチーズはフランス語で「結婚」を意味する「マリアージュ」と表わされるほど相性がいいですし、次はチーズだ。ちょうどその頃、チーズプロフェッ



「ウイスキーフェスティバル・イン・東京2019」の会場
でウイスキーとチーズの
相性を説明する木樽さん

チーズとハードリカーの
相性についても研究して
いる



「ひたちおおたチーズ工房」
の外観。常陸太田市営の給食
センター跡地を改修し、チーズ
製造工場として活用されている



「ウイスキーフェスティバル・イン・東京2019」で
パルミジャーノ・レッジャーノとハードリカーとの相性を紹介

ヨナル協会が発足するという情報を入手
しまして、そこで開催されたチーズを学
ぶ講習会に参加して勉強し、同協会による
「チーズプロフェッショナル」の資格認定
試験に無事合格することができました。

翌年、協会から声をかけていただき、
会社員としての経験を活かしながら協会
本部でお手伝いをするようになりました。
53歳からは理事として検定試験の実施な
どの普及啓蒙活動を行い、70歳を過ぎて
からは顧問としてお手伝いしています。

——その一方、地元の文化センターで講師も
されているそうですね。

通っていたワイン教室の先生の紹介で、
56歳の時からチーズ教室の講師を務めてい
ます。毎月第2日曜日、チーズのことをも
っと知りたいという30代から70代までの幅
広い年代の方に受講いただいています。

生徒さんから「介護している親が食欲
がなくなり大変だったけれど、口当たり
の良いチーズを食べて元気になった」「旅
行でフランスに行った際、教室で学んだ
チーズの取り扱い方や食べ方を現地のフ
ランス人にほめられた」という話を聞い
た時は、嬉しかったですね。

——その他にはどのような活動をされている
のですか。

「チーズプロフェッショナル」の資格を
取得して20年になりますが、その間、チ
ーズを通したさまざまなことに関わって

きました。

その1つが、茨城県常陸太田市がまち
おこしを目的に立ち上げた『チーズ製造・
販売プロジェクト』のお手伝いです。自
然豊かな地元山間部で搾乳した美味しい
牛乳からチーズを製造する事業で、3年間
の助走を経て、2020年5月、「ひたち
おおたチーズ工房」がオープンしました。
私はチーズプロフェッショナルとして、
関係者の皆さんが本当に美味しいチーズ
を判定できるよう、その感覚を身につけ
るためのお手伝いなどをしました。

その他、飲食業界の方々に日本のチー
ズや世界のチーズを紹介する活動も長年
続けています。

——今後やりたいことは何ですか。

チーズについて正しい知識の普及と、地元
のチーズを多くの人に知ってもらい、食べて
もらう活動が続けていきたいですね。

——最後に、現役時代の読者へのメッセージ
をお願いします。

仕事に集中する年代では、なかなか自
分の趣味を楽しむための時間は捻出しに
くいと思います。ですが、自分の現状を
否定せず、現在の生活で無理なく何がで
きるかを考えて、少しずつ積み上げてい
けると素晴らしいと思います。大きく構
え過ぎず、無理せずに、好きなことを、
楽しみながら続けてください。

——お話いただき、ありがとうございました。