

マイスターバーテンダー
中野文博さん
 (昭42・商業)

湯島天神や湯島聖堂などがあり、受験生や観光客でにぎわいを見せる湯島。だが春日通りの南側に「おばけ横丁」と呼ばれる、趣を異にする飲み屋街がある。居酒屋やスナックが集まる雑居ビル、異国料理のお店などが裏路地にひしめいて、昭和レトロな雰囲気を楽しむことができる空間だ。

その一角にあるのが、「Barうなばら」である。ビルを2階に上がり扉を開けると、オーナーバーテンダーで、日本バー

テンダー協会マイスターバーテンダーでもある中野文博さんが迎えてくれる。

やるからには、本場の技術を。 船で単身アメリカへ

中野さんが、バーテンダーとして仕事し始めたのは、大学時代だった。夜間部に通いながら、1965年に鶯谷のお店でバーテンダーのアルバイトを始めたのだ。同級生も働いていてお金があったので、よくバイト先に飲みに来ていたという。

女性が接客するお店で、本来であれば女性のほうが給料はいいはずなのだが、同級生がよく遊びにきてくれたおかげで、中野さんがもっとも売上をあげていて給料も高かったという。

また、どうせやるなら本格的にバーテンダーとしての技術を学びたいと考え、スクールにも通い始めたという。

「でも、当時日本では本物のリキュールがなくて、本格的にカクテルを学ぼうにも勉強にならなかったんですね」

本物のカクテルを1人でも多くの人へ。 その思いで約60年、シェーカーを振り続ける

日本のバーテンダーを語る上で欠かすことのできない人物がいる。

それが、日本バーテンダー協会のマイスターバーテンダーである中野文博さんだ。

大学時代にバーテンダーデビューし、卒業後、単身カクテルの本場アメリカへ。

そこで技術を磨いた後、日本でシェーカーを振り続ける中野さんの半生とは。バーテンダーへの思いも交えて、話をうかがった。

そんな物足りなさもあって、スクールを首席で卒業したものの、そのまま日本で働くのではなく、アメリカでカクテルを学ぶ道を選んだ。

「スクールの卒業と大学の卒業が同じ年だったので、卒業後すぐサンフランシスコへ行くことにしました。本場アメリカの技術を身につけたいというのが、渡米の理由です。周りの友人などは日本で就職しましたが、私はサラリーマンには向いていないとも思っていたので、会社員は考えませんでした。向いていない理由ですか？ 妥協できない性格なんですよ」

サラリーマンは上司が黒といえば白いものでも黒といわなければならないところがあると考えていて、それは「自分には無理だ」と感じていたそう。

とはいえ、当時は1ドル360円の固定相場制時代。高額な渡航費を稼ぐため、

大学4年次は昼も夜もアルバイトをして必死にお金を貯めたという。当時はビザを取得する際、大使館で面接を受ける必要もあったそう。

こうして準備を整えた中野さんは、1967年4月に船でサンフランシスコへ渡った。働き口のあてがあったわけではなかったため、現地に到着後はアグルトスクール*に通いながら朝晩の食事の支度サービスを行うスクールボーイとして生活費を稼ぎ、バーテンダーとして働けるアルバイト先を探すことになった。アルバイト先が見つかったと、再度本場のバーテンダースクールに通い始める。

「スクールに入るとき、面接でカクテルの知識を問うテストがありました。私は東京でスクールに通っていたこともあり、それなりに答えることができたんです。すると、校長が『君は半分くらい知って

いるようだから、月謝も勉強期間も半分でいい』と、月謝150ドルで1カ月間かかるところを、75ドルで2週間にしてくれたんです。こういったところも合理的なアメリカらしいなと感じました」

大学卒業直後に渡米してバーテンダースクールで学びつつ、アルバイトとはいえ、現地のバーでバーテンダーとしてデビューも果たした——目まぐるしく状況が変わる1年をサンフランシスコで過ごした中野さんだったが、年明けからさらなる挑戦に乗り出す。カクテルの本場であるニューヨークでバーテンダーとして働こうと考えたのだ。

「サンフランシスコのバーでは、ブレンダーの機械を使ってカクテルをつくるんです。バーテンダーであるならシェークの技術を身につけたいと思っていたので、ニューヨークへ行かないとだめだな、と。

*英語を母国語としない18歳以上を対象とした語学学校

なかの ふみひろ●1944年生まれ、東京都出身。専修大学商学部商業学科を卒業。大学時代は高校から続いていた卓球部（神田）に入部。4年次には、主将を務めた。バーテンダーの育成にも長らく尽力し、門下生からはカクテルコンテストで上位入賞するバーテンダーを輩出している。趣味は、スキューバダイビングで、今も年に1〜2回潜りにいっているそう。

それに、ブレンダーだとつくっていてもおもしろくないんですよ」

日系レストランの名店で 1日300～400杯

大陸横断バスでニューヨークへ移った中野さんだったが、渡米したとき同様、働き口が決まっていたわけではなかった。「行けば、なんとかなると思っていました。実際、日系ナンバーワンのレストランで働けることになりましたからね」

こう話すとおり、当時日系の有名レストランだった「サイトーレストラン」のメンバーでバーテンダーとして勤務することとなる。お客は日本人と欧米人が半々ほど。人気レストランということもあり、目の回るような忙しさだったという。1日300～400杯ほどカクテルをつくることもあった。

「バーテンダーは私を入れて5人ほどいましたが、私が一番下っ端だったので雑用は全部押し付けられました。3カ月くらい経った頃だったと思いますが、マネージャーに給料が安すぎるとクレームを入れたんです。当時私の賃金は週65ドルほどでしたが、先輩は95ドル～150ドルくらいもらっていましたから。それまでの仕事ぶりを見てくれたか



シェークのときには、キュッと表情が引き締まりプロの顔に。シェークの技術でカクテルの味は大きく変わるといわれるだけに、ぜひ中野さんのカクテルを味わってもらいたい

らかどうかはわかりませんが、20ドルほどパッと上げてくれました」
ビザの関係もあり、サイトーレストラ

ンで働けたのは1年にも満たなかったが、「この時期の経験が長くバーテンダーとして働くうえで役立っている」と話す。

日本へ帰る途上、欧州を周り鉄道でロシアを経由し、ナホトカ港から船で帰国して山王ホテルのメンバーで働くことに。しかし、子どもが生まれて「もっと稼がなければならない」と考え、給料のよい湯島の「バー東^{あずま}」へ移った。

「そのバーで働いているとき、大学の同級生だった1君が『大森に空いている物件があるからやってみないか』と。1つの店舗スペースを壁で仕切っただけの3坪ほどの小さな店でしたが、そこで自分のお店を出すことにしました」

そこが、「スナックバー ペア」だ。ただ、夜になると天井裏をねずみが駆けずり回る音がするし、床も凸凹していてパイプ椅子に座るとガタガタと揺れた。1つの店舗スペースを仕切った造りでトイレも両店の共用。それぞれの店舗から入れるよう扉が2つついていたので、相手側の扉の鍵を閉め忘れていると、用を足



「Barうなばら」の店内。落ち着いた照明からも、穏やかな雰囲気漂う



バーテンダーとして約60年のキャリア。「体力が続く限り続けたい」と語る中野さん。オリジナルカクテル「白梅」と「紅梅」。

しているときにいきなり扉を開けられることもあったそう。

「ペアを開店して1年ちょっと経ったときに、バー東のママが湯島で店を出したいからやらないかと声をかけていただいたんです。そうして1973年にオープンしたのが、『ワイン洋^{うなばら}（現、Barうなばら）』です」

試行錯誤の末に生み出した 日本のカクテル「白梅」

「うなばら」という店名はオーシャンウイスキーを扱うお店ということで、「オーシャン＝うなばら」と名づけたそう。本場で技術を学んだバーテンダーのカクテルがリーズナブルに楽しめるというだけでなく、中野さんの人柄、接客から形づくられるお店の雰囲気を楽しむため、地元客だけでなく新橋などから多くのサラリーマンが訪れる店になっていった。

開店からしばらくの間は既存のカクテルを提供するのみだったが、オリジナルカクテルもつくらなければと思うようになったという。

「ペアを開業した翌年から日本バーテン

ダー協会の上野支部技術研究部長になりました。「研究部長」とあるだけに、何か新しい技術を生み出していくべきではないかと思うようになったんです」

しかし、オリジナルカクテルは簡単に考案できるわけではない。日々、バーテンダーとしてお店に立っているのだからカクテル開発だけに使える時間も限られている。そのため、試行錯誤を繰り返して思いついたカクテルの中で、「これは！」と思うものをお客に飲んでもらって感想をもらい改良を加えることを重ねた。

そうして誕生したのが、第4回日本バーテンダー協会全国バーテンダー技能コンクール（1977年）で創作カクテル部門1位に選ばれた「白梅^{しらうめ}」だった。

「マルガリータの日本版をつくりたいと思ったんです。マルガリータのベースはテキーラなので、それを甲類焼酎に代えてホワイト・キュラソーを加え、ライムジュースの代わりにすだちジュースを使っています。焼酎はアルコール度数35度ですが、すだちのさわやかさでとても飲みやすくなっているので、このカクテルができるまでには、多くのお客様

がへべれけになりました（笑）」

白梅がお店の人気カクテルとなった後、お客から「対のカクテルもつくってほしい」という声があがり、「紅梅^{こうばい}」も生み出している。その後も、メルシャン社主催の第2回全国ピーチツリーカクテルコンペティションで第3位に入賞した「オリエンタル・パール」など、オリジナルカクテル創作は継続している。

「カクテルのおいしさを多くの人に知ってもらいたいです。オリジナルカクテルをつくるのも、新たな味合いを楽しんでほしいからです」

白梅や紅梅など、多くのカクテルが800円で楽しめるのも、中野さんの「多くの人にカクテルのおいしさを広めたい」という思いからだ。

本場アメリカで技術を磨き、日本のバーの歴史を語るうえで欠かせない人物である中野さんのカクテル、しかも、賞を受賞しているオリジナルカクテルであれば、倍以上の価格設定でも何ら不思議ではない。

「家賃収入があるので、カクテルで儲けようとは考えていないんです。逆にいえば、このバーだけでは食べていけませんね。でも、それでいいんです。生涯現役で、1人でも多くのお客様にカクテルやバーを楽しんでもらい、その良さを知ってもらえれば。校友の皆さんも、カクテルを安くお飲みいただけますから、近くにきたときは、ぜひお立ち寄りください」

（2025年2月取材）

Bar うなばら



東京都文京区湯島3-38-3 まつばビル2階
03-3831-6677
アクセス●「湯島」駅徒歩1分
営業時間●月～土：18:00～00:00
定休日●日・祝日