

## 禁煙飲食店—店長の思いと会員の食べ歩き感想—

(記事は 2009 年時点のものです)

Wine Bar ソムリエタナカ さん

<http://www.ne.jp/asahi/wine/tanaka/>

当店は熊本ではまだ珍しいワインバーです、上通の並木坂に店をOPENさせていただいて約5年になります。はじめの1年は喫煙OKでした、経営者としてお酒を提供するバーで禁煙にする勇気は当初ありませんでした。すると お客様からよく「タバコは吸えるのですか？」と尋ねられるようになり、もしかしたらと思い灰皿も希望されるまでカウンターやテーブルに置かず、約3ヶ月間実験してみました。

売り物が「ワイン」という特殊性と時代の流れからか 店内での喫煙率はかなり低くなり新規のお客様などは、ここは禁煙なのかと思いタバコは吸うのを躊躇されたようで、これはいけると判断し2年目を過ぎた1月2日の新年営業日から店内禁煙に踏み切りました。しかしながら気になるのが今までご愛顧いただいたお客様の中にも多くの愛煙家の方たちがいらっしゃると思います。この方々には正直申しわけない気持ちがいっぱいでした。ですので、こちらの譲歩として玄関外に灰皿を置かせていただき狭い通路ではありますが喫煙スペースを設けました。現在でもご来店いただいているお客様の約2割の方々は喫煙者ですがマナーは守っていただいております、大変感謝しております。

自分自身もタバコを吸った経験もありませんし、禁煙を推進するのは大賛成ですが、喫煙者の皆さんを敵視しているわけではありません。受動喫煙の問題など神経質になり過ぎると、防毒マスクでもして歩かない限り完全禁煙など無理ではないかとも思います。他、吸殻などを路上に捨てるマナー違反などさまざまな問題はあるかと思いますが、禁煙を推進する側も「タバコ=悪」などあまり過敏になりすぎずに、時には愛煙家の声にも耳をかたむけて理想の共存社会が出来上がることを希望します。



くまもと  
禁煙推進  
フォーラム

くまもと禁煙推進フォーラム

くまもと禁煙推進フォーラムは、Smart Breathと、人々の健康を応援します。

## くまもと禁煙推進フォーラム会員の食べ歩き感想

### 完全禁煙のワインバー Wine Bar ソムリエタナカ さん

並木坂通りを広町方面に歩いていると右側に赤い正方形の看板が見つかる。そこにあるちょっと急な階段を上がると「No Smoking!」の文字。そしてその中に広がるおしゃれで落ち着いた空間。そしてマスターから発せられる「いらっしやいませ」というソフトな声。

店内のあちこちにはお店の雰囲気邪魔しないように店内禁煙をアピールしてある。グラスワインの品質を保つように WHYNOT というワインセーバを使用しているお店。幾種類ものワインが一番味わいを引き立てるというマスターセレクトのワイングラスで楽しめる。時間帯が早ければ公式テイスティンググラスにて 4 種類のワインの味わいの違いが楽しめるセットがある。蘊蓄（うんちく）はわからないがいろんな味を楽しみたくてついこれをいつもオーダーしてしまう。

そしてアテにはソムリエタナカオリジナルカレー。ワインにカレー？と眉をひそめる人もいるかもしれないがこれがおいしいのだ。フルーツと野菜にワインを入れて作りこんだカレー。この深い味わいとコクは味わっていて楽しくなる。他にもマスターが選び抜いた素材のフードメニューが充実している。

そしてなによりもワインは香りを楽しむ飲み物。たばこの臭いに邪魔されず、ワインの味わいや香りの変化をじっくり楽しむことができる。お店の雰囲気酔いしれ、煙たくない空気に酔いしれ、そしてワインの醍醐味に酔いしれ夜は更けていくのであった。（隊員 チャイ）



くまもと禁煙推進フォーラムの禁煙推進活動が、  
2013年度の第2回「健康寿命をのばそう! Award」  
厚生労働省健康局長優良賞を受賞しました。