



楠田浩之

ワイン醸造家

Hiroyuki Kusuda

編集者(空崎真彦)×文

Text by Agora

写真(高宇一)撮影

Photo by Hiroyuki Inai

個人の中で世界に勝負を挑みたい。
家族を養いながらも、
それまでの安定した収入を捨て、
ワイン醸造の世界へ飛び込んでいった日本人がいる。
ニュージーランドは今、世界中から注目を集めている
上質のワインを生み出す新世界。
楠田は人生を3度やり直し、挑戦を続けている。

澄み切った青空が広がるブドウ畑。時折、冷たい風がサッと吹きつけ、深緑に影を増したブドウの葉を揺らしていく。もう秋の終わりが近いというのに、太陽からの紫外線は想像以上に強い。その光が濃い紫に色づいたブドウの実に照れ、一粒一粒が美しい光沢を放つ。

「バン！バン！！」

周囲のブドウ畑から絶えず聞こえてくるのは、銃声を模したガス砲の音である。その度に、上空を小鳥たちが逃げて飛び交っていく。

村のあちこちでブドウの収穫が行われるこの時期、たわわに育った甘い果実を狙って、鳥が集まってくる。

それを追い払うため大きな音を出したり、時には本物のライフルで撃ち落とす。毎年繰り返されるだろうこうした光景が、ワイン生産地であるここマーティンボロの豊かな収穫シーズンを実感させてくれる。

「明日から天気が崩れる見込みだから、早く収穫したいんです。もうちょっと待てばブドウの甘みが増すけれど、その状態で雨が降ればカビにやられてしまう。甘いブドウは望ましいけれど、微生物にとっても格好のごちそうですから」

ブドウの果房を鑑賞しながらこう語るのは、ワイン醸造家としてこの地に暮らす楠田浩之である。彼がマ

果實を一粒ずつ選
びながら、ビニル
ワールを収穫する。



ピノ・ノワールの可能性を秘めた新世界

Cosmopolitans われら地球人 ⑩

【すだ・ひろゆき】

1964年、東京都出身。大手電機メーカー、在学中にニュー・ジャージー州立大学を経て、31歳で一念発起し、ドイツのザンクト・カール大学に留学。ヨーロッパのブドウ栽培とワイン醸造を学ぶ。2001年に卒業し、ニュージーランドのマーティンボロに2ヘクタールのブドウ畑を借り、ワイン造りを始める。2002年秋に収穫し、醸造した初めてのワインが今年、市場に出される予定。マーティンボロ在住。

「マーティンボロに移り住んだのは二年前。自分の目指すワインを作るため、ニュージーランドにやってきました。二ヘクタールのブドウ畑（約一万二〇〇〇本の木）を借り、栽培と醸造に挑んでいます。」

「今年は遅霜にやられたから、ブドウの出来はどの畑でも苦勞しているらしい。ウチの畑では収穫する際に、悪い実を切り落として良い実だけを残す作業をしているから、すごく時間がかかるんですよ。でも、これをやらないと命ともいえるピノ・ノワールの香りと味が変わってしまうから。」

現在、ニュージーランドのワインは世界中から注目を集めている。なかでもマーティンボロは、ピノ・ノワールという扱いの難しいブドウ品種を栽培していて、しかも醸造されるワインは、本場フランス・ブルゴーニュ地方のものより香りが優れているという評価を受けている。

周囲を小高い丘と、高い山々に囲



畑田が借りている2ヘクタールのブドウ園では、ピノ・ノワールをメインに栽培している。



マーティンボロ

●地域/ニュージーランドのワイラタパ地方

●人口/約2,000人

●アクセス/首都ウェリントンより、北東に約100km。ウェリントンまでは、まず日本よりJAL便でクワイストチャーチへ（成田からの11時間、関西からの約11時間）。国内線に乗換える（約1時間）。もしくは、JAL便でクワイストチャーチへ（成田からの約9時間30分、関西からプリズベン経由で約10時間）向かい、乗り換えでウェリントンへ（約2時間15分）。

●特徴/ニュージーランド南島のワイン生産地。牧場とブドウ園が広がり、ワイナリーが存在する。ウェリントンから近いこともあり、観光地にもなっている。週末には、ワイナリー巡りをする観光客が多く訪れる。

まれて故地になっているマーティンボロは、昼夜の寒暖差が二〇度を超えることも珍しくない。さらに、南極地域から冷たい風が吹きつけ、寒さと乾燥をもたらす。ピノ・ノワールは冷気と霜に強くないが、こうした厳しい気候の中でうまく育てた実はさまざまな成分を凝縮させ、他の地域にはない香りと味のワインを生み出すのである。

収穫の途中、地元のお手伝いさんの作業をチエックしたり、アドバイスをしたりするのは欠かせない。そうやって時間をかけて、後なりのブドウ造りを地元の人に理解してもらい、いずれはマーティンボロ全体のためになればと願っている。

朝から始められた収穫は、遅りが薄暗く肌寒くなる夕方まで続けられた。ブドウを摘み、悪い実を切り取る単調な作業。そして、鳴りやまないガスの音も、村中が収穫を終える時期まで響き渡るのである。

「こうして収穫には、地元の人たちを雇って手伝ってもらっています。なにせすべてにおいておおらかなお国柄だから、収穫時にブドウの実を一般に販売するといった細かい作業が苦手なんです。でも、これだけのブドウ畑を自分だけで収穫するのは不可能だから、率直にお願いしていただくことに動きました。」

「植田がワインの醸造家になろうと決心したのは、三二歳のときだった。大学では法律を専攻し、卒業後は世間の流れで大手電機メーカーに就職。ヨーロッパにコンピューターを売り込む営業を担当したが、四年後、海外で仕事をしたいという夢を追って退職し、在シドニー日本総領事館



上:すべて手作業で行われる収穫が、上質のワインを生み出す。下:収穫を手伝う地元的女性たち。ランチタイムにもコミュニケーションは欠かさない。



周囲を小高い丘と、高い山々に囲

は不可能だから、まみ寄ってうまく

に勤務した。

日本人にだって、世界に誇れるワインが造れる

「外交の仕事に携わっているうちに、組織の力は強いけれど、個人では世界に通用しない。日本」を目的の当りにしてきた。これからの日本人はもつと個人の能力を世界で発揮しなくてはならないと実感したとき、それでは自分にできることは一体、何だろうか……と考えた。」

このとき植田の心には、好きなワインの道で世界と勝負したいという、強い願望が湧き上がった。目指す道の本格的に進むために、ドイツのガイズェンハイム大学へ四年間留学して、本場ヨーロッパのブドウ栽培とワイン醸造を勉強したい。また、入学資格を得るためには、その前にワイナリーで一年間、修業しなくてはならない。

しかし、問題は多かった。まず植田には妻もいれば、子供もいた。これまで日本の大手企業、総領事館勤務と安定した給料が得られる仕事をしていたのが、少なくとも七年間は収入がまったなくなると。誰からの経済的な援助もなく、家賃を養っていかれるのか、理解は得られるのか。また、総領事館に勤務していたため英語は堪能だが、ドイツ語をいかに学ばなくてはならない。三〇歳を過ぎてから、新たに専門的な造学を身に付けられるのか。

さらに、ブドウ栽培とワイン醸造

Cosmopolitans われら地球人 ④



ワイナリーで、タンクに仕込まれたピノ・ノワールの温度や比重などを調べ、調整を怠っていない。

のためには、理数系の知識が不可欠となる。これまでに文系で法律を専攻していた自分に、今からできるのだろうか。

「心配は多かったけど、妻は何も言わずに付いてきてくれました。語学も化学も真朝にやろうと思えばできるものですよ(笑)」

ドイツで留学生活を送った四年間、植田は「アジアのおじさんが、何しに来たんだ」という視線を浴びながら、ひと回りも年下のドイツの若者たちと一緒に学んだ。

また、ドイツやフランス、オーストラリアのワイナリーで研修をしたが、とくに自国のワインに強い自信をもつフランスなどでは、「日本人にワインの何が理解できる。黙って自分たちの造ったワインを飲んでほしいんだ」という意識を、はっきり感じることが多かったという。

「最初のうちは自信がなく、「ヨーロッパでワインを造るには、日本人であることがマイナスになっても、フランスに働くことはない」と弱気になっていました。しかし、勉強と経験を重ねていくにつれて、「ワインはあなたたちだけの文化ではもうない。日本人にだって世界に誇れるワインが造れる」というのを示したいという気持ちになりました」

無謀とも思える植田の勇氣と決断、そして行動力。これを支え続けた夫人はどう思っていたのだろうか。

「主人らしい行動ですよね。いつかは本気でワインをやるかと思ってましたから、とくに心配はしませんでした。今はなかなか夢をもてないじゃないですか。だから、夢に向かって突き進むことは素晴らしいと思いますよ。子供も移住先で馴染んでいますし、家計のことは主人を信

用しています。ワインは自然相手の仕事だから、収入から生活からすべて自然任せでいいんじゃないですか」笑ってこう語る夫人の表情は、とても明るい。

こうして二〇〇一年一月、植田は留学生活を終え、無事に卒業となった。そして、卒業論文のための研究で出会い、惜しみない協力をしてくれたマーティンゴロのワイナリー経営者カイ・シュニーベルトとの縁で、同年五月には雇っていたニージーランドに移住。ピノ・ノワールのブドウ畑を借りて、自らのワインを醸造するという夢に向かい、人生の再スタートを切ったのである。

スチール製の大きなタンクに、今年収穫した植田のピノ・ノワールがぎっしりと入り、ワインへと姿を変え、アルコール発酵が今まさに進行中である。タンクの底からブスブスと炭酸ガスが湧き上がり、工場内にワインの甘い香りが漂っている。

植田は発酵中のタンク内の温度、ブドウ液の酸度、比重などを調べ、ていねいにブドウをかき混ぜていく。時々、自らの舌で味を確かめる。

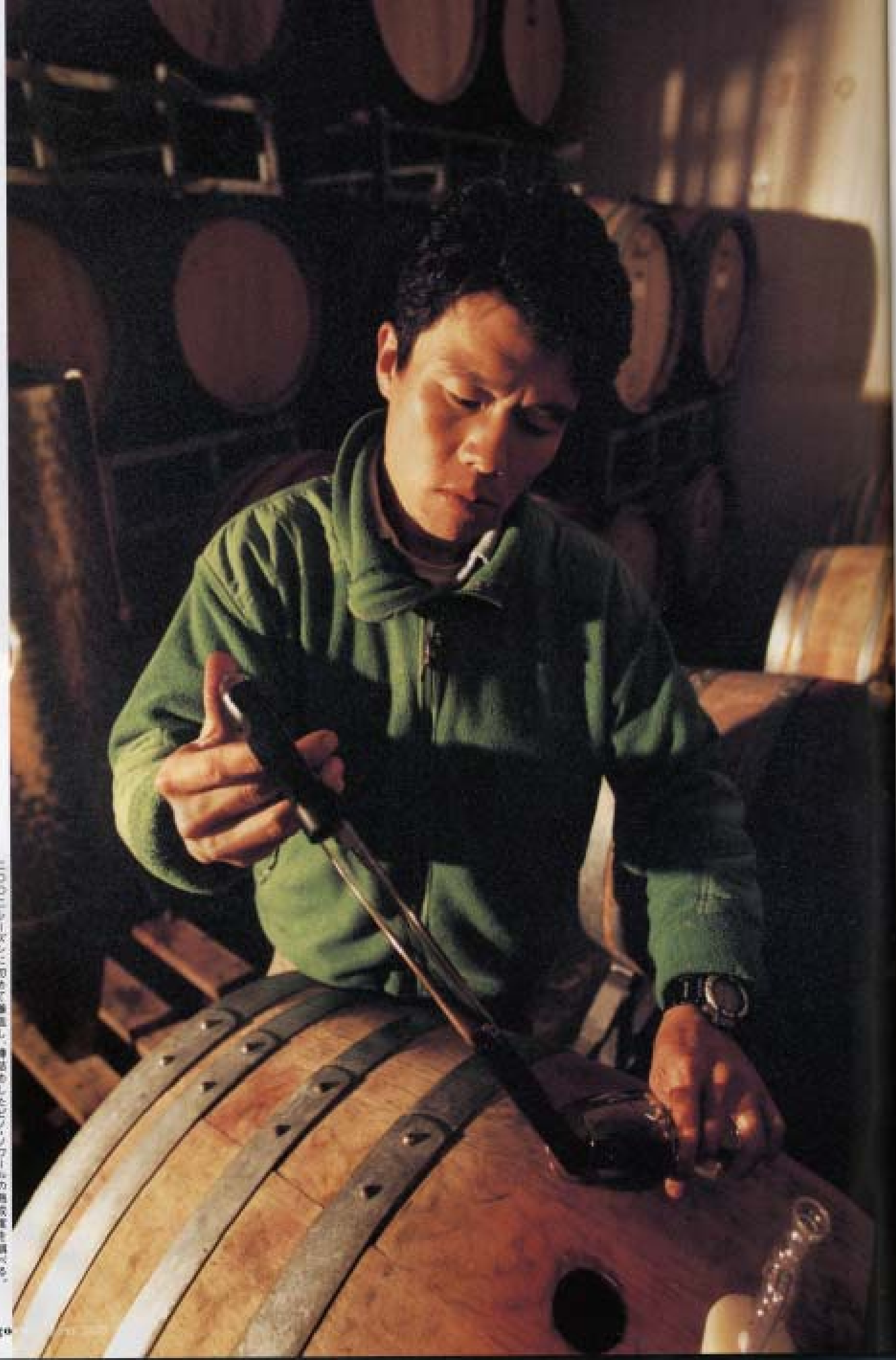
「自分はまだ、醸造のためのワイナリーをもつ余裕がないから、親友のカイ・シュニーベルトの設備を借りてるんですよ」

さらに、ブドウ栽培とワイン醸造

さりと感じるが多かったという。

でいますし、家計のことは主人を信

るんですよ



「オーストラリア産ワイン醸造の歴史をたどる」



上:ニューターランドのおおらかなに楽しんでいる横田ファミリー。下:横田の親友であり、一緒にピノ・ノワールの醸造に熱いカウ・シェパード。



キーワードで知る 日本財団

カイ・シム・ユールは、楠田と同様にピノ・ノワールの可能性を求め、ここマーティンボロにやってきましたドイツ人である。実家はワイナリーとはまったく関係なく、ワインが好きでこの道に進んだという点で、楠田と共通している。ピノ・ノワールに賭ける二人の思いは強い。

「楠田はまだ二シーズン目ですが、いい仕事をしている。昨年のヴィンテージは素晴らしい出来だった。マーティンボロのピノ・ノワールは世界からもっとも注目されているし、最高のワインが造れるので、本当に挑戦のしがいがある。これからも二人で一緒に、いいワインを造っていただきたいと思っています」

ワインは自国の文化であるとして保守的なヨーロッパに対して、移民の多いニュージーランドでは、外からやってくる人間に寛容である。か

ニュージーランドは 外国人に寛容で、おおらかな国



Cosmopolitans
われら地球人——

マーティンボロの街並みに暮らし、ピノ・ノワールを世界に広めていく。

つてカイがそうであったように、楠田もすぐに地元に移住して、一帯になってワイン造りに励んでいる。

「昨年、自分が造ったワインは全部で四〇〇本。地元の人たちからすると、まだまだお手前み拝見といった感じでしょう」

マーティンボロの別のワイナリーで、楠田について尋ねると、彼のことは知っている。ブルゴーニュで、ワインのヴィンテージに関わったらしいね」という答えが返ってきた。村人にとっては、楠田はワイン造りの仲間であると同時に、ライバルという気持ちも強いのだろう。

「ワインはブドウのための醸造りから、栽培、収穫、醸造、保存まで大変な作業です。そのため伝統と歴史の蓄積がものをいうけれど、だからといって日本人にできないことはない。世界の人々にこのおいしい

ワイン、日本人が造っているんだ」と、いつか言わせたいと思っています。

一つのワインを造るためには九一年かかりますから、自分の年齢を考えると、醸造できるワインは多くて三〇回。毎年、試行錯誤を繰り返してやっていますよ」

果実であるブドウの命は、摘み取ってから一週間ほどしかもたない。しかし、ワインになると五〇年、一〇〇年という長い生命に変わる。楠田が造るワインの多くは、そのベストな飲み頃を自分自身では味わえないかもしれない。しかし、彼が醸造し、ワイン蔵に保管されるワインは、世界に挑んだ日本人の確かな証しになるに違いない。

（敬称略）

【メモメント・モリ】

誰にでも必ず訪れる「死」。日本財団では、自分らしく充実した人生を過ごすためのホスピス関係者の話などを通じ生と死を考えるセミナー「memento mori（メモメント・モリ）ラテン語で、死を想え。」を全国で開催します。今年は今4回。8月31日には富山で、9月20日には下関市で行われる予定です。

お問い合わせはこちら

日本財団 memento mori 事務局 0120-510-087



日本財団 The Nippon Foundation

日本財団は、国際的な寄付と協賛を通じて活動しています。
www.nippon-foundation.or.jp/