

人世界が舞台

自分で育てたブドウを使い、自分で醸造したワインが新年早々、発売になる。「クスタワインズ」のラベルがついた赤ワインのピノ・ノワールが四千本余り。「かぐわしさと柔らかさ、それにニュージーランドワインの持つ強さも持っている。初めてのワインとしては十分満足できる。どこまでこだわって作ったか、飲む人にわかってもらええるワインだ」と話す。

北島のウェリントンから北東に車で約一時間半のマーティンポロに、楠田さんが借りているブドウ畑がある。ワイナリーは隣のグレータウン。友人のワイナリーの一角に楠田さんのた

の同じ種類のブドウでも、なるの種類の替え、さまざまタイプがワインができてつづつある。毎日テイティングをし、自分好みのワインに仕上げている。

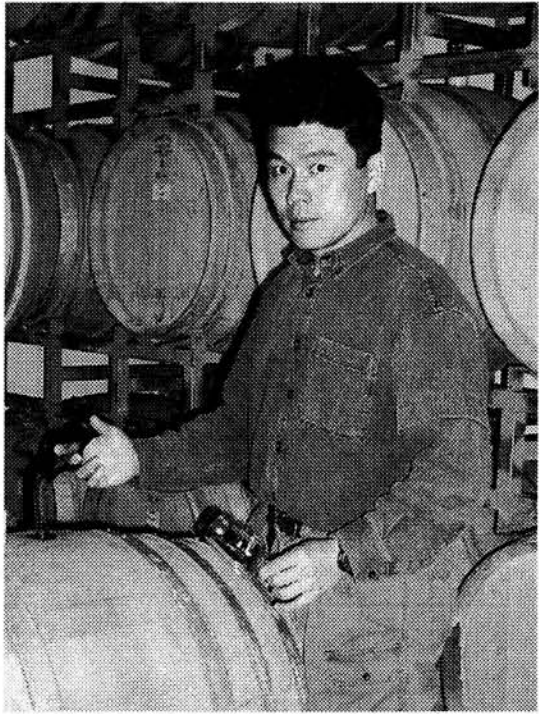
転機が訪れたのは、会社をやめ、シドニー総領事館

初めての作品に満足

■ NZのワイン醸造家

楠田 浩之 さん 39

の派遣員として四年間働いたときだ。会社勤めと異なり、雑多な仕事を通じ、いろんな人と会った。その経験から、会社のような組織の力ではなく、自分ひとりの力で生きていくことの大切さに気がついた。「一度しかない人生、一人としてチャレンジを続けた方が悔いが残らない」という結論を得て、ワイン醸造家を目指すことにした。



■ 自分の味 これからも追求 ■

派遣員の仕事を終えてから、ドイツのガイゼンハイム大学に留学。初めてのドイツ語と化学式の羅列に苦しみながらブドウ栽培とワイン醸造を学んだ。

問題は卒業してからだ。ワイン作りを学んだからといってすぐにワインが作れるわけではない。卒論に必要な実習のために訪れたニュージーランドのワイナリーが気に入って、「働くなら、ドイツのワイナリーで」と思ったが、就労ビザがなかった。だが、実習で世話になったワイナリーの持ち主がドイツを訪ねたときに自分の希望を話すと、「一緒に働かないか」と誘われた。

「日本人は、自分の意思を表に出すのが下手だ」という。しかし一方で「何らかの形で自分のやりたいことを伝えると、どこからか救いの手が伸びてくる」と実感している。仕込んであるワインはピノ・ノワールのほか、ランコネ、カベルネ・ソービニオンなどの赤ワイン。自分の作りたいワインにあった気候の地ということで今の畑を選んだが、いざれ借期限が来る。白ワインづくりのために、より寒い南島のワイナリーにも興味がある。「ワインはできたが、これが最終ゴールではない。もっと発展させたい」。あと三十年は、ワインづくりに励む予定だ。(グレータウンで、平井道子、写真も)

略歴 64年、東京生まれ。電機メーカー勤務を経て92年からシドニー総領事館派遣員。97年にドイツ留学し、2001年からニュージーランド在住。マーティンポロで妻と長男、長女との4人暮らし。