

地球と人をながもちさせるエコ・マガジン

# ソトコト

S O T O K O T O

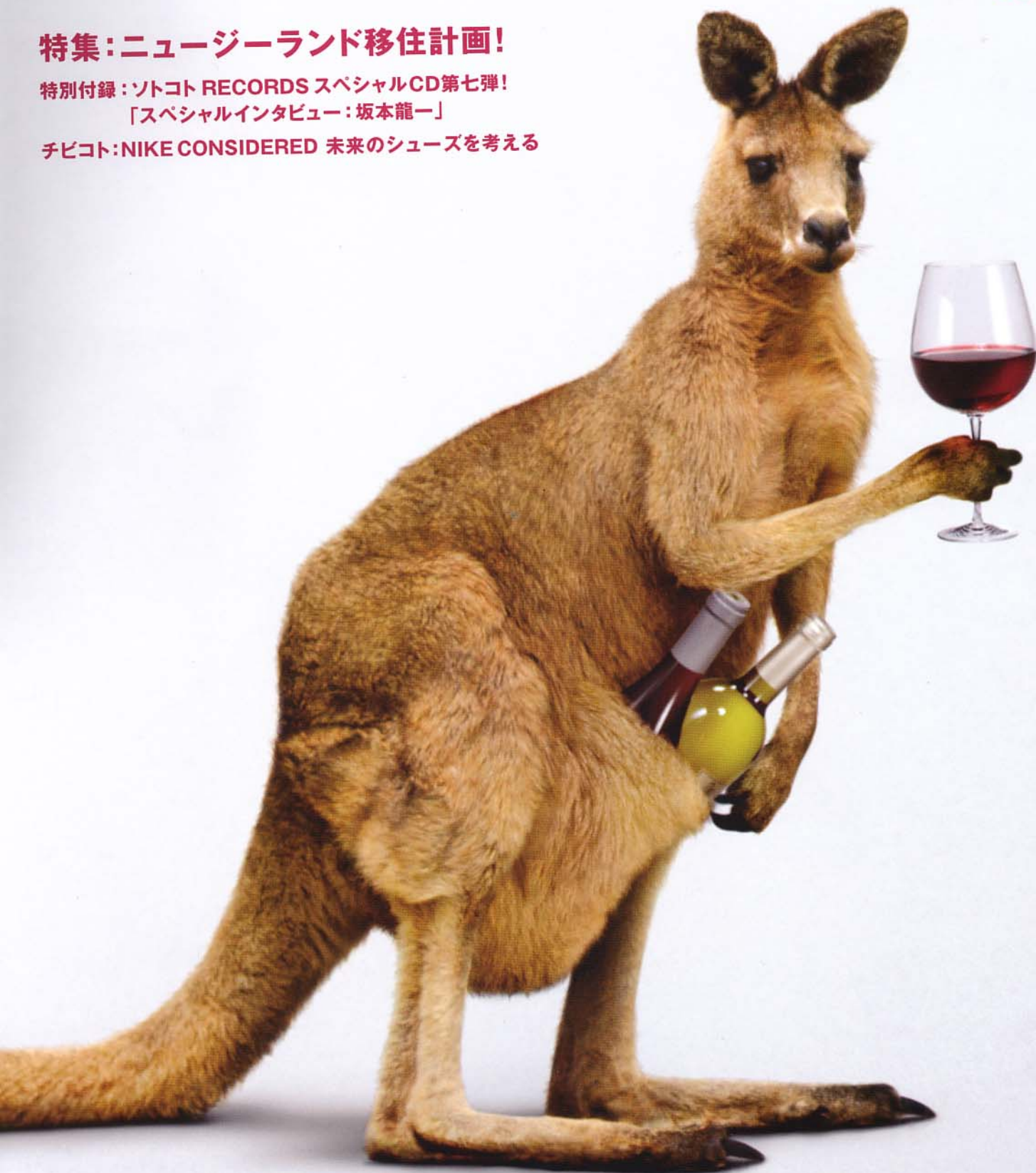
3

March 2005  
No.69  
Special Price  
800YEN

**特集：ニュージーランド移住計画！**

特別付録：ソトコト RECORDS スペシャルCD第七弾！  
「スペシャルインタビュー：坂本龍一」

チビコト：NIKE CONSIDERED 未来のシューズを考える



ゴミ、捨て



※ニュージーランドに移住してきた独身カンガルー

Bound for Promised Land, New Zealand

マーティンボロで大志を掲げ。

Germany→New Zealand

In Case  
of  
Kusuda's Family

## 楠田さんのピノ・ノアールに世界が「あっ」という日はもうすぐそこです。

バックヤードに置かれたトランポリンで無心に遊ぶ楠田家の子どもたち。  
マーティンボロまではオークランドからモーターウェイを乗り継いで約8時間。  
取材地の誰もがこの光景に出くわしたとき、  
ここまで来てやっぱりよかったと心底ホッとした。

マーティンボロはニュージーランドを代表するピノ・ノワールの生産地。  
この地で世界最高のワインづくりに励む日本人がいる。  
輝かしいキャリアを捨て、自分の夢に賭ける楠田ファミリー。  
納得できる最高のワインづくりに専念できるのは、家族とともにある暮らしがあるから。



ピノ・ノワールで世界的に有名なワインの生産地となったマーティンボロは、首都ウエリントンから北東に約100キロのところ位置する、人口2000人の小さな街だ。こは周囲を小高い山々に囲まれた盆地で、昼夜の寒暖の差が20度を超えることも多い。くわえて寒さと乾燥をもたらす南極地方からの冷たい風。この厳しい気候が、マーティンボロのピノ・ノワールに独特の香りと味を与えてくれる。

ピノ・ノワールは葡萄のなかで最も扱いが難しい、ロマネ・コンティに代表される最高の赤ワインをつくる葡萄品種だ。世界各地で栽培の失敗例も多い。このマーティンボロで「クスタ・ワインズ」を経営する柚田浩之さんは、このピノ・ノワールで世界を「あ」と言わせるようなワインをつくるのが夢、と力強く語った。

「ブルゴーニュ以外の場所では、ワインとしたピノ・ノワールの味に出会うたのは、ニュージーランドがはじめて。自分のワインづくりの舞台をここに決めたのは、その時の味が鮮明に頭に残っていたから。ヨーロッパはワインづくりの長い歴史があり、ある意味では完成されている。だから新しい場所で挑戦してみたかった」

ラケビトとワインに没頭した学生時代、初めて「旨い」と実感したお酒がドイツ・ワインだった。それからというものの飲むだけでは物足りなくなり、様々な香料や書物を読みあさり、ワインに関する知識を深めていく。

ワイン関係の仕事に携わることも考えていたが、卒業後は大手電機メーカーに就職。ヨーロッパ担当の営業マンとして活躍。しかし海外で仕事をしたいという夢を叶えるため4年で退職。その後は外務省の外郭団体に籍を置き、在シドニー日本総領事館に勤務。妻の玲子さんとの結婚、長男の健祐くん誕生との、私生活も充実していた。「収入もいいし、一般ではなかなか会えない人にも面識ができる。やりがいのある仕事でしたが、やはり自分の立ち位置ではないなと感じていました。組織で働くのではなく、個人力で世界に通用する仕事を目標にしたいと考えようになり、ワインへの想いが強まってきたんです」

やはり大好きなワインに関わる仕事をしたい。つくる側に立つか、つくられた物を扱う仕事に就くか。それともワインの飲み手としての最高峰、日本人初のスター・オブ・ワインを目指そうか。自問自答の日々はしばらく続いた。

「世界に通用する日本人醸造家になつてやる。ワインの味わいや風味、経年変化などは自分でつくってみなければ理解できないだろうと考えて決心しました」

輝かしいキャリアを「職、ドイツ語の勉強をはじめ、見事に留学生試験を突破する。入学資格の条件であるワイナリーでの1年間の研修を経て、97年9月に念願のド

コロナアル・スタイルの柚田家の住宅。天井高が約4メートルほどの平屋。この明るくてどっしりと重たい漆は、まさに開拓者のような精神を持つ柚田さんが、この地に降り立つのをずっと心待ちにしていたかのようだ。



イツ・ガイゼンハイム大学葡萄栽培  
ワイン醸造学部に入學。楠田さん  
は33歳、妻子を抱えてのワイン醸  
造家への道を歩きはじめた。

「ヨーロッパでは、まだまだ日本人  
はワインのつくり手として認めら  
れていない。お金だけ出して買って  
飲んでいけばいい、そう思われてい  
る節がある。よし、じゃあ俺がど  
こに出しても恥ずかしくないワイ  
ンをつくつてやろう、真剣にそう考  
えて取り組みました」

ドイツ語という言葉のハンディを  
背負つての勉強は決して楽ではな  
かった。しかも収入がまったくなく、  
サラリーマン時代の蓄えを切り崩  
しての生活だった。自信をなくす  
こともあったが、支えてくれたの  
は家族と、そして「夢」だ。

「ワインの勉強の基本は化学。そ  
もそも発酵っていうのが生物化学  
ですから。文系で法律を専攻した  
僕にとつてはもともと苦手な分野  
ですよ。また生産過程での事故を  
防ぐ、という点からも化学の勉強  
は不可欠です。ワインづくりを学  
びながら、事故が起こるメカニズム  
や、ことが起こる前に考える「対策」  
と、起きてからの「対応」、こうい  
つた知識も身につけていきました。  
真剣にやればできるもんですね」

ワインができる仕組み、葡  
萄のジェネシスとはどういったもの  
で、微生物がどの段階でどう関わつて  
いるのが、またそれによる変化など、  
まるで迷路のような勉強の連続だ  
つたという。

「ワインは香りの成分だけでも1

000種類以上あるんですが、分  
かつているのは100種類程度なん  
です。解明されていないことはか  
りて、正解のない学問なのです。

しかもワインは嗜好品だから、10  
本あればその数だけ表現があるわ  
けです。しかもこれに経年変化が  
加わってくる。じつはこれこそワイ  
ンづくりの醍醐味なのですが、今  
年飲んでも美味しくないワインが、  
10年後には最高の味になる、とい  
うこともあるわけです。これは一  
生付き合つても飽きないですね」

ドイツ留学生活最後の年、楠田  
さんは卒業研究の実験のためマイ  
ティンボロのシュネーベルト・ワイ  
ンズを訪れる。オーナーのカイ・シュ  
ーベルトさんは同じくガイゼンハイム  
の卒業生であり、この出合いが、  
卒業後の楠田さんのニーゼーラン  
ド移住を決定する大きな契機と  
なる。

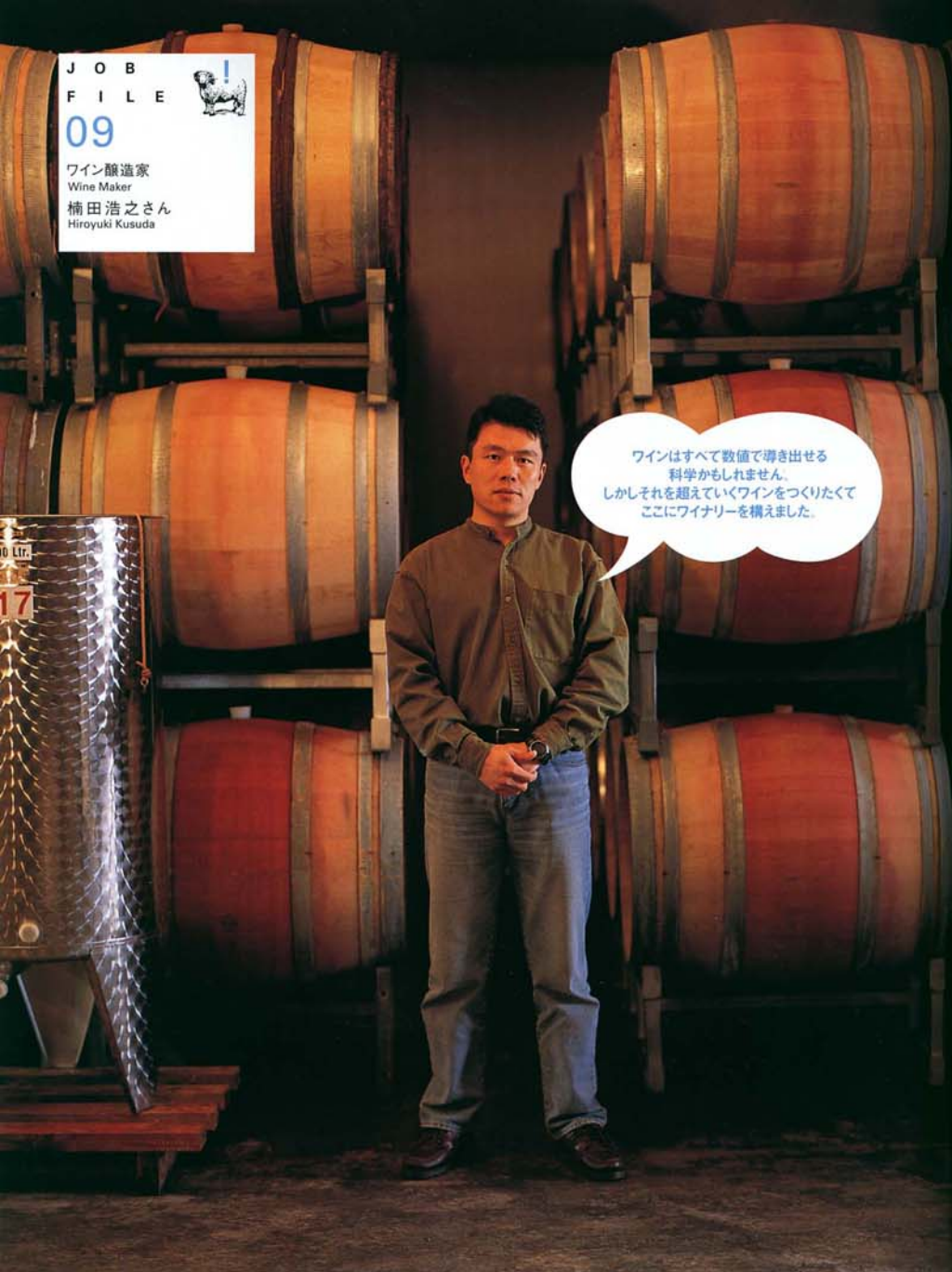
ドイツに帰国し、卒業論文のと  
りまじめに没頭していた楠田さん  
をシュネーベルトさんが訪ねてきた。  
マイティンボロでいっしょにワイン  
をつくらないか、という申し出だつ  
た。楠田さんは快諾した。

「2001年1月に卒業して、日  
本に一時帰国して家族を残し、単  
身でマイティンボロに向かいました。  
当初はシュネーベルトの仕事を手伝い  
ながら生活の準備や、ビザ取得の  
手続きをして、その年の5月に家  
族がこちらに移住してきました」  
そして、シュネーベルト・ワインズで  
の、その年の収穫や醸造作業が一  
段落した頃、楠田さんに頼つても

ワイナリーは自宅からクルマで約20分のところにある。  
借り受けていた畑はリース契約が満了してしまったため、新たな畑を探している。  
これまでも自力で醸造場を切り抜けてきた楠田さんに  
大きなラックがありますように。



J O B  
F I L E   
09  
ワイン醸造家  
Wine Maker  
楠田浩之さん  
Hiroyuki Kusuda



ワインはすべて数値で導き出せる  
科学かもしれません。  
しかしそれを超えていくワインをつくりたくて  
ここにワイナリーを構えました。

「ラフキーン(ラフキーン)に、ここで暮らす  
ようになってから月日に畑を借り  
ることができました。持ち主が  
体調不良で仕事ができなくて売り  
たがっていた畑だったので、樹  
齢20年前後の立派なビノ・ノワ  
ルがあつて、一気にワイナリーの夢  
が前進しました」  
領事館勤務の職を辞しても目  
づいに世界に通用する日本人醸造  
家という夢に向かって、記念すべき  
第一歩を踏み出したのである。  
醸造用のワイナリーを持つていな  
い楠田さんに、カイ・シューベルトさ  
んは快く設備を貸してくれた。そ  
の葡萄畑からつくられた初のワイ  
ンテージワインは素晴らしい出来  
栄であった。続いて2003年、設  
立したクスター・ワインズから自らの  
ワインを初リリース。



現在出荷が終わっているワインは全部で4種類。【2002 Pinot Noir (ビノ・ノワール)】【2002 L'inconnu (ランコニユ)】【2002 Syrah (シラー・フルボデー)】【2002 Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソヴィニオン・フルボデー)】のすべては東京の「アサヒヤ ワインセラー」で購入することができる。2003年に収穫したブドウは、「クスター・ワインズ」の樽のなかで今も静かに熟成を遂げ、おしんぐされる日待っている。  
アサヒヤ ワインセラー 東京都練馬区旭丘1-56-2  
03-3951-6020 www.asahiya-wine.com



ワインの魅力は、原材料づくりから、すべてを自分でできることです。

だし、利益が出るまでに数年かか  
るといふ、リスクの高いビジネスで  
す。ただ、歳をとって人生を振り返  
るとき、やらずに後悔すること  
だけは絶対に嫌です。だからね」  
今後のワイナリーについて「で  
きるかぎりオーガニックに近づけた  
い」と楠田さんは語る。ただしオ  
ーガニックという定義にはいくつ

難しい点があるそう。だ  
「オーガニック」という概念は作物と  
しての葡萄のつくり方に適用され  
るのであつて、その後の醸造過程で  
は定義が難しいんですよ。わかり  
やすい例が、亜硫酸の使用です。  
無添加か、もしくはわずかな使用  
を認めているオーガニック・ワインを  
試すと、亜硫酸の使用量不足から

くる酸化臭が気になる場合が多い。  
亜硫酸無添加とオーガニックの定  
義は切り離して考えるべきです。  
これはローマ時代から続く、ワイン  
をより長く美味く保つための知  
恵です。だからね。やはり美味しいワ  
インでなくては。オーガニックは数  
あるスタイルのうちの一つ。僕は  
この考えを取り組んでいます」

マーティンボロでの生活について楠田さんは「空間の広さ」  
が一番の魅力だと語る。青空はどこまでも高く広がり、街の人  
たちも知らずか対応が温かい。ご自宅は街の中心にあるスク  
エアから車で5分ほどの住宅街にある。広々とした一軒家で、  
その天井の高さはうらやましい限り。本文中にもあるように、  
現在醸造用のワイナリーは、親友であり恩師でもある、カイ  
シューベルトさんの「シューベルト・ワインズ」の施設を使わせ  
てもらっている。写真の女の子は長女の祐理ちゃん。卒業し、  
引越しし、移住と楠田家が忙しかった頃に生まれた元氣い  
っぱいの子だ。左肩と股のショップは「Fenick & Davy」。楠  
田さんのワインが国内で手に入るなくなったら、マーティン  
ボロの農町グレイタウンのここで購入するしかない。  
Fenick & Davy  
101 Main Street GREYTOWN  
06-304-8661