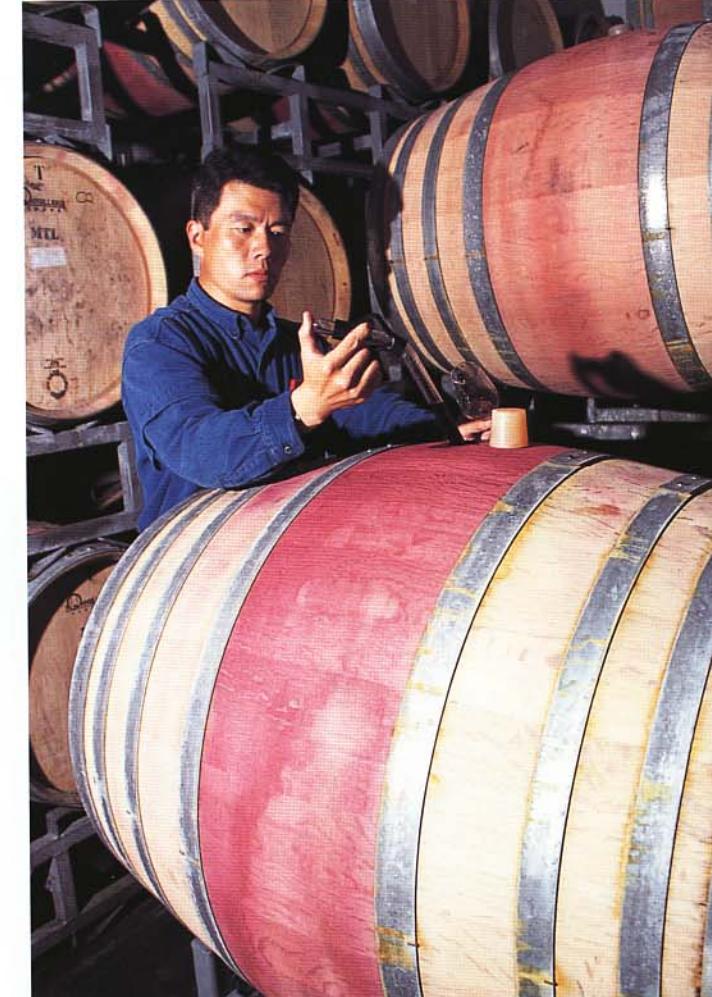


①楠田さんが昨年初リースしたビノ・ノワール(右)とランコーニュ。日本では東京練馬区の「アサヒヤ」で購入できる。②収穫を待つワイン用のブドウ。強風、乾燥、やせた土壤という条件が、世界でも最高品質のビノ・ノワールを育てる。③学生時代の卒業実験でも世話になったカイ・シェーベルトさんのワイナリー。ここでの施設を借りて醸造の作業を進める楠田さん。女性はシェーベルトさんの相方のマリオンさん。



ことしリースする瓶詰め前のワインを試飲させてもらう。
ビノ・ノワール独特のふくいくとしたフレーバーが口中に広がった。



マーティンボローの自宅玄間に集合した楠田さん一家。たっぷりした広さのある一軒家だ。

趣味に留まらなかつた
夢

昨年には、再びスタッフ総入れ替えの騒動に直面したが、辛酸をいく度もなめてきた多賀子さんに、もう動する気配はなかった。

「ようやく、私が理想としていた宿への準備が整いました。苦しみよりも楽しみや学ぶことのほうが多い、幸せな十三年間でした。人に楽しんでもらうことを生きがいとしたことで、自分の人生も開けたのだと思います」

趣味のハーレーをさつそくと駆る多賀子さんに、マルイア立ち上げ当時の焦りや不安はもはやない。まだかなりの借金を残すが、それは今後に向けての発奮材料にこそなれ、それに押し潰されることは避けしない。

「若いこの国には、伝統らしい伝統も、歴史らしい歴史もない。やる気さえあれば、誰でもこれから歴史に名を残すチャンスがある。これまで、遊び半分で成功するほど、ここは社会は甘くありません」

「父は今でいう典型的なグルメでしたし、父の兄弟には和菓子の老舗に勤めている人もいました。兄もまた、ボクよりもずっと敏感な舌を持っていましたから……」

こうして、大学（慶應大学法学院）に入るころにはカクテルや日本酒の味を利きわけ、学生時代はラグビーとワインに没頭した。最初に楠田さんの舌をとらえたのがドイツではワインナリーでブドウの収穫を手伝つたり、ワインの利き酒コンテストにも出場した。学生の四年次、全国都道府県対抗日本酒利き酒大会では見事国体優勝の栄冠にも輝いている。

しかし、大学卒業とともにワインは趣味に留める決意をした楠田さんは、某大手電気メーカーに就職、四年後には国際交流サービス協会の派遣員として在シドニー日本領事館に勤務。二期四年の勤務が終わるころ、楠田さんにある気持ちの変化が訪れる。

「就職してからも、好きなワインはずっと飲み続けていました。しかし、一生かけて飲みまくっても、自分が望むような“理解”に到達できないのでは、という疑惑が離れませんでした。だったら、つくる側に回つて、見えない部分を追究しなくてはという結論に達したわけです」

シドニーではすでに妻玲子さんとの結婚を果たし、長男（健祐くん）も誕生していた。しかし、「チヤレンジ」を誓った楠田さんには、家族が足手まといになるはずもなかった。九六年に領事館勤務を切り上げて一時帰国した楠田さんは、その後一年をかけてドイツとオーストラリアのワインナリーで研修を積み、翌年ついに念願のドイツのヴィースバーデン理工大学（ガイゼンハイム大学）ブドウ栽培・ワイン醸造部への入学を実現する。

ガイゼンハイムでは一回りも下のドイツ学生に交じつての充実した学生生活だった。二年後の秋にはフランス・ブルゴーニュの「ドメーヌ・ルジューン」で研修、さらに卒業研究の実験のため一カ

月間、受け入れ先であるマーティンボローの「シユーベルト・ワインズ」に出かける。

シユーベルト・ワインズのオーナーであるカイ・シユーベルトは、ガイゼンハイム卒業後、楠田さんが再びマーティンボローに戻る決定的な契機となつたのである。

可能性に満ちた 未完の大地

ニュージーランドからドイツに戻り、卒業論文の準備に取りかかったその年の夏の終わり、ドイツに里帰りしたカイ・シユーベルトが楠田さんを訪ねてきた。彼の口から出した言葉は、「マーティンボローで一緒にワインをつくらないか」という夢のような申し出だつた。玲子さんとともに相談したうえで、二ヵ月後に正式にシユーベルトの申し出を受諾する。

ガイゼンハイム卒業後の楠田さんの行動は、まさに疾風迅雷を地でゆくものだつた。卒業式から一週間後には引っ越し荷物をまとめ、慌ただしく日本に一時帰国。その三週間後には単身ニュージーランドに渡り、シユーベルトのブドウ畠で収穫を手伝うという早業だつづける。

てもらつた。明るいヴァイオレットの赤ワインはタンニンが少なく、上品なフレーバーに満ち、どこまでも繊細でしなやかだ。初めてのリリースであるにもかかわらず、日本のワインファンの圧倒的な支持を受けたというのも、よくうなづける。

「ヨーロッパのワイン産地はある意味で完成していると思います。私のような“部外者”が新しいワインづくりに挑む場合、ニュージーランドのように国自体がワイン醸造の挑戦者であるような土地が一番向いています」

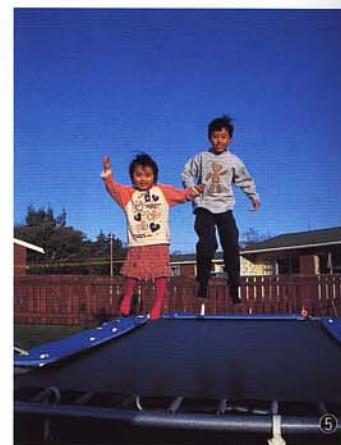
「ワインから離れても、この土地はとても魅力的で、暮らしやすいですね。みんなともオープンで、町中に挨拶が飛び交っているんです」

【永住ビザ】

永住ビザは主に技能者・ビジネス・家族カテゴリーの3つの部門に分かれている。
技能者カテゴリーでの取得の場合、申請資格は55歳以下で、学歴・資格・職歴・現地での雇用保証などがポイント査定され、高ポイント取得者から合格者が決められる。新たに起業する人を対象とした長期ビジネスビザ(1999年3月に施行)の場合、当初9ヵ月間の就労許可が得られ、始業と送金が確認された後に最長3年まで延長可能。諸条件を満たし、ニュージーランド経済に貢献していると認められた場合、永住ビザが発給される。



①居間でくつろぐ玲子さんと長女の祐理杏ちゃん。②裏庭に置かれたトランポリンで遊ぶ長男の健裕くんは地元の小学校の人気者。



①西部開拓時代を思わせるマーティンボローの町並み。「開けっぴろげで、新参者にも親切、とても居心地のいい町ですよ」。②マーティンボローのローカルホテルのバーで見つけたワインケース。有名どころのワインが勢ぞろい。③マーティンボロー周辺はリンゴやキウイなどフルーツの特産地でも知られた土地。デザートづくりに取り組む奥さんの玲子さん。

ニュージーランド

翌日、シユーベルトのワイナリーで仕込みの作業をすませたあと、高台から“マーティンボロー・テラス”と呼ばれる美しいブドウ畠を見下ろしながら、楠田さんは静かに、また熱を込めて語つた。昨年のヴィンテージによるビン詰め、そして二度目のリリースも間近に迫つていて。“世界に通じるワイン”を追い求めての楠田さんの挑戦は、今始まったばかりだ。

「あのころはまだ、ニュージーランドの生活はまったく地に足の着いていない状態でした。今思返しても、『よくもまあ、こんな都合のいい話が……』と驚いたくらい借りないか」と持ちかけてきたのだった。

そのリースした畠(二㌶)の初ヴィンテージは〇二年、そして昨年には早くも自らのワインを初リリース。醸造作業はすべてシユーベルトのところの施設を借り、また初リリースに向けて「クヌダ・ワインズ」という会社も設立した。シドニー時代の九五年にワインメイカーへの道を歩む決意をして以来、八年目にして手にした快挙だつた。

今回、楠田さんを訪ねた日の夜、その初リリースのピノを味見させた。作業の合間にぬって家を探し車を買い、ビザ取得に向けての情報収集をし、着々と移住の準備を進めた。そして、〇一年五月末には、めでたく家族全員がマーティンボローに落ち着いたのである。幸運は続き、シユーベルトのところでの収穫・醸造の作業が一段落したころ、楠田さんは思いがない申し出を受ける。マーティンボローでも老舗に入るワインアリーナ「マイリー・ライズ」から、「畠を借りないか」と持ちかけてきたのだった。