

Person

03

Michihiro Nakada



「ロンドンの日本大使館での
ワインプロモーション」

仲田道弘

(昭和53年卒)

山梨県観光振興課長

夢をつなぐキーワード『自分自信』

「世」界の食の流れはヘルシーへ。料理に合わせてワインも赤から白へ。そして軽い白ワインへ。甲州ワインは今こそ必要」

ロンドン在住の著名なワインジャーナリストのジャンヌ・ロビンソン女史は、2009年から始まったロンドンプロモーションで甲州ワインをこのように評価した。今年で5年経過して、いよいよ甲州ワインの輸出が本格化している。

山梨のワイン振興に携わって25年。最初は甲州ワインを世界に出すという夢は、夢でしかなかった。

そんなときに私は、1冊の本を執筆した。地場産業の5人の経営者をインタビューした本だ。タイトルは『自分自信』。5人の生き方から導き出されたキーワード、「自分」と「自信」の造語だ。

「夢の実現。そのためには、誰よりも自分が自身がその夢の実現を信じ続けること」

『美味しんば』取材が転機に

こんなとき、偶然に一つの転機が訪れた。

1999年グルメ漫画の草分けといわれる『美味しんば』原作者の雁屋哲さんは、山梨に取材に訪れた。このときに雁屋さんは、甲州ワインの本質を見抜き、それまでワインと和食との相性は良くないと言っていた主張を180度転換。甲州ワ

インと和食の相性の良さを、100万部発行の漫画『美味しんば』で7週連続取り上げていただいた。(イラスト参照)

雁屋さんは、日本料理の原点である「味噌・醤油・米酢・味の濃い魚」とワインとの相性に疑問を持っていた。特に生魚とワインと一緒に口に含むと、嫌な生臭さが増幅するとのこと。しかし甲州ワインは、世界で唯一この生臭さを増幅しないワインであるとの結論であった。後日

このことは、マルシャンの研究者によって科学的に証明されることになる。

若い皆さんにもう一度言おう。

そのためには誰よりも自分自身がその夢の実現を信じ続けること。

和食との相性でシャルドネなどを逆転

甲州ワインの特徴を上手に表現できなかった私たちであったが、このとおりから和食との相性でマーケット開拓ができるようになった。そしてその延長線上に、今のロンドンマーケットへの進出がある。

実は甲州は、ワイン用の葡萄としては、シャルドネやソーヴィニヨン・ブランなどの品種に比べ、劣るとされてきた。そのため大手ワイナリーは、新酒ワインブームが去った時に、あっさりと甲州葡萄を使わなくなつた。しかし、小さな地場ワイナリーが諦めずに甲州ワインを造り続け、品質を高めてきたおかげで、甲州は生き延びてきた。そして和食との相性では、今ではシャルドネなどを逆転するところ

まできた。

人生のどこかで必ず幸運の女神は微笑む

人 生のどこかで、必ず幸運の女神は微笑む。その時に、その微笑みに気がつき、最大限の無理ができるかが、夢の実現の分岐点となる。

若い皆さんにもう一度言おう。

そのためには誰よりも自分自身がその夢の実現を信じ続けること。

©新鑑



『美味しんば』での仲田さんの登場シーン(仲田さんの名刺裏より)

Profile

1982年筑波大学卒業後、山梨県庁入庁。89年三井物産(株)派遣研修。翌90年から20年以上にわたりワイン産業の振興に携わる。山梨のワインを「品質」「マーケティング」「デザイン」「観光」「地域ブランド」の視点から推進してきた。ブランド推進監、東京事務所広報官を経て現職。著書に『自分自信』(99年)『おもてなしの達人』(2003年)がある。