

1986(昭和61)年3月工学部機械工学科卒業
 1988(昭和63)年3月大学院工学研究科機械工学専攻修士課程修了
 95年4月、約120年の歴史を持つワイナリー、株式会社ルミエール(山梨県)に入社。
 05年7月、代表取締役社長に就任。



伝統と斬新の融合で 次世代につなぐ、ワインづくり。 「好奇心のかたまりが、 多くのチャレンジを可能にします」

98年1月、甲州地方を60年ぶりの豪雪が襲った。一晩で70cm以上にもなった積雪に農園は崩壊。ぶどうは植えてから6、7年経たないとワインとなる果実をつけない。主力商品不在のまま、ルミエールのワインを愛する人々は、ただひたすら苗木を見守ってきた。

今春、7年ぶりに復活を果たした『シャトー・ルミエール』は、そんな人々の思いが込められたワイン。木田さんは再生したその地に立ってこれまでの道のりを振り返った。

東京のと真ん中・永田町で生まれ育ち、機械工学を学んだ、ワイン業界では異色の出。高校時代、サイクリング部で山々を走り回りながら、自転車についての流線型のカバリの形によって空気抵抗が変化すること。つまりは流体力学に魅せられた。そのつかみどころのない魅力にはまり、大学そして大学院へと進学。修了後はプロダクトデザインの会社に就職、さらに設計・管理の領域へと関心が広がり、不動産会社でも働いた。ワインとは一見関係ないこれらのことが、のちにワイナリーの「新しい風」となる。

ルミエールとの縁は11年前にさかのぼる。経営再建を迫られていた当時の経営者が、その担い手として、義理の息子である彼に白羽の矢を立てたのだ。東京を離れ、一からの勉強が始まった。ぶどう作り(つまり農業)の知識、会社経営。そして見知らぬ土地になじんでゆくこと。木田さんは新しい挑戦にひるまなかつた。折しもタイミンク良く訪れたワインブームの追い風に乗り、経営を健全化。近年は輸入品に押されて国産のシェアが減少しているが、ブームになると努力をしなくても売れてしまう。むしろ消費者が冷静になったときこそ、いい商品をつくらなければ売れないし、「伝統あるワイナリーが力を発揮するところ」と揺らぎはない。性能や効率性の対極にあるのがワイン。“こだわり”というテスト“のかたまりなのだ。

伝統と斬新。この言葉は木田さんのワイン作りによく当てはまる。国登録有形文化財に指定されている石蔵発酵槽でのワイン作りは伝統の最たるもの。タンク状の石蔵全体にぶどうを入れて発酵させるという100年前の手法で、ほかに類をみないものだ。現代の方法に比べて非常に手間がかかるため、一時期止めていたが、伝統的な製法を継承することの意味を再考し、復活に踏み切った。

一方、斬新な試みにも挑む。棚から果実がぶらさがっているイメージのあるぶどうだが、ルミエールの農園は垣根栽培。ぶどう畑が多い周辺地域でも異色の風景である。日本で棚栽培が一般的なのは虫や雑草から果実を守りやすく、作業も葉の日陰になって楽という発想から。豪雪被害の後、改めてフランスの栽培方法を学ぶ中、垣根の方がよりよい果実ができる、とあえて手間のかかる方法を選んだ。ぶどうの葉は一日でグンと伸びてしまう。この日も日陰のない農園で剪定に励む人々の姿があった。

都会出身だけに、東京という大きなマーケットにも敏感に対応する。都会人をターゲットにした参加型イベントを開催し、昨年の新酒祭りには700名を動員した。さらに今年7月にはレストラン事業をオープンする。「食ともにあつてこそワイン。山梨県は食に関する発信が少ないので、地元の素材と『ヨロケーション』に発信したい」と地域貢献も視野に入れる。地元企業と共同開発した商品「ワインベアロー」の売れ行きも好調だ。

自然界の動きに左右されるワインづくりは、つかみどころのない流体力学に通じるもの」と木田さんは言う。かつて職業にしたデザインの経験は、商品には欠かせないコンセプトづくりに、不動産業

の経験は、経営や工場設備の改善などに活かされた。「人生の経験でムだなことなど、何ひとつないと思います。遊びでも趣味でも勉強でも、必ずや新しい挑戦に活かせるものがある。何でもやってみようという「好奇心のかたまり」でいよう。長い人生どこで何が生きてくるかわからないですよ。学生時代こそ経験値を上げるチャンス」と語る。

ぶどうは10年で一人前の樹木になり、そして約50年間、実をつけ続ける。「この木を育てるのは、ルミエールを次の世代につなぐ作業になります」。まだ細い樹木の若葉を愛おしそつに見つめる木田さんのまなざしは、緑の大地の上で未来に向けられていた。



社名であり、商品名ともなっている「ルミエール」は「光」の意。石蔵和飲(左)のラベルは木田さんがデザインしたもの。

熟成が進む地下セラーは明治時代からの歴史的建造物