

「ドイツワインは寿司のベスト・パートナー」

星野和夫氏は、ドイツワインの大使と呼ばれています。マインツ VDP ワイン見本市では、ドイツワインを寿司と組み合わせる斬新な発想で、ゲストを感嘆させました。

ソムリエマガジン：ドイツワインに「最初に」出会ったのはいつでしたか？

星野和夫氏：1973年にベルリンの大学に留学し、そこで初めてドイツワインに出会いました。当時私は物理学を学んでいたのですが、この分野では既にコンピュータを多用して研究していました。けれども、私はコンピュータが性に合わず、たいへん失望していました。そんな中でドイツワインに傾倒し、多くの本を買い、西ドイツ本土に行ってワイン生産所を訪ねたのです。

ソムリエマガジン：その後の展開はどうなりましたか？

星野和夫氏：ベルリンで8年間過ごすうちに、ワインに関する多くの書物を読みましたが、日本に帰ってみると、ドイツワインに関する本がほとんどないことがわかりました。そこで私の最初のドイツワインの本を、ドイツ語から日本語に翻訳出版したのです。後に、日本で良質のドイツワインを手に入れるのが、いかに困難かを知り、ワインを輸入し始めたのです。現在約30のワイン生産所と取引があり、そのうちの22がVDPに所属しています。

ソムリエマガジン：ドイツワインがあなたに最初に感銘を与えたものは何だったのでしょうか？

星野和夫氏：ドイツワインの魅力は、私にとってはこの信じられないほどの多様性にあります。すべての生産地に特徴があり、ブドウの品種が豊富なので、それぞれの料理にマッチしたワインを見つけることが可能です。そして、90年代からはドイツの赤ワインもひけを取らなくなりました。ブルゴーニュ産のものと、競合できるほどだと思います。

ソムリエマガジン：ワインは、あなたの故郷、日本では、どのような位置づけにあるのでしょうか？

星野和夫氏：日本人は、平均すると年間2リットルしかワインを飲みませんが、ビールは50リットルも飲んでます。数は多くはありませんが、ワインを多く飲む人は飲んでます。日本では、たいていワインは食事の時にレストランで飲まれています。2, 3年前に「赤ワインは健康に良い」と宣伝されたので、日本人もまた赤ワインを最も好んでいます。年間約130万ヘクトリットル（1億3千万リットル）が日本に輸入されていますが、国内でもすばらしいワインが生産されています。もちろん、我が国には、ワイン法はなく、ワイン生産者が守るべき自主規則があるだけです。

ソムリエマガジン：日本でのドイツワインのイメージはどうですか？

星野和夫氏：ドイツワインに関しては、たいへんよくない思い込みがあります。多くの国々と同様、ドイツワインは甘口の量産品で、日本の料理にはあまり合わないと思われています。5, 6年前、ドイツワインは、輸入ワイン全体の8%を占めていましたが、現在では4%にすぎません。40%以上はフランスからであり、第2位はイタリアが占め、次はカリフォルニア、オーストリア、スペインの順です。

ソムリエマガジン：あなたは、日本でドイツワインの大使と呼ばれています。ドイツワインを日本のワイン愛飲家に広めるためにできることは何でしょうか？

星野和夫氏：私の店では、月2回、ドイツワインに限定した試飲会を行っています。1回はパンやチーズだけでワインをメインに、もう1回は本格的な食事とワインのメニューです。勿論、ここドイツとは多少異なるものを思い浮かべていただかなくてはなりません。東京には1,200万人の人々が生活し、1回の催しで何百人ものお客様に来ていただけます。そしてそこにいらした皆様感激し、次回にはまた新しいお客様を連れて来てくださるのです。ですから私自身は、ワインの教皇というよりはワインの伝道師だと思っています。取り扱うワインの20%がリースリング、残りは別の品種です。ちなみに3分の1以上は赤ワインです。

ソムリエマガジン：日本にも多くのソムリエがいますか？ ソムリエはドイツワインをどのように考えているのでしょうか？

星野和夫氏：日本にもたいへん多くのソムリエがいます。彼らはたいへん知識が豊富です。しかしソムリエ学校もフランスに片寄っているので、それがまたレストランでワインを勧めるときに反映されてしまうのです。

ソムリエマガジン：アジアの料理とドイツワインは理想的なパートナーといわれます。あなたの考えは？

星野和夫氏：寿司に合わせるには、ドイツワイン以上のものはありません。習慣的に用いている醤油をやめると、本当に良い寿司はワインとマッチしてすばらしいハーモニーを生み出します。そして、これはドイツワインだけに可能なのです。ドイツワインは、いつでもすばらしいパートナーになれるからです。他のワインは、常に自分の存在を主張しようとします。リースリングに限る、と決めつけてはいけません。最も合うのが他品種のワインであることも多く、それが大きな魅力だと思います。

ソムリエマガジン：あなたが個人的にお好きな種類はなんですか？好きな生産地はどこですか？

星野和夫氏：もちろんリースリングはすばらしい品種であり、白ワイン用の品種の中で女王と言われています。しかし、女王ばかりでなく、王女や将軍や農夫も必要です。私は、個人的にはゲヴェルツトラミナーがよい品種だと思いますし、上手に作られたミュラー・トゥルガウのワインも好きです。生産地の一つを選ばなくてはならないとすれば、難しいのですが、プファルツを選ぶでしょうね。理由はその多様性にあります。

インタビュー：クリスティーネ・ベーター

星野和夫氏：1948年生まれ。東京の都心の一等地でワイン販売店を経営し、ドイツワインのみを取り扱っている。ドイツワインの大使と呼ばれており、その功績に対して、同氏はドイツ国家功労十字勲章を授与された。

(岩井智子 訳)