



まるやま・まさと／27歳で渡仏、料理人を目指すがブルゴーニュのレストランで働いて以来、ワインにのめり込み、以来フランス各地方のぶどう畑を自転車で行って生産者と交流を深める。95年、お茶の水にワインレストラン「P.D.S.竹とんぼ」開店。

# 丸山宏人

「P.D.S.竹とんぼ」オーナーソムリエ 32歳

産地だけじゃなく、ワインは造り手の人柄を嗅ぎ分けて飲む。

「ソムリエは自分でワインを造るわけではないので、知られていない素晴らしいワインを発見するのも大切な仕事。」

それでフランス滞在中から各地のぶどう畑を見に行き、生産者を訪ねるようになったんです。そうやって探し始めるのと、まだ知られてなくても魅力的なワイン醸造家がたくさんいるんですね。彼らのワインに対する熱い思いを日本の飲み手に伝えることが、お世話になったお返しであり、僕の義務だと思っています。

「ワインは生まれた風土の影

響を強く受けますが、造り手の人柄もまた滲み出るんですよ。僕が強く引かれるのは、どちらかというと小さな規模の醸造家が多い。そういうワインは今まではなかなか日本に引けなかった。それが自社輸入を始めた静岡のヴィノスやまざきの協力で、自分が回った醸造家のワインを輸入できるようなって来たんです。

「店をやっていると、まだまだワインってブランドで選ばれているということを実感する機会も少なくない。それでも自分が見てきた畑の話をす

ると、それを飲んでみようかってことになる。庶民派のソムリエとしては、価格やブランドよりワインは味で選んでも増えてきたし、その手助けをできたらなと思っています。

「今年はいタリアに行つて、初めてぶどう畑を見てまわろうかと思っています。そのためにイタリア語の学校にも行っているんですよ。2001年？もうフランスの畑は回り終わって、イタリアを自転車で回っているんじゃないかな」

(文・大谷浩吉)