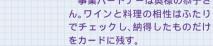
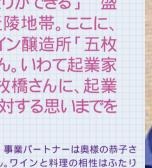
起業家大学修了生を訪ねて

ワイン文化の構築 小さなワイナリーの 大きな夢

「ここなら、世界に誇れるワイン造りができる」の盛 岡市の南、手代森周辺の広大な丘陵地帯。ここに、 自らの経験とアイデアを結集したワイン醸造所「五枚 橋ワイナリー」を開いた五枚橋裕さん。いわて起業家 大学で学び、夢を現実に変えた五枚橋さんに、起業 のきっかけから、ワインそして地域に対する思いまでを うかがった。





理想的な土地との出会い

ワインづくりを志し、大学を卒業後オー ストリアのワインスクールへ留学。ここで 2年間を過ごし、さらにドイツへ1年間の ワイン修行。帰国後は大迫町のエーデ ルワインに就職し、18年間に渡ってワイ ン造りに従事。平成13年、盛岡市門か ど)に誕生した「五枚橋ワイナリー」は、 文字通りワインとともに人生を歩んで来 た五枚橋裕さんが立ちあげた会社で ある。

「『いいワインを造りたい』がスタート でした」と、五枚橋さんは起業のきっか けを語る。20年近くに渡る豊富な経験 と知識を持つ五枚橋さんであれば、そ の思いは会社人であっても実現し得た に違いない。しかし、ワイナリーオーナー という道を選択したのは、土地との出会 いが大きかった。

「五枚橋ワイナリー」が建つ門地区 一帯は、北上川の東岸に連なる北上山 系の丘陵地帯である。岩石が風化した 粘土質の土壌を持つこの一帯は、古く から人々に「北上川の東岸の作物はお いしい」といわれてきた。

「ワインはぶどうで造るのですから、土 地の資質など数々の条件が揃っていな ければいいものはできません。北上山 系の古い地質は果物の味のふくよかさ を育む、まさにハハワインを生み出す十 地だと確信したのです」。北上川とその 背後に広がる広大な丘陵に、五枚橋さ んはヨーロッパの一流のワイン地帯の風 景を見出したのだ。

自分の手でぶどうを育て、ワインを造っ てみよう そう決心した五枚橋さんは、 ビジネスプラン立案や資金の相談のた めに訪れた財ルわて産業振興センター で、いわて起業家大学の存在を知った という。

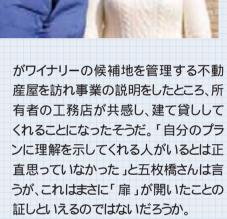
起業家大学で「扉」が開かれた

「今も印象に残っているのは『諦めな い』という言葉です」と五枚橋さんは起 業家大学を振り返る。

「成功者は成功するまで事業を続けた」 「諦めないでやっていけば形ができて いく」。ビジネスプラン作りや経営戦略な ど具体的な起業手法もさることながら、 それらの言葉も五枚橋さんの前進力に

「確かに、やっていくうちに少しずつ『扉』 が開いていくんです。偶然の出来事や 色々な人の協力もありますが、結果的に は形になりました」

こんなエピソードもある。五枚橋さん



しかし、単なる偶然や幸運だけで「扉」 が開かれた訳ではない。「自分のやりた いことが明確になってこそ、様々なサポー トも得られるのです。少なくともひとつの ストーリーにしなければ」と五枚橋さん は言う。しっかりしたストーリーがあるから、 事業計画も具体性を帯びてくるのだろう。

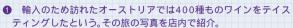
「これは他人任せではなく、やはり自 分でやらなければいけません。起業家 大学を通じて、その大切さに気付きました」

地域にこだわったワイン戦略

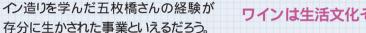
そんな「五枚橋ワイナリー」の事業に は、大きく分けて3つの柱がある。

一つ目は、オーストリアワインの直輸 入販売である。現在ワイナリー内のセラー には、五枚橋さん夫妻が現地に足を運 び厳選した130種・1万本ものワインが 集められている。現地で2年間に渡りワ





- 1 万本ものワインが眠るセラー内。酸味が張った辛口が多いオー ストリアワインは、日本の食事にとても合うという。
- 動試飲・試食コーナー「マリアージュ」では、いつでも気軽にテイス ティングができる。月1回の試飲会もここで行われる。
- 丁寧な果汁濾過と超低温発酵で仕上げる「五枚橋林檎ワイン」は、 りんご本来の味が生きる爽やかな白ワイン。県外にも販路が広がっ



二つ目が、五枚橋さんこだわりの試飲・ 試食コーナー「マリアージュ」である。 「お客様とワインの間の距離感を解

消するためには、味を確かめ、そのワイ ンに合う料理を見つけられる場を作りた いと思っていたのです」

刺身や和食の出し汁、豆腐料理など の食事とワインの相性を色々試していた という五枚橋さんは「マリアージュ」の 立ちあげに当たり、それらをデータカード にした。この膨大な相性データはお客 様へのアドバイスに生かすほか、今年 の4月から始めた月1回のテイスティング 会で実際に楽しんでもらっている。しか も料理には季節の食材から地元の特 産品まで取り入れている。

「ワインを楽しむことは生活を楽しむ こと。ならば、私は盛岡という地域にこだ わった楽しみ方を提案したいのです」と 五枚橋さんは語る。

ワインは生活文化そのもの

良質のワインを販売し、地域の生活 に根ざした楽しみ方を提案する。独自 のアプローチでワインの普及に努める 五枚橋さんの三つ目の事業が、自分の 納得した土地で育てたぶどうでワインを 什込むこと。ワイン、そして地域風土にこ だわる五枚橋さんの、夢の集大成である。

「この土地から生み出されたものを 内外に誇れる存在にしたい。土地の資 質がストレートに現れるワインは、そうい う意味でとても象徴的です。ここで造っ たワインで、地元の人々が楽しむ生活文 化を作り上げたい」

ワイナリーの背後に広がる丘陵地には、 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャ ルドネなどが植えられた20アールのぶど う畑がある。ぶどうの本格醸造はまだ数 年先の予定だが、現在はオリジナルの 林檎ワインを醸造販売。もちろんりんごも この地域一帯で生産されたものを厳選





して仕込んでいる。

畑のぶどうは、甘さ・酸味、皮の厚み や色も五枚橋さんのイメージ通りに仕上 がっているという。盛岡で世界に認めら れるワインを造るその夢も、まもなく実



会社名 有限会社五枚橋ワイナリー 住 所 盛岡市門1-18-52

T E L 019-621-1014

F A X 019-621-1019 U R L http://www.gomaibashi.com

E-mail info@gomaibashi.com 代 表 五枚橋 裕

業 種 ワイン醸造・販売 営業時間 10:00~19:00

定休日 水曜

お問合わせ先

新事業支援課 TEL 019-621-5070 FAX 019-621-5481

東京大学「産学連携テーマデータベース(CCR-DB)」を無料で利用できます。

東京大学では、産学連携のきっかけづくりを目的に、各教・利用ください。 官の研究内容を産学連携に向けた提案型のテーマとしてと りまとめ、データベース化した「産学連携提案テーマデータ ベース」をインターネット上で公開しています。

同種のデータベースでは、日本最大規模(平成15年7月現 在:1000テーマ以上)であり、共同研究等をきっかけに新製 品・新技術開発等につながる可能性もありますので、是非ご

なお、データベース利用にあたっての料金は無料です。

東京大学 国際産学共同研究センター 事務掛 TEL 03-5452-6518 FAX 03-5452-6077 URL http://www-db.ccr.u-tokyo.ac.jp/ E-mail db-office@ccr.u-tokyo.ac.jp

産業情報いわて 11 10 sangyo joho-iwate