

起業しました！

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」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。

事業パートナーは奥様の恭子さん。ワインと料理の相性はふたりでチェックし、納得したものだけをカードに残す。



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、まさにいいワインを生み出す土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」い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」「諦めないでやってみれば形ができていく」。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なった。

「確かに、やってみるうちに少しずつ『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

がワイナリーの候補地を管理する不動産屋を訪れ事業の説明をしたところ、所有者の工務店が共感し、建て貸してくれることになったそうだ。「自分のプランに理解を示してくれる人がいるとは正直思っていなかった」と五枚橋さんは言うが、これはまさに「扉」が開いたことの証しといえるのではないだろうか。

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 輸入のため訪れたオーストリアでは400種ものワインをテイastingしたという。その旅の写真を店内で紹介。
- 2 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。
- 3 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astingができる。月1回の試飲会もここでやられる。
- 4 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ている。



イン造りを学んだ五枚橋さんの経験が存分に活かされた事業といえるだろう。

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」の立ち上げに当たり、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4月から始めた月1回のテイasting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仕込むこと。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、まもなく実現する。



会社名 有限会社五枚橋ワイナリー
住所 盛岡市門1-18-52
TEL 019-621-1014
FAX 019-621-1019
URL <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

お問い合わせ先 新事業支援課 TEL 019-621-5070 FAX 019-621-5481
URL <http://www.joho-iwate.or.jp/info/sogyo> E-mail joho@joho-iwate.or.jp

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

利用ください。
なお、データベース利用にあたっての料金は無料です。

お問い合わせ先 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