

■栽培から醸造、ワインも楽しめる場に
■小規模で、作り手の思い伝える

転機は二〇〇三年春。

「作り手の思いを伝えるにはこれが上限。大量生産にはない、気配りのナリーがワイナリーの経営者を養成する塾を開くことを知った。もともと、ワインが好きで、醸造にも興味があった。「思い切って方向転換しよう」。退職までの二年間を開業資金を貯めるなど準備期間に充て、退職してすぐ、間に充て、退職してすぐ、に妻の有紀(35)とともに経営塾に参加した。

新井 孝さん
1967年筑波大学を卒業し、日本興業銀行(当時)に入社。2001年みずほ証券に転職。05年9月同社を退職し、新潟に。



金融マン、ワイナリー転身

こだわり、天然発酵の生地を石釜で焼き上げるピザを出す。窓の外には一面ブドウ畑が広がる。

「ブドウの栽培から醸造までを見て、体験し、ワインも楽しめる場になりたい」と理想のワイナリー像を語る。

昨年秋に退社するまで本多はみずほ証券に勤務していた。企業のM&A(買収・合併)のアドバイザーとして、

「フェルミエ」オーナー
本多 孝さん

金融マンとして充実していた。しかし、仕事に忙殺されると疑問を抑えることが出来なくなってきた。「この充実感も結局は家族の犠牲に成り立っている。このまま続けるのは何か違うだろう」という。

ワイナリーの年間の生産規模は約一百万本。飲食を加えても年間売り上げは四千万円程度で、数千億円の案件を扱っていた証券会社のこととはけた違い。だが、本多はむしろこの規模に意味があるの店頭に並ぶ予定だ。

敬称略

九月二十日、新潟市の角田山のふもとに、ピザレストラン併設のワイナリー「フェルミエ」がオープンした。オーナーの本多孝(39)は大学卒業後十年以上勤務した金融機関を昨年秋に退職、出身地の新潟にUターンした。「国内ではおそろく一番小さなワイナリーだが、小さいことにこそ意味がある」と話す。

オープンの三日前、初めての仕事に作業に自ら汗を流した。近所の農家から醸造用のブドウを仕入れ、アルバイトの手を借りて果汁を絞った。その果汁はレストランの奥にあるドイツ製の貯蔵タンクに収まり、静かに発酵を続けている。

レストランでは素材に