



新潟人

ワイナリー開いて2年 元銀行員・本多孝さん(41)

個性生かすワイン造りを

ワイナリーの前に広がる青々とした芝生の上で大小四つの影が弾む。大きい二つは元銀行員と妻。小さい二つは子どもと猫だ。

東京から新潟に移り住み、一家でワイン造りを始めて2年。今年初めて、自前の畑で収穫したブドウで本格的にワインを仕込んだ。

「転職して良かったのは、子どもと過ごせる時間が増えたこと。『いいワインを造りたい』。そんな目に見える目標があるから、家族みんなが一つになれる」

15年勤めた大手銀行。担当は合併、買収。面白かった。巨額な資金を動かす、日本の産業界の再編に金融界から携わった。多くの経

営者にも出会い、自分も自らの手で何かをやってみたと思った。

もう一つの思い。本当にこのままでいいのか、といつも思っていた。企業では、経営が変われば、自分の処遇や仕事の内容も変わってしまう。自らの手の届かないところで、自分の人生が大きく左右されてしまう場面に遭遇する度に、戸惑いを隠せなかった。

世界で一番楽しい仕事は何か。そう探し続けて見つけたワイン造り。加工品で

あるはずのワインは、原料生産から加工、販売まで1人の人間が全工程に携われる珍しい分野だ。自ら育てたブドウを収穫し、ワインを造り、自分の店でお客に振る舞う。それぞれの過程でそれぞれの喜びを味わうことができるような気がする。

実父も会社員だったため、農業経験はゼロ。新潟市のワイナリーで半年間、醸造技術などを学び、貯金と退職金をつぎ込んで開業に踏み切った。専業主婦だった妻は今、夫と共にブドウ

「フランスやドイツのワインに似せる必要はない。私が生まれ育った新潟でできたブドウ。その個性を最大限に引き出して、世界一おいしい『新潟のワイン』を造ってみたい」

ほんだ・たかし。67年生まれ。新潟市出身。同市内の高校に通い、関東の大学に進学後、旧日本興業銀行に入行。06年、新潟市西蒲区越前浜にワイナリーとレストラン「フェルミエ」を開いた。