

高原の風だより

2015 (平成27) 年12月 発行 <第3号>

ハーマン・サイモン教授来日講演

恵那・中津川経営革新カンファレンス

全国から500人参加

秋はお祭りやイベント、町の記念行事などが目白押しです。合併十周年記念行事や木曾学講座などぜひ顔を出したいと思っておりますが、仕事の関係で思うように参加できず残念に思っています。

そんな中、ちょうど休日が重なった10月11日、12日の2日間、(株)サラダコスモ(中津川市)の中田智洋社長から恵那・中津川経営革新カンファレンス(会議)のご案内をいただき参加しました。

今回はドイツ語圏で最も著名な経営学者と言われているハーマン・サイモン教授の来日講演をはじめ、(株)エイチ・アイ・エス会長でハウステンボス(株)社長の澤田秀雄氏らの講演、パネルディスカッション、芸術鑑賞、ウェルカムパーティーなどが主な内容でした。会議は経営者を対象としたものでしたが、まちづくりや村おこしなど地域の活性化にも共通することが沢山ありとても良い勉強になりました。中津川市東美濃ふれあいセンター歌舞伎ホールで行われた同カンファレンスには全国各地から500人余りが参加しました。

技術力などの高付加価値とグローバル化でシェア獲得

ハーマン・サイモン教授は「隠れたチャンピオン企業」～世界に羽ばたく先陣たち～の演題で80分に渡り講演。3人の同時通訳がつき、私たちはレシーバーを付けて話を聴きました。

教授は最初に国民一人当たりの輸出額について、ドイツは先進国の中で飛び抜けて高く日本の3倍にもなっていることを示し、その違いは中小企業の差だと明言。「ドイツには派手さはないが長期に渡り成長を続け、その業界では世界のトップシェアを誇る会社『隠れたチャンピオン企業』が存在する。それらの会社は値引きではなく、技術力、品質、サービスなどの高付加価値でシェアを獲得し、しかもグローバル(世界的規模)である」と話しました。多様な商品を開発するのではなく、より特化(専門化)した商品を作り、その市場を拡大すること、そして安売りといった価格で大企業と競うのではなく、質の高いサービスといった価値を重視することなどで差別化を図っているということです。

教授は最後に「日本の中小企業は技術的に有能な場合が多いが、グローバル化に成功していない。外国市場を突破しない限り、より大きな成長の機会を呼び込むことはできない。帆を高く掲げ世界に向けて漕ぎだそう!」と訴えました。

成長産業はインバウンド(海外から日本へ来る観光客)

カンファレンスでは教授の話に続き(株)エイチ・アイ・エス会長の澤田秀雄氏が「これからの観光事業を創造する」と題して講演されました。澤田氏は長崎県佐世保市にあるテーマパーク・ハウステンボス(株)の社長をも務めており、その施設の再生を手掛けています。

澤田氏が学生時代に友人と二人で始めたのが格安個人旅行業。半年余りはほとんどお客がなかったといいますが、大手がやっていないニッチ市場だったこともあり、その後急成長し今では売上5千億円、1万人のスタッフが世界で活躍しているとのこと。

澤田氏は「5年後、10年後を見据えたビジネスが必要だ」とした上で「今でも東京や大阪、京都などでホテルが取れない状況にある。これからはインバウンドが成長産業になり、将来は3千万人が来るだろう。これからはやり方次第で地方の時代が来る」と話しました。

サラダコスモの中田社長も話の中で「敵は同業者ではない。時代の変化である」と話していましたが、地域づくりもビジネスと同様に時代の変化を読み取り、将来を見据えた取り組みが求められているのだと感じました。



木曽の食の魅力をPR

～首都圏から65人が参加～



交流会の終了後に全員で記念撮影

昨秋の御嶽山噴火以来、木曽地域は観光客の減少など地元経済の低迷が大きな課題になっている。そんな中、木曽地域の若手経営者などを中心とする木曽交流創造塾（砂山右近代表世話人）では、木曽の食をPRし観光客を呼び込もうと10月24日、東京都千代田区のちよだプラットフォームスクウェアにある飲食店を借りて木曽スローフード交流会を開催した。会場になった飲食店は、青森県出身の川野真理子オーナーが「地域を応援したい」という熱い思いからオープンしたニッポンの郷土の食と地酒の店「フネ」。地元の食材や特産品などを使ったコース料理や郷土料理を提供する地域活性化のための飲食店だ。この日は営業を止めて私たちの貸し切りにしていただき交流会を開催、首都圏から参加した多くの人々が木曽の味に舌鼓を打った。

■持ち込んだ食材で料理開始



魚を調理する会員

今回、木曽からは会員のほかにみたけグルメ工房やふるさと体験館などで特産品加工や料理を手掛ける婦人グループなど合わせて17名が参加した。貸し切りバスで木曽を朝7時に出発し、午後には会場入りし、持ち込んだ食材で調理を開始した。ご飯を炊いて五平餅を作ったり、野菜を切ってぼたん鍋の準備をしたり、そばを打ったり、とそれぞれ分担して手際よく調理をこなした。

また、会場の壁には木曽路の観光ポスターやパネルを展示しPRに努めた。



食材を調理する婦人グループ

■木曽路ビールで乾杯！

午後5時半を過ぎると会場には都内を中心にさまざまな職業の方が大勢訪れた。結局50人の予定に対して65人もが来場する賑わいだった。

そして午後6時開会。テーブルには地酒や地ビール、そば焼酎、天然水などの飲み物とともに木曽牛コロッケをはじめ野沢菜やすんきのおやき、キノコご飯や栗ご飯、おんたけ白菜のぼたん鍋、イノシシのジャーキー、アルプスサーモンの姿造り、くだものなどが所狭しと並べられた。



木曾の味が所狭しと並べられた

最初に主催者の砂山右近代表が「木曾の伝統的な料理を楽しみながら交流を深めてください」とあいさつ。続いて木曾路ビールで乾杯が行われ交流会がスタートした。参加者はさっそく地域色豊かな料理を口にしながら名刺交換を行うなどして交流を深めた。

途中、頃合いを見て熱々のイワナの塩焼きや打ちたての手打ちそばが出されると交流会は最高潮に達した。そして最後はデザートとして開田高原アイスクリームを食べていただき大好評だった。

■幅広く木曾の魅力をPR

参加者は郷土色あふれる料理にとっても満足していただき「機会を見て木曾を訪れたい」「木曾の特産品を購入したい」という声も少なくなかった。

今後はさらに料理の充実を図りながら、「食」だけではなく、伝統文化や観光、自然、歴史など幅広く木曾地域の魅力をPRすることができれば素晴らしいことだと思う。

今回の交流会を契機にさらに自主的、主体的な取り組みを通じて地域の活性化に少しでも寄与できれば、と考えている。



木曾の味に舌鼓を打つ参加者

多くの来場者に感謝

西尾 礼子（木曾町三岳・みたけグルメ工房組合長）



今回、グルメ工房では木曾牛コロッケやおやき、キノコや栗ご飯などを作り食べていただきました。予想以上に多くの方々に来ていただき本当に感謝しています。

自分たちの作った料理を食べていただきながら、その場でじかにお客さんと話し、反応を確かめることができるのでとても良いイベントだと思いました。

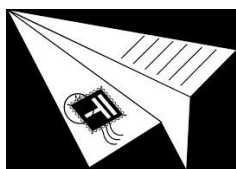
今後、首都圏だけでなく名古屋や大阪など中京や関西圏でも同様のイベントが開催できれば素晴らしいことだと思います。

打ち立てのそばが大好評

小松 紳一（木曾町福島・ふるさと体験館理事）

ふるさと体験館ではそばと五平餅を提供させていただきました。五平餅は米と炊飯器、えごまのタレを持参してその場で作りました。そばもこね鉢やのし板、のし棒など道具を一式持参して会場で作りました。そのうち1回は交流会が始まってから会場で実演し、打ち立てのものを食べていただきとても好評でした。

五平餅もそばも体験館で行っている一番の人気メニューなので今後、交流会の場で実演をしながら参加者の体験コーナーなども設けて実施すればさらに盛り上がるのではないかと思います。



参加者からお礼のお便り

参加者からいただいたメールや葉書の一部を紹介します。

■先日は、美味しく・お人柄温かくステキな会、本当にありがとうございました。今回も木曾の皆さんの素晴らしいお人柄に触れ感激でした。大きなりんごのお土産

もありありがとうございました。とっても美味しいですね！そろそろスンキの季節になってくると思いますのでまた大好きなスンキを食べに木曾福島に遊びに行きますね。（東京都渋谷区・高階匡史、典子）

■イノシシのジャーキーは先日会場で、初めていただきました。美味しかったです。今回はほぼ最初から参加出来たので、すべてをいただくことが出来ました。どれも本当に美味しかったです。出来る事なら何一つ残さずに、全て胃袋に入れたいくらい（笑）に美味しかったです！おそばも最後の打ち立てをいただきました。本当においしかったです。ありがとうございました。（東京都目黒区・中村有孝）

■木曾スローフード交流会はとても楽しく、ご馳走もいろいろあって、いい集いでした。あれだけの食材やお料理をご用意されて、皆さま大変でしたね。さぞお疲れになったことと思います。気に入ったものはえごまのたれがたっぷりかった五平餅と蕎麦でした。他のものも皆美味しかったです。急に寒くなりました。お体に気を付けてください。心からお礼申し上げます。（東京都台東区・浅井登美子）

はりきりご長寿列伝

尾戸 ちか子さん (84歳・王滝村) ③

NHKテレビのイブニング信州の中で放送している「はりきりご長寿列伝」で8月20日、王滝村の尾戸ちか子さん(84歳)を紹介させていただきました。

一番難しいのは顔の表情 ～趣味は人形作り～



尾戸ちか子さん

王滝村の尾戸さんの趣味は、人形作りです。5年ほど前に松本へ嫁いでいる娘が飯山市の人形作家・高橋まゆみさんの本を買ってきてくれました。それを見ながら尾戸さんは、ボケ防止になればと自分なりに見よう見真似で人形作りを始めました。

人形の頭部と手首は紙粘土を使い、胴体と手足は針金で骨格を作り綿で肉付けをします。着せる衣装もすべて手作りですが、若いころ和裁の仕事をしていた尾戸さんにとって衣装作りはお手のものです。

「人形作りで一番難しいのは、顔の表情を出すことです」という尾戸さん。今までに作った人形の数は40体余り。そのほとんどが農作業をするお年寄りや正月の餅つきなど、農山村の日常の生活風景を題材にしたものです。中には「おれおれ詐欺」に注意を呼びかけた人形など世相を反映するユニークなものもあります。



「そば打ち」



「餅つきの風景」

尾戸さんの趣味は人形作りだけではありません。手芸や陶芸、絵手紙、花作り、(山野草を植える)鉢作り等など、本当にその趣味は多彩です。

取材の際、時間が12時を過ぎてしまいパンをご馳走になりましたが「このパンも自分で作ったんですよ」と聞かされ驚いてしまいました。

尾戸さんの2人の娘さんは松本へ嫁ぎ現在、一人暮らしをしていますが充実した楽しい日々を過ごしています。「一日でも長く王滝で暮らしたいです」と話す尾戸さん。その言葉からふるさとへの強い愛着が伝わってきました。

田園回帰の経済論 ～中間地域フォーラム～

10月初旬、東京大学弥生講堂で行われた中山間地域フォーラムに参加しました。講演や研究発表などが行われましたが、私が特に印象に残ったのは藤山浩先生(島根県立大学連携大学院教授)の「所得の1%を取り戻す田園回帰の経済論」という話でした。

先生は「中山間地域ではお金がないといいながら、外にお金を出しているのが実態で、多くの市町村では日々の食料や燃料、そして日用品などを少し安いからといって町外で購入している」とし「この外部流出を取り戻し、地域内で買うようにすれば地域の所得になる。域外で購入している金額の1%を取り戻すだけでも大きな金額になる」というようなお話をされました。地域の活性化に向けて何かヒントになりそうなどとも興味深いお話でした。

皆さんの声をお聞かせ下さい。

「高原の風だより」について多くの方から励ましの言葉や貴重なご意見、ご提言などをたくさんいただき誠に有り難うございます。会報は年に4回を目標に新聞折り込みを通じてお届けしていますが、町内で新聞を購読していない方や町外の方には郵送等でお届けしますので、希望される方は電話やFAXなどでお知らせください。また、今後もしもどんなことでもけっこうですので皆さんの声をお聞かせ下さい。



編集・発行者： 大目 富美雄 (おおめ ふみお)

〒397-0301 長野県木曾郡木曾町開田高原末川 5190 番地

電話& FAX 0264-42-3661

携帯 090-2526-7156

E-mail info@ome-fumio.com