



TOKYO
ROPPONGI
ROTARY CLUB



Weekly Report

気軽に、チャレンジ、Rotary

東京六本木ロータリークラブ会長

令和3年6月7日発行 第671号

2020・2021年度 No.35

本日のプログラム

令和3年6月7日
クラブ協議会5
本年度総括
場所 グランドハイアット東京

クラブからのお知らせ

令和3年5月31日

会長挨拶

先週5月26日のオンライン地区大会は皆様アクセスしていただいたでしょうか？

オンラインだと退屈でつまらないかな？と思っていましたが、思ったよりもよく構成されていて、飽きずに、クラブ紹介ビデオなども楽しめました。

開催時間も通常の地区大会よりも短くコンパクトで、ある意味効率的なのではないかと思いました。

ただ、クラブのみなさんと一緒に見れた方が楽しかったかもしれません。そう思うと、スポーツ観戦のパブリックビューイングみたいな方法で、オンライン地区大会に参加すると、更に楽しいかもしれませんね。

今回の例会も、会食無しで実施する事としました。帰りにグランドハイアット特性のお弁当をお持ち帰りいただきますので、お家やオフィスでお召し上がりください。

6月の最終夜間例会も夜間ではなく、昼間の開催とさせていただくことになりました。ご了承ください。

(記:高柳会長)

幹事報告

本日の幹事報告は3点です。

1. 地区大会をオンラインでご視聴いただきありがとうございました。ご視聴できなかった皆さまは、会長が週報にオンライン地区大会の様子をご報告くださっておりますので、是非ご覧ください。
2. 本日皆さまのラックに今年度の活動報告を配布しました。来週の例会では各委員長の皆さまに、今年度の委員会の活動をご報告いただくクラブ協議会がございます。来週はこちらの活動報告をお持ちください。

3. スケジュール変更のお知らせです。メールでご案内済みですが、昨今の状況を鑑み、6月28日に予定されておりました年度末夜間例会を、お昼の例会に変更いたします。時間は12:30から14:00を予定しております。詳細はあらためてご連絡させていただきます。

(記:鈴木幹事)

各委員会報告

国際奉仕委員会報告

当クラブより2021年5月19日に一般財団法人比国育英会バギオ基金へ10万円の寄付の支払いを済ませたことに対し、お礼状が送られてきました。皆様にはクラブ協議会で紹介ビデオを見ていただきましたが、バギオ基金はフィリピンにおいて、日系または一般の青少年のために育英基金を提供し、勉学や日本への留学の支援をすることで、日本とフィリピンの親善友好を深めることを目的に設立された基金です。

(記:鳥居国際奉仕委員長)

卓話『一点突破 変化の時代を生き抜く「食」の事業設計』

令和3年5月17日

スノーアイティエヌ株式会社 常務取締役 中川 勇志様

スノーアイティエヌの中川と申します。わたし自身2015年から2年間、熊本西陵ロータリーに在籍をしていました。震災後、地域創生で震災復興リーダーを任されることになり、休会させていただいたまま2021年を迎えました。

わたしは45歳になりますが、20歳から25年間、北海道から沖縄までの地域資源をベースにしながら食品の開発をさせていただいております。25年間現地へ足を運び、地域の方々と一緒にやり続けてきた中での経験をお話させていただきます。

会社の取り組みとして、gelato piqueなどを展開するマッシュホールディングスさんのフード部門で、地域の野菜を使用した飲む発酵野菜スムージーの開発や、九州の生産者をまとめて世界に向けて発信しているということで、三菱商事さんや肥後銀行さんと協力をして、農業の生産ブランド、サプライジングファーマーを立ち上げ、香港をベースにアジア圏に流通導線をつくりました。またジェイアール東日本企画さんに講師として迎えていただき、7年間各地域のプロデューサーの育成をさせていただいております。

わたしどもの関連会社であるスノー商事が東京の駒込にございます。50年近く前にキューピー醸造さんや協和発酵さんのご支援の中でできた会社です。食品資材の流通の中で素材流通をしながら、各地域資源を活用した商品を開発していますが、最初は食品添加物からスタートし、東京新高屋さんのべったら漬の味付けをやらせていただきました。日本らしくかつおだしを使ったキムチや酸味が少ないキムチのレシピ設計により、日本で爆発的に売れました。その結果、白菜の産地では1日に10t車約10台分の白菜が出荷され、商品が売れるだけではなく産地形成もできたのではないかと思います。

現在では一般量販店さんのプライベートブランドが非常に増えてきていますが、お漬物やキムチの他には、トップバリュさんのミートソース、八海山を皮切りにブームになった甘酒、ドレッシング、ビーガンカレー、キムチ鍋の素など、調味素材に近い商品のレシピ設計や事業設計もさせていただいております。またコンビニさんの商品開発や、世界に800近く店舗がある味千ラーメンさんのたれ、乳酸菌発酵を使ったヨーグルトなど、開発商品は多岐にわたります。

原料から生産、販売までを一元化し、どこの誰に販売するかという流通ターゲットを目安にして商品設計をすることで地方創生に繋がると考えております。

加工食品だけではなく野菜本来にも付加価値をつけて販売をしてほしいという各地域の農業生産者さんからの要望で、31歳の時に「特別な日本を食べよう～SURPRISING FARMERS」をスタートさせました。作り手の想いや生産した背景などを表に出していけるようなブランディング、またモニュメント的な面白いものがないかと考え、まず熊本の有名な植木のスイカでハート型のスイカを作りました。失敗もたくさんありましたが、今では世界各国で売れている商品になっています。農業生産は人口が減少していくといわれていた中で、一つの想いや取り組みに賛同してくれる方たちの融資を募って現在までやってきました。モノだけではなくヒトを活用した地域創生が非常に魅力的です。



モノが余り情報過多な今の時代、生産から販売、デザイン、物流経路の選定、販売促進方法、消費者の方がどのようなシーンで購入されるのかまで、全てで意識の共有をしないと、消費者へ想いを繋げる、モノを売ることは非常に難しいのではないかと思います。そんな中でわたしなりに4つのコンセプトを掲げました。

「セレクト」海外への輸出はデメリットもあります。越境させるために品質的にしっかりしている酒類、また信頼できる生産者のセレクトが大切です。

「分析と五感」味の素さんに協力いただきながら、おいしいと言われる基準の出しこみを行っています。苦みや甘み、酸味、うま味などのマッピングをして、各国でどのセクションがおいしいと言われるかというデータを出しました。

「デザイン」若い方たちの流通離れや野菜離れが日本の中で進んでいます。手に取ってもらえるようなデザインを作り直しました。

「生産者」生産者のストーリーを一つずつ出し、流通をさせていく時にどういった人が協力してくれるのかを可視化できるような図面スキームを作りました。資金的な部分で行政や金融機関に協力いただきながら各地域にハブリーダーを作って情報を集約させ、全体のチームで輸出していこうという流れを作りました。

2010年当初はちっぽけだった売上目標でしたが、アジア圏やアメリカに進出しているドン・キホーテさんと組ませていただいたことで商品出口が安定し、熊本県内のいちごだけで約1億7000万円の売上となり、地域形成に繋げることができました。いちごの他にも年間で約500 t 近く輸出をしております。

町づくりのお話をさせていただきます。商品を日本で有名にするには、商品を一本に絞り、供給先にアイデアをいただきながら様々な商品展開をすることです。加工食品や一次生産品の流通の経験をもとに、例えば広島では瀬戸内レモンという広島ブランドを立ち上げました。地方創生や活性化、また観光開発やインバウンドサポートが進むと、そこに合わせてさらにモノを作りこみながら、地産外商、地販地消、再雇用の確立、首都圏を主軸としてPRをしながら地域に人を分散化させることができると構想しております。

また地域と市場の繋がりを続ける持続可能な関係づくりも非常に大切です。日本自体がどのような国になれば次世代が幸せになるのか、若い世代や子どもも含めた中で一緒にアイデアを出そうという流れを作り、ビジョンマップを作成しながら地域の志がある人たちを育てていくという事業もさせていただいております。

今コロナ禍の中で、宿泊や観光、体験が難しい状況の中、人に関わる衣食住のうち、食の部分は需要があまり落ちていません。また量販店の小売や製造、運送や通信販売業などの業績は非常によく、しかし安いモノだけが売れているわけでもありません。わたし自身も、どういった時代でも生き抜いていけるようにと自社でできる野菜の生産や流通加工、広告関係の勉強をさせていただいています。また20代から全国各地を歩かせていただき、700名近くのプロデューサーと一緒に仕事をさせていただいた中で、集約させるプラットフォームの作りこみをしているところです。農業を始めた時、絶対にビジネスには繋がらないと言われて続けてきましたが、生産者が減っていく中でも生産者を育てることができれば、きちんとしたビジネスに繋がっていきます。モノを作り上げる時、ありとあらゆるデータを収集し、ターゲットを決め、マーケティングデザインから宣伝販売までを含め、どこの誰に何をどう売るかという市場ニーズをしっかり決めて商品づくりをしていくことが大切だと考えております。そして最後は勇気と覚悟と行動です。「人は人、我は我」自分の強み、自社の強み、地域の強みを洗い出したら、あとは目標に向けて日々努力することが大事ではないかと思います。

本日はご清聴ありがとうございました。

ニコニコBOX情報

池田 泰義さん

初めて奄美大島へ行ってまいりました。

杉本 潤さん

青木様、本日の卓話、有難うございます。

宮永 雅好さん

今年の夏は暑くなりそうですね。皆さん元気に夏とコロナを乗り切りましょう。

安井 秀行さん

夏の暑さが近づいてきたように思います。本日の青木様の卓話楽しみにしております。

角山 一俊さん

皆さん、コロナに負けないで頑張りましょう！年のお陰で、ワクチン接種にやっと目途が付いてきました。

大橋 裕治さん

本日の青木里紗様の卓話を楽しみにしておりました。どうぞよろしくお願い申し上げます。

今村 道子さん

暑くなりましたね、青木様の卓話を楽しみに参りました。よろしくお願い致します。

浅田 豊久さん

浅田年度の「地区年次報告書」見事に完成しました。高柳会長には約二年間に亘り「報告書委員会」としてご活躍頂き、感謝申し上げます。

5月31日 合計 38,000円 累計 1,047,000円

5月31日のお食事

東京六本木ロータリークラブ

Menu

Beef hamburger steak, mushroom sauce
Potato gratin
Glazed carrot, broccoli
ビーフハンバーグ マッシュルームソース
ポテトのグラタン
人参のグラッセ ブロッコリー

Grilled flounder, yuzu citrus
Baked egg
Grilled eggplant with miso
Simmered broad bean, burdock
カレイの柚庵焼き
玉子焼き
茄子田楽
空豆密煮 金平ごぼう

Lettuce, tomato and shrimp salad
French dressing
レタス トマト 小海老のサラダ
フレンチドレッシング

Steamed Japanese rice, dried sardine with sansho pepper, plum
白御飯 国産米使用
ちりめん山椒 ちぎり梅

Caramel and pear cake
キャラメルペアケーキ

2021年5月31日(月)
グランド ハイアット 東京



5月31日の例会出席率(暫定)

- 会員の例会出席数(出席率) 31名(63%)
- ゲスト・ビジターの参加者数 2名

※メーカーキャップを含めていない暫定の人数です。

次回のプログラム

令和3年6月21日

クラブ協議会6

次年度会長主催

場所:グランドハイアット東京