

商いの新しいものさし

（株）創研研究所

代表取締役

松本 大地

第7回

時代をリードする食ビジネスの成長戦略

高カロリーのジャンクフードが周りに溢れている米国では、3人に1人が太り過ぎること。肥満は高血圧や糖尿病などの引き金となり、米国の1人当たりの医療費は他の主要先進国の2倍になっている。

小児メタボリックも深刻であり、ミシェル・オバマ大統領夫人が小児肥満撲滅キャンペーンを発表して以来、肥満は米政府の最優先課題となった。高校ではポテトチップ

プスや炭酸飲料の販売禁止や、一部の都市ではマクドナルドなどのファーストフード店がおもちゃのおまけをつけるのを禁じている。

かたや米国の高級スーパーで売られているオーガニックの野菜は、通常の野菜より1.5倍から2倍程度高いものの、購入する富裕層は年々増大傾向にあり、健全な心と体を保持することは最大のステータスとなっている。

ケースも見受けられ、正しい食生活への啓蒙や実践が急務となっている。「安全でおいしいものを、楽しく食べる」ことが大切」と教えてもらったのは、浜松を中心に総菜食品の製造販売、レストラン経営などの事業を展開する知久屋の経営者、知久利克氏である。

さらに、食物アレルギーやアトピー性皮膚炎など、アレルギーがある子どもは全体の3割を超えた。女性の中には肥満を恐れ、ダイエットで体に大きな負担をかけている



知久屋の店内。自社による有機栽培野菜の100%使用を目指している

実際に製造工場で見にしたのは、大きな丸ごとの野菜の山々。簡単に便利なカット野菜を使わないのは、調理加工の直前に工場ですべて天然素材を使い、物を使わず、鮮度を保つために自社工場毎日製造する。生産、仕入れから加工・調理・配送・販売までを一貫して自社で行うのは、ポリシーである「食は命の源なり」を追求する徹底したこだわりのためである。

知っている。扱う調味料もすべて天然素材を使い、マヨネーズも一切の添加物を使わず、鮮度を保つために自社工場毎日製造する。生産、仕入れから加工・調理・配送・販売までを一貫して自社で行うのは、ポリシーである「食は命の源なり」を追求する徹底したこだわりのためである。

「たいへんなことをやることこそが仕事なので、過去に大病を患ったことがあり、自らが実践した食事療法で完治した経験がある。経営者が持つ大切にしたい食への価値観と、将来食の世界はこうありたいという夢こそが周りの人を動かす。働く従業員一人ひとりが食に対する敬意を抱いているように感じたのは、その証左であろう。」

前段の米国の食事情からは、どのような食生活を送るのかで、その人の人生だけではなく国の行く末をも決めてしまう。食を扱う事業での商いの新しいものさしは、単なる安さや効率を優先するのではなく、命や健康と直結するからこそ、生活者の視点に立ったきめ細かい配慮が求められる。食への信頼・期待に応えることは、確実に大きなビジネスチャンスになる。