

例会委員会／例会に地域で活動する話題の人材をゲストスピーカーとして講話をお願いし、情報交流会を実施。また年1回、著名人を迎えた公開講演会を開催して、企業関係者や一般市民と広範囲に交流しています。

2021年例会講演会(ゲストスピーチ)



2021.01.29

令和3年1月29日

「ウィズコロナで加速するデジタルマーケティングの重要性」

代表取締役社長 **唐澤 健之 氏** (株式会社唐沢農機サービス)



2021.02.26

令和3年2月26日

「販売促進の変貌と客観視する必要性」

統括マネージャー **塚田 博章 氏** (株式会社信州コミュニケーションズ)



2021.03.26

令和3年3月26日

「コロナを向かえて 当社の現状とこれから」

代表取締役 **宇都宮 司 氏** (中央タクシー株式会社)

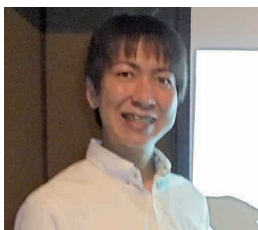


2021.05.28

令和3年5月28日

「2代目として受け継ぐもの、変えていくもの」

代表取締役社長 **大杉 みどり 氏** (株式会社アンジェラックス)



2021.06.25

令和3年6月25日

「企業主導型保育事業から考える行政課題解決とビジネス」

代表理事 **山岸 裕始 氏** (みらいく保育園)

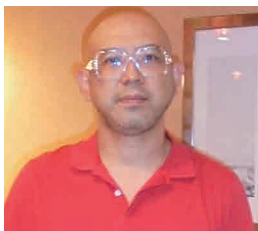


2021.07.30

令和3年7月30日

「コロナという時代の生き方」

清水 まなぶ 氏 (シンガーソングライター)



2021.09.25

令和3年9月25日

「美容業界とその未来」

代表取締役社長 **蜜沢 大輔 氏** (SHIGA美容室)



2021.10.30

令和3年10月30日

「他教室との差別化とブランディング」

代表 **割田 直人 氏** (セルモ高田古牧教室)

公開講演会

LECTURE MEETING - 001



演題 日本の美しい食文化を未来に伝えます
講師 株式会社ミールケア 代表取締役 関 幸博 氏
日時 平成29年2月24日
会場 長野第一ホテル

先日紳士服量販店の会長のお話しを聞く機会があり、一生勉強だと仰っていました。いつも新しいことを学び経営に活かしていかなければいけないと強く感じました。両親が商売をしていた影響もあり30年近くに独立し、たった10坪で創めたオールウェイズという店名の弁当屋が飲食事業の最初でした。父親がいつも言っていたことは商売ではいかに喜んで帰ってもらうかが大切で「お迎え3歩、見送り7歩」の実践だということです。確実に成長することも大切で、売上が右肩上がりに成長する、年輪経営を目指しています。社是として「ずく」出してみんなの夢にLet's Try!」を掲げて年輪経営を実践しています。

経営理念を確立することが経営の絶対条件です。当社の経営理念は「嬉しさ」を実感できる会社をつくります。」です。商売はお客様の満足を実現することが大切ですが、顧客満足のためには社員が幸せを感じられることが基本になります。社員が互いに相手を思い合う人になる、社員の質を高める、人づくりこそすべてです。そのため社員には失敗を恐れずチャレンジすること、お互いにカバーし合うことの大切さを話しています。人にしてもらいたいことを人にしてあげる社風をつくり、全社員がミールケアの使命を語ることを目指しています。この社風が出来上がれば正しい戦略と戦術の付加により会社はいつまでも繁栄し続けることができ、社会から尊敬され、お客様がファンになってくれると思います。

昨年、幼稚園や保育園の給食サービスを通じて、和食の伝統と和食文化の素晴らしさを発信し、次世代の子供たちに伝えていく、食育教育に力を入れていく「考食師」による給食サービスの実践が日本サービス大賞に輝きました。educeには引き出すという意味がありますが、考食師という食育の伝道師を確立し、ミールケアの「educe食育」で子どもの未来に貢献し社会を変えてみたいと思っています。食育の先生である考食師を育成するプログラムには、一般的な栄養士や調理師の知識技術以外に日本の食文化の歴史、農業体験やプレゼン力の強化も入れています。合格率は50%でレベルを高くしてあります。この取り組みの成果は子供たちが休まなくなることですぐわかります。風邪をひきにくくなり、アレルギーが改善されます。親からはアレルギー対策と会話が増えることを評価していただいています。園の先生たちは食育を通じて園の評価が上がり、入園の願書が120%になることにより評価をいただいています。いい会社だねという評判は最善の紹介状になり、8年前に東京に進

出してから、一切の営業をしないで300件の委託を受けるようになった。

園児からシニアまで3世代で家庭料理を楽しんでもらいたいという思いで自然食ビュッフェレストラン「みーるマーマ」をつくりました。食材は地元を最優先した地産地消で、園の給食と同じ味付け・食材で植物性のダシを使っています。安全安心の自然食を提供するために契約農家、生産者の皆様との協力にも力を入れ業務提携も進めています。

耕作放棄地を活用して体験農場「みーるんヴィレッジ」をつくりました。よみがえれ!アップルラインを合言葉に10年がかりで取り組んできた事業です。周辺は高速道路が開通した後沿道サービスの店が衰退し、農家の高齢化に伴う耕作放棄地が年々増えている地域です。農園の他にビュッフェレストランみーるマーマ、カフェそよかぜ、バーカリーちょっとみーる、和菓子庵まつりやの4店舗を開店しました。調理ができる施設も完備しました。農業体験や収穫体験、調理体験ができる田園や農園が取り囲む食育のテーマパークとして育てていきたいと思っています。

社員の質を高める人つくりのために教育にも力を入れています。そのために一般財団法人日本educe食育研究所を発足させました。考食師の発表会をKIDS MEAL全国食育大会として開催し、社内教育に役立てています。毎月8回全国各地で勉強会を開催し、全社員が毎月どこかの勉強会に1回は参加してもらっています。人間力を高めるため四書五経から学ぶ勉強会「社内木鶏会」も続けています。

IoT・ビッグデータ・人口知能・ロボットなど次世代の技術が実用化される第4次産業革命がまじかに迫っています。第4次産業革命に対応してスピーディに変革できれば人手不足解消のチャンスや潜在需要の掘り起こしのチャンスだと思います。中間層が崩壊しますので今のままだとジリ貧になります。痛みを伴うことがあっても転換が必要ですし、転換にあたってはスピード勝負になると考えています。この変化に対応するため、当社は食育のミールケアとしてIoTの時代に対応していきます。今まで培ってきた事業、みーるんヴィレッジ、みーる農場、みーる劇団etcをプラットフォーム化し、食を提供する企業から、食を通じた教育企業へ転換すべくオウンドメディア化を進めていきたいと考えています。「健康な社会をつくりましょう」をビジョンにし、今から未来に向けて進んで行きます。

公開講演会

LECTURE MEETING - 002



演題 世界の中の日本 ～地方発の企業が日本を支える～
講師 長野県立大学 理事長 安藤 国威 氏
日時 平成30年2月23日
会場 犀北館ホテル 2Fサロン

大学を卒業してから見聞を広めるため海外旅行をしていた時期があります。ニューヨークの5番街で日の丸を掲げているオフィスを見つけました。60年代後半のことで非常に珍しく、帰国後その会社ソニーに入社しました。入社時はしばらく経験を積んだらスピンアウトするつもりでしたが、井深大や盛田昭夫と一緒に仕事をすることになり、仕事が楽しくなり現在にまで至りました。新しいことに挑戦し、楽しくなる仕事をし、理想工場を目指す社風が数々の新製品を世の中に出してきました。入社当時は業界初の製品を出すことを「ソニーはモルモットである」と揶揄する声もありましたが、ソニーの成長を支えたのは、絶え間のないイノベーションであると確信しています。私がかかわったのは革新的なビジネスモデルを確立したソニー・ブルデンシャル生命保険やパソコンVAIO、携帯電話、デジタルカメラなどになります。

リーマンショック以来、技術力で勝る日本のメーカーが事業で負けていることが多くなりました。これはフラット化する世界、グローバル化に対応が出来ていないからです。具体的には、デジタル化やモジュラー化、水平分業が進むという競争のルールが変わったのが一つ目の理由です。二つ目に欧米からBRICSやアジアに競争相手が変わったこと、三つ目に先進国から新興国に市場が変わってしまったからです。ただ私は日本からイノベーションが興らなくなってしまったことが最大の要因だと考えています。イノベーションが興ることを阻害する要因は、成功モデルへの固執、短期業績へのこだわり、顧客の本質的ニーズとのズレ、現場のアイデア無視、内部リソースへのこだわりの五つです。イノベーションとは、価値発見、コンセプトの確立、事業モデル化という創造性の部分と、事業プランの作成、ファイナンス、立上という効率性・生産性からなり、その後発展していくものです。発明と洞察の両方が大切であり、技術起点と価値起点での考察も必要で、経済的・社会的価値がなければいけません。

イノベーションを興す人材がいないのかということそんなことはありません。海外の方は日本の若者をクリエイティブだと思っています。問題は日本人自身が思っていないことです。また日本の若者は海外の若者に比べて社会貢献意欲が高いのですが、自分が出来ると思っていないのが日本人です。日本の若者のポテンシャルは高いのですが、現状は活かす場所がないと言えます。

そんな日本に今チャンスが巡ってきています。第四次産業革命で頭脳労働を大きく変えるエマージングテクノロジーになります。具体的にはIoT、AI、ロボット、自動運転、3Dプリンター、ナノテクノロジー、バイオテクノロジー、材料科学などで生産性を大きく向上させることになります。IoTはハードとソフトの融合になりますので、日本の長所であるセンサーや電子部品が重要になります。ブロックチェーン技術の普及も世の中を変えたいと思います。これらの技術を企業経営に取入れることが重要になり、本日お集まりの方の会社も生産性を向上させ会社を大きく発展させるキープポイントになると思います。世界に会社の時価総額を見ても10年単位で入れ替わっていることがわかります。今はグーグル、アップル、マイクロソフト、アマゾン、フェイスブックの5大プラットフォームが上位ですが、以前はGE、IBM、GM、フォードなどが上位にいました。第四次産業革命が興りつつある現在は日本にとっても、日本中の会社にとっても大きなチャンスを迎えています。

新しい産業を生み出すうえで産官学の連携は重要です。4年前に阿部知事からグローバルな視野を持ち、イノベーションを興せる人材を育成したいという要望を受け長野県立大学の設立にかかわってきました。長野県内の様々な企業を訪問させていただき、意見交換をしてきました。少人数教育、1年次全寮制、2年次全員海外留学、1年4期制などの特色を持った大学としてこの4月開校します。ソーシャルイノベーション創出センターも創設することが出来ました。

長野県の活性化のために2つ提案させていただきます。一つ目が宮崎・バングラディッシュモデルです。JICA、宮崎市、地域IT企業、宮崎大学が連携して、バングラディッシュの優秀な人材を宮崎へ導入しています。現地では希望者が非常に多く人気の事業です。

二つ目は岐阜県で導入した「さるぼぼコイン」です。中国ではアリペイが非常に勢いで普及しています。これは地域通貨ですが、今日参加の企業を中心に導入できると思います。2つとも長野活性化につながる事業だと考えます。

最後に第四次産業革命はAI、ロボットなど人間の仕事を奪うものだと危惧する方もおられるかもしれませんが。そうではなく人間の選択の幅を広げ、より好ましいライフスタイルを創出するチャンスととらえていただきたいです。イノベーションが仕事や生活の多様化をもたらすことになります。自然を楽しみ、暮らしながら働く、土地に根付いた生活、豊かで人間らしいライフスタイルを取り戻すことが出来る産業革命になると思います。



演題 コメは国難の救世主になる
講師 東京農業大学客員教授
東洋ライス株式会社 代表取締役 雑賀 慶二氏
日時 平成31年2月22日
会場 犀北館ホテル 2Fホール

私は若い時からコメの研究をしてきました。社長業は片手間で行ってきたといえます。長い歴史の中でコメの食べ方はあまり進化して来ませんでした。コメの栽培が広まっても玄米と発芽玄米として食べる時代が長く続きました。江戸時代元禄の時に白米にして食べることが始まり、明治時代に胚芽米が発明されました。私がコメの研究をはじめ、昭和36年に無石米、平成3年に無洗米、平成16年に金芽米、平成27年にロウカット玄米を発明し、新しいコメの歴史を創りました。

私が26歳の時に発明した石抜機により無石米が生み出され、ご飯には石が混ざっているのが当たり前だったが、今は石が混ざっていないのが当たり前になりました。これは全国にある精米工場が私が発明した石抜機が活躍しているからです。

医療が発達しているのに病人が増え続け、そのため国の医療費も増え続け税収総額と同額になりつつあり、このままだと国の財政が破綻するところまで来ています。厚生労働省のデータで確認すると昭和30年代から増え続けています。江戸時代末に江戸患いという病気がはやりました。白米を主食にしたためビタミンB1が不足し脚気になる人が多かったのです。日露戦争の時、陸軍の兵隊さんの戦死の理由も脚気が一番多かったのは有名な話です。海軍は遠洋航海での経験から玄米を食べていたため脚気になる人はいませんでした。このような事例から、私は昭和30年代に精米機の性能が上がり、過精白米を主食にしたことが医療費の増えた原因だと考えました。精白米は雑味がなく美味しいのですが、糠に含まれている栄養が不足することになります。さらに同時期に車や動力機の普及により運動不足になり、主食の摂取量が減ることにより一層栄養不足になったと考えました。副食は増えましたが糠にしかない栄養は補えなかったと思います。糠には未知の栄養成分があると考えました。

糠には栄養があるが糠は不味い。これを解決するため研究し、金芽米とロウカット玄米を開発しました。その効果を証明するため自分の体で実証しました。私はもともと病弱な体質でしたが、多くの病気が治り、85歳でも元気で走ることも出来ます。医療費は同年代の10分の1以下ですし、働いて納税しています。研究を続けていて発明する能力もあります。

病気が治った例として金芽米を食べ続けて糖尿病が治った例があります。病院での検査結果が残っています。若い時から悩まされた蓄膿症

もいつの間にか治りました。協会けんぽのデータで弊社社員の医療費は全国平均や同業者平均の半分になります。古代のコメは薬食同源の生薬だったのに精米技術の進歩により、栄養の多い糠が除かれてしまったことになります。糠も一緒に食べると元気になることが証明できました。

金芽米は見た目が白米と同じですが、薬機能が残っているため薬食同源であり、さらに特に美味しいところが残るため、白米よりも美味になります。玄米の表面は防水性が高いロウ層に覆われています。その下に不味いが薬機能が多い糠層があります。さらに超美味しく薬機能も特に多い亜糊粉層になります。白米は貯蔵澱粉層で美味しいが薬機能はありません。ただ貯蔵澱粉層の表層部は特に美味しく薬機能もありますが、精米時にこの表層部も除かれてしまいます。美味しく薬機能がある亜糊粉層と貯蔵澱粉層の表層部を残したコメが金芽米になります。

ロウカット玄米は独特の技術で玄米表面のロウ層のみを除去したコメになります。ロウ層はロウソクのロウと同じもので防水性が高くコメを穀殻と一緒に守るものです。そのため美味しくなく胃腸に負担をかけるため、玄米食は体に良いと分かっても続けられない原因になっていました。ロウカット玄米は、玄米の栄養はそのままに、簡単に炊けて白ご飯の感覚で食べられます。

日本には薬事法という法律があり、金芽米やロウカット玄米で病気が治ると言うことはできません。ですが協会けんぽの医療費の削減データや老人ホーム入園者の認知機能変化のデータを見れば効果はお分かりいただけると思います。さらにお客様から寄せられたレビューからは、花粉症、アレルギー、アトピー、便秘、鼻炎、口内炎などが改善し、肌荒れがなくなり風邪やインフルエンザにかからなくなることがわかります。

金芽米とロウカット玄米は無洗米ですから研がずに炊けます。炊飯時に水の量を多めにすることと水に浸す時間を長くするだけで普通に炊けます。面倒なことはありませんのでお試しください健康増進に役立てていただければと思います。それがまさに医療費の増大が国の財政を破壊する国難から日本を救う方法だと考えています。