



年頭雑感



VEC関西支部の皆様、明けましておめでとうございます。

昨年末に発刊した『ベンチャー白書2023』に日本ベンチャー学会4月セミナーを転載させていただいた。この中で私は、欧州委員会の『Eurydice』レポートの中のエストニアにおける起業力教育の現状を引き合いに出しつつ、我が国においても学習指導要領を抜本的に改革し、起業力教育を学習カリキュラムに位置づけるとともに、教師についてもその育成カリキュラムにおいて起業力教育を必修科目とし、結果としてすべての中高校生がファシリテーターである教師の伴走を得て一度は起業力学習を経験すべきであると指摘した。

ここで「起業力教育」は“Entrepreneurship Education”の私の和訳であるが、通常「起業家教育」と訳されることが多い。しかし、こちらは正確な和訳ではない。なぜなら“-ship”のニュアンスが訳出できていないからである。“-ship”は姿勢とか能力を表す接尾辞であり、“Leadership”は「統率力」と訳される。従って“Entrepreneurship”は起業家となる姿勢とか能力であり、起業家そのものよりも広い概念なのである。

残念ながらこうした考え方は広まっていない。ところが、同じ『ベンチャー白書2023』に掲載した東京大学の長谷川克也特任教授のコラムにおいて、「アントレプレナーシップ」には、マーケティング、経営戦略、ファイナンス、マネジメント力のような経営者が必要とする知識や能力を指す狭義のものと、それより広く、創造性、不確実性への対処、他者を巻き込む力、忍耐力、行動力などを指す広義のものと2種類あり、広義のアントレプレナーシップ教育の教育対象はビジネスの経営者には限られないと指摘されている。そして、東大においても当初は狭義の起業家教育であったものが、教育対象の拡大に伴って広義のアントレプレナーシップ教育にシフトしてきたと振り返られている。

正に、ここで言う「広義のアントレプレナーシップ教育」こそが私の言う「起業力教育」なのであり、このコラムを拝読した際、百万の味方を得た心持ちであった。石の上にも3年。とにかく信じることを継続して主張することで少しずつ世の中に変化が生まれてくるのではなかろうか。

一般財団法人ベンチャーエンタープライズセンター
理事長 市川 隆治

年頭所感

令和6年の新春を迎え、謹んで新年のお慶びを申し上げます。

昨年の関西経済は、不安定な国際情勢に伴う国際的な原材料やエネルギー価格の上昇、国内需要の回復による人手不足等があったものの、政府による国内投資を促進する政策展開もあり、企業に積極的な投資姿勢が見られるようになりました。また、新型コロナウイルスの5類感染症への移行やインバウンド需要の回復、関西に本拠地を置くプロ野球球団による59年ぶりの両リーグ優勝に伴う個人消費が増加したことにより、1年を通して緩やかに持ち直してきました。

一方、日本経済に目を向けると、低物価・低賃金・低成長に象徴されるデフレの悪循環から潮目が変わり、30年ぶりに新たな経済ステージに移行できる大きなチャンスを迎えています。構造的な賃上げや活発な設備投資により経済が好循環する新しいステージへと移行させていくため、政府は昨年11月に、賃上げの原資となる企業の稼ぐ力を強化する「供給力の強化」、物価高を乗り越える「国民への還元」を車の両輪とする「デフレ完全脱却のための総合経済対策」を策定し、その裏付けとなる令和5年度補正予算を編成しました。

これらの動向を踏まえ、近畿経済産業局では、以下の3つのキーワードのもと、昨年4月に設定した当局の重点分野に基づき、関西から日本の未来を創るというミッションの実現に向けて、職員一丸となって関西経済、ひいては日本経済の活性化に向けた様々な取組を行ってまいります。

1つ目は「新たなリーディング産業の育成・イノベーションの創出」です。

関西を取り巻く環境は、地政学的リスクの拡大、人手不足等の課題、デジタル化による産業構造の転換等、大きく変化しています。これらの変化に対応するためには良質な雇用を生み出し、国際的な競争力を持っている新たなリーディング産業の育成が不可欠です。カーボンニュートラルに関連した蓄電池産業、バイオ関連産業、水素関連産業の高いポテンシャルを活かし、これら産業を更に強化し、活性化させるべく、人材育成支援、異分野からの参入支援等を行ってまいります。また、関西の持続的発展を実現するためには、新たな価値を生み、次の産業を創るイノベーションの創出が必要です。地域の産学官金連携によるイノベーションエコシステムを構築し、大学、大企業等と「J-Startup KANSAI 企業」に選定された有望スタートアップとの連携による新事業の創出等、関西発の新たな価値を生み出すイノベーションを加速してまいります。

2つ目は、「中堅・中小企業の『稼ぐ力』の強化」です。

我が国では、上述のような国内外での急激な社会経済構造の変化が起こっており、中堅・中小企業においてもこれらの変化を成長する好機と捉え、自己変革に挑戦することが必要です。関西に数多く存在する日本を代表する優れた中堅・中小企業の自己変革を後押しするため、中堅・中小企業の設備投資やDX、カーボンニュートラルへの取組支援や人材の有効活用等を通じた生産性の向上を促すとともに、より積極的な賃上げ支援や価格転嫁対策、資金繰り支援を行ってまいります。

3つ目は「万博の活用と海外需要を取り込んだ企業の成長促進」です。

2025年4月から開催される大阪・関西万博の開幕まで、残り500日を切りました。すでにパビリオンの建設や入場チケットの前売販売、関連イベントが始まっており、開催に向けた機運が盛り上がりつつあります。大阪・関西万博は、またとない経済躍進のチャンスです。このチャンスを活かすため、会場内では日本のものづくり技術やアニメ等のコンテンツの素晴らしさを体験いただいたり、スタートアップ企業の魅力や価値を感じていただく企画の検討を進めるとともに、会場外でも地域の産業、歴史文化、食などの魅力を国内外に広く発信し、関西各地への誘客を促進する取組を地域とともに行ってまいります。なお、関西では、ものづくり中小企業が地域で一丸となって、来訪者に生産現場を見て体験してもらうオープンファクトリーの動きが盛んになっています。また、企業や産地組合、自治体が一体となって地域資源のブランド化を目指す取組も各地で行われています。こうした各地の取組を繋ぎ、地域一体のプロジェクトとして支援することで相乗効果を図り、関西全体としての魅力を高めてまいります。

以上の3つのキーワードを柱に、関西が日本の発展を牽引し、世界をリードしていくために、当局職員は一丸となって取り組んでまいります。

結びに、経済産業行政への御理解と御協力をお願いするとともに、皆様の御多幸と御健勝を祈念いたしまして、新年の御挨拶といたします。

近畿経済産業局長 信谷 和重



「レシピとは、料理の道先案内人！」



昔の話ですが、テレビを観ていたら調理人が主演のドラマが放送されていました。

『料理レシピは調理人の命、他人に盗まれたら調理人として終る』という場面がありました。

私は、疑問に思いながら、そんなにたいそうな物ではないと思っています。レストランの厨房では、限られた時間の中で料理を提供しなければなりませんので、レシピを見ながら料理を作る人はいません。ですから、レシピを公表したからと言って、料理人生命が終わる事は無いと思います。

今の世の中では、料理のレシピ情報などインターネットやYouTube等のSNSで沢山入手できます。簡単なレシピから、プロの料理レシピまで様々です。料理を作るには、食材の購入や下ごしらえの為に、手順表が必要です。その為に、レシピと呼ばれる物があります。使用材料と作り方が記載されたものです。材料を分量通りに入れ、書かれてある作り方にしたがって作れば、料理は出来ます。しかしながら一般の方が、レシピを見ながら作っても美味しく出来るとは限りません。ましてや、お金を頂く料理（商品）を作るのは、難しいものです。材料の切り方の違いや、調理道具を使うタイミングなどが分からないと、うまく出来ません。

レシピとは、材料のだいたいの分量と作り方や、手順が書かれている指針表で「料理の道先案内人」だと思っています。

私も、雑誌やテレビ等で多くの料理レシピを、惜しげもなく数多く公表しましたが、現在もまだ料理人を続けてます。私の作った料理レシピを公表して知ってもらい、それを見ながら料理を作ってもらえばこんな嬉しいことはありません。

こんなに簡単に料理レシピが手に入る時代になってきているのに、最近料理を作らない人が増えているのはとても残念なことです。

よく、「どのような料理人を目指しますか。なりたいですか」との質問をされますがその答えは・・・私は『熟練工』という言葉が好きです。

本物を追及するスペシャリストの事です。洗練された熟練の技と、その場面のシチュエーションをとらえたタイミングで作らなければ、本物の味は出せないと思っています。プロの料理人たちは、基本的な技術はもちろん、応用編等を何度も繰り返し実践して全て身体の中に刻み込んでいます。したがって、料理を作る工程では、身体が自然に動くため、文字・言葉で表現することが難しく、レシピの文字に表せない事が沢山あります。

例えばオムレツなどレシピでは、シンプルで簡単な手順ですが、実際作ってみるととても難しく、タイミングだけが全ての料理です。いくら分量通り卵と牛乳と生クリーム、塩、胡椒バターを入れても混ぜるタイミングとフライパンを返すタイミングは非常に難しいものです。何度か繰り返し経験するしか方法がないのです。

料理人たちは、このようなタイミングの感覚を会得することを目指して日々修行するのです。私も70歳ですが、まだ修行中です。

世の中の多くの人たちが私の作ったレシピを見ながら料理を作ってくれるなら、とても嬉しいことです。

※現在、第一ホテル（大阪丸ビル）は改装中ですが、昔、私は上席料理長をしており、そのホテルの「レストラン・カラット」（278席）の厨房の流れを紹介します。まずお店がオープンするやいなやお客様の大量の注文が入ってきます。

① デシャップ係から全員にオーダーを読み上げる → ② 切り出し係が材料を揃える → ③ ストープ係で焼き物や炒め物や揚げ物を作る → ④ ソース係がソースを仕上げる → ⑤ デシャップ係が盛り付けソースをかけて料理を仕上げる。

・・・ 「レシピを見ながら料理する余裕はどこにもありません。」

元 日和ホテルなんば総料理長、元 コートヤード・バイ・マリオット総料理長 古庄 浩



金融教育（マネ育®）をスタンダードに！全国金融リテラシー向上計画 2025年大阪万博に向かって

弊社は社名の通り、マネイク＝マネ育®＝マネー教育を行う会社です。子ども～若年層向けに金融教育（お金の知識を付けるための教育）を提供しています。岸田文雄内閣が資産所得倍増プランを掲げていることもあり、業界は追い風をうけています。弊社は、今までの講師業に加えて、新しいご依頼をご相談いただけることが増えてまいりました。その中の2つをご紹介します。

- ① 金融教育コンサルティング：講師として金融教育を始めてみたいけれど、どうやって始めたら良いのか？という方は意外とたくさんいらっしゃいます。そんな方々のために、講師としてのノウハウとプログラムコンテンツをご提供し始めました。アメリカの貯金箱ピギーちゃんから学ぶ4つのお金の使い方というプログラムをご案内しています。当初は上記のコンサルティングのみでしたが、ご自身のお子さまに金融教育をするには、どう教えたら良いのか？というお悩みをお持ちの親御さんからご相談をいただくようになりました。世の中には、子どもに正しい金銭感覚を身につけさせたいと願う裕福なご家庭が存在し、そこに弊社の知識がお役に立てることは、私共にとって新しい気付きでした。ご相談者のお話を丁寧に聞き、お子さんにあった金融教育のご提案や私共の子どもの金融教育経験談をお話しています。
- ② 中学校授業：弊社の代表的事業と言えば、小学校の金融教育です。2023年以前のご依頼は、8割ほどの対象が小学生、小学生を含む親子でした。ただ、昨今の成年年齢引下げ、2022年4月からの高校学習指導要領改訂で金融経済教育の内容が拡充された影響から、中学校からのご依頼が急増しています。そのおかげで、オリジナルの小学校6年間のカリキュラムに加え、中学校3年間のカリキュラムの開発を行いました。小学校は「お金はありがたいのしるし」、中学校は「well-being（幸せ）に必要な5スター☆」～お金は幸せの要素の1つではあるが、すべてではない～がテーマとなっています。



※ピギーちゃん(Money Savvy Pig) および、その加工物は米国Money Savvy Generation社の知的財産です。「ハッピー・マネー®」はI-Oウェルズ・アドバイザー(株)の登録商標です。



兵庫県三木市立吉川中学校
3学年実施の授業のレポート

金融教育の「教育」とは、広辞苑によると、教えること。望ましい知識・技能・規範などの学習を促進する意図的な働きかけの諸活動。とあります。弊社の金融教育は「育てること。」を意識しています。ポイントは「継続」です。教えるのは一瞬できたとしても、育てるにはそれなりの時間が必要なことは経営者の皆様ならばご納得いただけるかと思います。楽しかった、勉強になった、という短時間の満足を提供することで終わるのではなく、金融知識を身につけ、その知識を使って判断できる人を育てるために継続的な機会提供を行っていきたくたいです。そのアプローチの一案として、現在弊社が保有しているカリキュラムを動画教材やアプリにするなどを検討しております。2025年開催の大阪・関西万博の共創パートナーに登録しています。金融教育を通して皆さまと一緒に大阪・関西を盛り上げたいです！今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

株式会社マネイク 竹内 かおり



～VEC関西支部 事務局より～

新年明けましておめでとうございます。本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

<VEC新年交流会> 令和6年2月9日（金）

講師：公益財団法人大阪観光局 理事長 溝畑 宏 様