

東日本大震災で被災された皆様とご関係者の方々に心よりお見舞い申し上げます。

## 地域経済活性化の原動力

みなさん、こんにちは。

日本政策金融公庫こくきん創業支援センター大阪の土橋です。昨夏の人事異動で、大阪に参りました。どうぞよろしくお願いたします。

関西圏の勤務は3回目、7年ぶりです。当時の経済環境は依然厳しく、お会いする社長さんからは口々に、「さっぱりあきまへんわ」と言われました。しかし今回、念願叶い、関西の地を久々に踏むことができましたが、さすが関西経済！着実に元気を取り戻しつつありますね。

身近な事例をご紹介します。

まずはパン屋さん。

社長さんは長年、大手ホテルに勤務し、洋菓子づくりを担当していました。定年退職を機に、昨年開店しました。

腕には自信があっても競争店が多い業界だけに、社長さんは日々、工夫に余念がありません。「お望みのパンを着実にお届けしたい」。そう願う社長さんは、パンの焼き上がり時刻を、お客様にタイムリーにメール送信します。製造から販売までを一人で切り盛りするため、多くの種類のパンを一度に焼くことは困難です。どんなに味が良くても、「せっかく来たのにお目当てのパンがない」。こうした不満が続けば、お客様は定着しません。

そこでパンが焼き上がればすかさず、粉まみれの慣れない手つきで、会員登録したお客様全員にメール送信します。

メールの操作はお孫さんから習ったそうです。その甲斐もあって、毎日午後3時には完売という盛況ぶりです。

もう一つは、サービス面にワザありの旅館です。

厳しい経営環境の中ヒットしているのは、乳幼児をもつ家庭向けのプラン。滞在中は、離乳食とミルク、おむつは無料で提供されます。「食事が心配」「ミルクやおむつの荷物が重くて」といった、ママ達の不安を取り除きました。

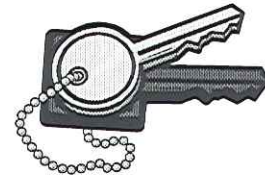
来館2日前には予約のお客様に連絡し、お子さんのアレルギーの有無、おむつの銘柄などを確認するという徹底ぶり。発案者は、同世代の子供をもつ社長の奥さんです。

プランの採算はギリギリだそうです。が、「お子さんが成長したら再び来ていただきたい」と数年先を睨んでいます。

こうした企業の身近な「がんばり」が、実は地域経済活性化の原動力になります。日本公庫は、「良いアイデアはあるのに」「事業を始めたいけれど」など、前向きな夢を金融面から応援します。悩んでいる方は遠慮なく、ご一報ください。

解決のカギが見つかるかもしれません！

日本政策金融公庫こくきん創業支援センター大阪  
所長 土橋 勝利  
TEL 06-6315-0306



「大阪証券取引所」様から最近の上場事情等についてお問い合わせしました。関西や日本全体の活性化のためにも上場企業の増加を期待いたします。

①Q. 現在特に力を入れておられる事業はどのような内容ですか。

A. 当社は、今年2月に国内最大規模のデリバティブ市場の取引システムとして世界最高水準の処理速度を持つJ-GATEを稼働させており、国内はもとより国際的なデリバティブ商品の発展に力を注いでおります。また、昨年4月に国内最大の新興市場を有する株式会社ジャスダック証券取引所と合併しており、10月12日には、ヘラクレス・NEO・JASDAQの市場統合も実現しております。当社としては、新しくスタートしたJASDAQ市場の活性化にも力を入れ、各地域でのセミナー、交流会等を通じて上場を目指す企業のサポートを実施しております。

②Q. 日本のIPO状況やアジアのIPO・証券市場等についてコメント下さい。

A. 近年の経済低迷と上場に関する規制を反映してか、一昨年からの日本のIPO状況が冷え込んでおり、アジアの新興市場から上場を目指す日本企業への誘致という情報もチラホラ出てきているように聞いております。

どこの市場に上場するかは、会社様の自由ではありますが、上場基準が低いから等の安易な理由で海外市場

への上場を決められる場合は、上場する行為自体が逆に事業戦略上の弊害となる可能性がありますので、そのあたりは慎重に吟味していただきたいと思っております。

③Q. 関西地区で上場を目指されている企業は結構ありそうですが・・・。

A. 残念ながら、昨年は関西地区からの上場が(株)Paltaの1社にとどまってしまいましたが、関西地区にも上場を目指す将来有望な会社はたくさんあると考えております。今後、関西地区のさらなる活性化と共に関西からの上場会社が増えていくと思っておりますので、当社も関西の企業や団体と力を合わせ、関西地域の経済活性化に協力してまいりたいと思っております。

④Q. これからの上場を目指す企業へのアドバイスを願います。

A. 内部統制等を含め、上場会社に関する規制が多くなってきており、近年は特に上場の意義が問われていることと思っております。上場は、もちろん一つの重要なポイントだとは思いますが、企業経営のゴールではないので、単純な資金調達のみを目的と位置付けることなく、上場をステップアップの一つと捉え、上場後もより一層の事業拡大が出来るよう高い志を持って上場準備を進めていただきたいと思っております。一緒にJASDAQ市場を盛り上げていける企業を求めていますので、是非ともよろしくお願いたします。

以上

## チャレンジャー・ベンチャー 「新しいビジネスモデルに挑戦！」

### ◎ビジネスモデル

3月11日(金)のVEC関西支部交流会で講演されたコンフィット株式会社尾添純一社長が、「中古自動車の売却時にお客様の車両を直接中古車オークションに代行出品し利益を売却希望者に還元する」という新しい出品代行の事業を展開されています。

### ◎会社の概要など

- ・本社所在地 : 神戸市東灘区向洋町中6-9  
神戸ファッションマート10F 10S-09  
TEL 078-822-1166 <http://www.confitt.co.jp>
- ・設立 : 平成22年4月
- ・資本金 : 300万円
- ・ご略歴 : 1972年7月 島根県 出雲市生まれ  
大阪外国語大学、住友銀行、ベンチャーリンク等を経て、平成22年4月当社設立
- ・第12回認定ビジネスプラン(神戸市)「X-KOBE」の認定企業

### ◎今後の事業展開構想

このビジネスモデルから他の分野にも拡大し、幅広い市場ニーズに対応できる企業を目指されています。



## ベンチャー支援策として「工務店方式」を提唱する。

私は1979年からVECにお世話になってきた。すでに30年以上が過ぎた。

その間に、マスコミの寵児となったベンチャービジネスを数多く見て来た。しかし、その多くの事業が今は消えてしまった。私は、当初からそうなることを懸念していた。一つの技術、一つの発想からだけでは、それがいくら素晴らしいとしても事業が継続していきけるはずがないと思っていたからだ。そこで、素晴らしい技術を持ったベンチャーが継続して発展していきけるためのシステム作りを当時から考え、提唱してきた。再度ここに掲げておきたい。

実は、日本には、昔からすでにその素晴らしいモデルがある。

モデルとは工務店方式のことである。『家』を造るのには20数工程の作業がある。大工・左官・建具屋・水周り・ガス・電気・水道・庭師・・・それぞれが専門的で特殊な技術である。それぞれが一つの完成品を作るのではない。それぞれが一つの「家」を造るにときの担当業務ボリュームが異なる。工務店は、一軒一軒の新しい家の像をお客のニーズに合わせてそうぞうデザインすると共に、それぞれの専門家が効率的に効果的に作業従事できるようにいわばコーディネートする。そのシステムでどんどん新しい家が生まれる。

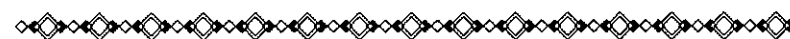
ここで、家を『商品』に置き換え、それぞれの工程専門家を(専門的技術を有する)ベンチャーに置き換えてみればいい。そして、工務店の位置に「VEC」がなれば理想だ。

VECが世の中のニーズを受け止める窓口となるのである。

そして、そのニーズをどう商品に作り上げるかデザインし、傘下のベンチャーをうまくコーディネートして商品ごとの組み合わせを指導し、作り上げていく。ベンチャーは特化された自社の技術を深化していくことでそれに答えることになる。字数の制限で詳しくは述べられないが、「造ったもの」を売るのではなく「求められるもの」を創る。そこにムダもリスクもない。そして、その中から汎用性のあるものは一般商品として売ってほしいのである。

理想的なベンチャー支援策とは、そのベンチャーの得意な分野における商品コンセプトを提供し続けることが一番なのではなかろうか?ベンチャー単独で新しい商品を生み続けることを理想とする支援策は、少し酷な気がしてならないのである。

元 大阪ガス新分野開発部 藤井 暉彦



## 「まちおこし」と「B級グルメ」に思う

### —「さぬきうどん」はいかが— <後編>

なぜ香川県にうどん文化が定着したかについては、まず、うどんの原料である小麦に適した気候であったこと。今はオーストラリア産の小麦が主流である。

製法、由来は、中国から弘法大師が伝えたとの伝承がある。また中国からの餡入り小麦団子から派生したとの説もある。うどんは饅頭とも書き、中国由来の食品であることは間違いないところのようだ。日本語で「麺類」は中国語「面」(ミエン)または面条(ミエンティアオ)というらしい。英語でnoodlesである。次にだしは「いりこ」である。い

りことは煮干のことで原料は瀬戸内海産のカタクチイワシである。コシの強さは仕上げの「練り」による。手でこねたり(手うち)、足で踏むこと(足うち)による。足で練るといっても、生地をビニールに包み、靴下をはき、念入りに足で踏んで練って仕上げているので、清潔さの面で心配はない。以前、うどん職人から聞いたところでは、機械練では、どんなにしても、この粘りは、でないそうである。また、つるりとした独特の食感は卵白を練りこむ、と聞いて納得したことがあるが、調べてみたが、一般的な作り方の材料には入っておらず、秘伝なのかどうか真偽のほどはわからない。このように、うどんの原料、だし、製法伝承がそりい讃岐(香川)はうどんの町になったのだろう。まちがいなく「食文化」と言えるレベルである。一時のうどんブームが去ったからといって、うどんがなくなるわけではない。何百年も定着した「食文化」だから。大阪のきつねうどん、お好み焼き、たこ焼きが廃れないのと同様である。やはり、関西では「こな(粉)もん」は強い。人類が今まで築いたのは「粉食」のせいらしい。これは、はるか40年前に大学の教養科目「食物科学」で聞いた話である。「粉食は消化がよい。加工しやすい」「人類の文明は粉食による」教養科目で覚えているのはこれだけであるから、当時、私は相当感動したのであろう。

特に近年、テレビ、雑誌上で、マスコミが「たべもの」に執着している。B級グルメで有名になる(した)ことで「まちおこし」だといひ、そこへ、津波のように人々が押し寄せる。平和なのか、愚かしいのか、はたまた、他に感動することがないのか。テレビ番組での「お笑い」と「クイズ」と「食べあるき」の氾濫と無関係でないと思う。

「B級グルメ」、「100円(縁)商店街」など各種イベントで人を集めることだけで商店街、地域活性化になるのだろうか。確かに人は一時的に呼べるが、イベントが終わると、それでおしまい。以前は人を集めた、商店街の「大売出し」も死語化しつつある。商店、商店街の存在意義そのものが問われている。

食も含めた地元の文化を掘り起こし、維持発展させる努力を着実にやること(地元学)が、実は「まちおこし」の第一歩ではないかと思っている。九州のある町でのB級グルメ会場でのテレビインタビュー。「どこからこられました」「このためだけに、わざわざ関西の〇〇市から来ました」。ウーン、まさしく、「恐るべき日本の食物文化」というべきか。  
<完>

笠井経営コンサルタント事務所 代表者 笠井 裕



### ～お知らせ～

この度の震災により中小企業向け支援策が講じられていますのでお知らせします。詳細な支援策は日本政策金融公庫、商工中金、信用保証協会、中小企業基盤整備機構などにお問い合わせ頂く下記URLをご確認下さい。

<http://www.chusho.meti.go.jp/kinyu/2011/110314TohokuEarthquake.htm>

<http://www.meti.go.jp/press/20110313003/20110313003-1.pdf>

<http://www.smrj.go.jp/kikou/news/earthquake2011/058774.html>

### ～VEC関西より～

◆大変な地震でした。被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。今回の地震被害もさることながら津波によるそれは、すさまじいものでした。わが社、本田工業(株)は水の波研究のため50メートル四方のプールに縦・横に造波装置を設置し津波など自由な波を造れる装置を大学に納めています。縦波と横波がお互いに干渉し方向と高さが大きく変わることを実証します。それが実験室だけでなく実際に起こりました。恐ろしいことです。(本田)

♥地震で多くの方々が被災されました。心よりお見舞い申し上げます。世界中からの支援・メッセージの多さに感動しました。日本の底力を見せるためにも優先順位を間違わずに日本を復活させて行ってほしいと願います。(藤本)

◆大震災の発生により今月号をどうするか迷いましたが、こういう時にこそベンチャー精神も必要であると発刊に至りました。一日も早い再生を心より祈るものであります。(澤村)

### ◆<交流会>

平成23年5月17日(火)社)テラプロジェクト

理事長 小林 昭雄 様

☎:06-6263-0366

皆様からのご意見・ご要望お待ちしております!

