

経営 講演会 かほく市から世界へ!
かほく市内企業の中国ビジネスへの取り組み



中国 蘇州石川製鉄有限公司
董事長 塩谷外司

去る平成23年2月8日(火)午後6時、かほく市高松産業文化センター1階多目的ホールにおいて、講師に、かほく市出身の塩谷外司氏をお招きして経営講演会を開催しました。当日は102名の企業経営者が中国進出における成功の秘訣を学ぼうと熱心に聴講しました。講演内容は、以下のとおりです。

まず蘇州市の概要について、蘇州は人口700万人、上海から車で1時間ほどの中国国内でも風光明媚な市として有名、2千の日系企業が操業している。

次に中国進出の歴史について、当社はダグタイル製鉄(頑丈で割れない製鉄)を製造しており、1994年に入場企業を中央可鍛製鉄と石川可鍛製鉄の合併会社を設立、中央可鍛製鉄の資金力と石川可鍛製鉄の中国事業ノウハウ、それぞれの強い分野を結びつけた。2001年に儲ける工場ではなく儲かる工場を目指して、品質に関する機械は徹底して最新鋭のもので、その他の機械は徹底して中古のものを購入した。この方針で最新鋭機を導入、1つの部品製造サイクルで世界最速を達成、6ヶ月後には採算ベースに載せることができた。2005年に行われた投資で借金を倍にして第2工場を建設した。計画段階で相応の受注があったわけではなく、日本にいる役員からは何故いまなのか、受注見込みがあるのかといった建設に反対の意見がほとんどだったが説き伏せて建設し、売上を大幅に伸ばすことが出来た。2009年、輸出が70%、中でもアメリカ向けが最も多くなったと



中国の特技は作ることであり、中国の特技は売ることであり、中国とのつながりをもつことが大事で、現地人との信頼関係をつくり、現地人を先頭に立てて進出すべき。

次に日中関係について、これからの10年、中国はアメリカに並ぶ経済大国になり、自動車保有率はまだ5%程度であり、今後大きな伸びが見込める。また、国家事業の高速度鉄道網は、3.6万km(青森・長崎間の距離の16倍)をこれから15年間で整備する計画があり、大きなビジネスチャンスがある。今後の中国との関係について、日本の特技は作ることであり、中国の特技は売ることであり、中国とのつながりをもつことが大事で、現地人との信頼関係をつくり、現地人を先頭に立てて進出すべき。

き、リーマンショックの影響をまともに受け、2009年3月には、操業率が30%まで落ちた。この苦しい時期に、国家事業である上海・南京間を結ぶ高速鉄道のレールを留める金具の受注に成功した。これで息を吹き返し、業績が急回復した。

次に工場の現状について、日本では2次下請けだが、中国では一次下請けになっていく。従業員530名、平均年齢29歳、役員はすべてかほく市で学んだ研修生で、現在も14名の研修生がかほく市で学んでいる。研修制度のおかげで信頼関係もできている。また、石川県と蘇州市の姉妹提携が縁で蘇州人民政府の第3セクタから5%の出資を受け、知らない情報や人脈の面で協力を得ている。



息子さんも一緒にやっているということですが。

中村 後継者になってほしいと思っ ていたわけではないのです。大学卒業まじかになって、本人がこの世界に入りたと言いましたが、料理を全く知らないで、東京の知人のところで修業させて、この場所でのオープンに合わせて帰ってもらい、今は一緒にやっています。

中村 いいえ、それはいいです。なぜかと言うと、ターゲットを絞りますと視野が狭くなってしまふ傾向があります。また、専門化してしまふと商売にならないという危険な状態に陥ってしまうことになりまふ。どのような方でも、楽しんで頂けるよう美味しく芸術的な料理をお出しできるような心がけています。照明も料理の色彩が一番美しく見えるものを使用しています。お料理のアイデアはタダで生まれるものではないです。いつも業界紙や専門誌を見て研究していますし、目新しい素材はないかと日々ネットワークを張り巡らして勉強しています。やっぱり幾つになっても勉強ですかね。

岡田 勉強し続けることでひらめきが生まれる。大変勉強になりました(笑) そんな中村シェフの次なる目標は何でしょうか?
中村 自営業には定年がありません。だから、私は次の目標に向かって進んでいます。お客様の待つ。待ちの商売は頭打ちに来ていると感

岡田 それは良かったですね。若者と二年配者との感覚の違いがあり、各層の幅がひろがりますね。そのお客様に対して、ターゲットを絞っていますか。
中村 素晴らしいです。ところで、なにか趣味などはありませんか。
中村 運動は好きなので、スポーツジムに通っています。私は体育会系の人間です。平日コースの軽い筋トレをして、翌日に疲れの残さない程度に、気持ちの良い汗を流しています。憂さ晴らしに丁度いいです。商工会に対しては異業種で地産の生産者などを紹介してくだされば、メニューの幅が広がり、お互いにメリットが生まれるのではないかと考えていますので、よろしくお願致します。

岡田 私も広報委員のほかにも観光振興委員を担当しておりますので、地場産品による特産品開発や情報発信に少しでも何かお役に立てることがあり、橋渡しができればと考えております。本日はお忙しい中、貴重なお話を聞かせ頂きまして、誠にありがとうございます。御社の益々のご発展と今後のご活躍をお祈りいたします。

応募券 シェ.ミノールの「にゃんたろーる」を抽選で5名様にプレゼント!
左の応募券を八ガキに貼って、住所、氏名をご記入の上、かほく市商工会まで応募下さい。

予告 平成23年度 集団定期健康診断 実施日程について

6月17日(金)	かほく市 宇ノ気保健福祉センター
6月21日(火)	かほく市 七塚健康福祉センター
6月22日(水)	午前 大海交流センター
6月23日(木)	午後 ショッピングプラザ アイ
6月27日(月)	かほく市 高松産業文化センター
6月28日(火)	
6月29日(水)	
6月30日(木)	

社会保険加入事業所に3月下旬~4月上旬にかけて全国健康保険協会石川支部より生活習慣病予防健診申込書が郵送されます。23年度生活習慣病健診を希望の方がおられましたら後日、商工会発送の健康診断受診申込書に添えて商工会まで提出して下さい。

繊維部会 視察研修

3月4日~5日の1泊2日で群馬県の視察研修に参加させて頂きました。

1日目は、前橋市にある財団法人電力中央研究所赤城試験センターを視察しました。県内を一望できる程の高台に位置し、広大な敷地に電力に関する様々な設備が点在している所でした。なかには、各地の電力会社の研究員が自社の問題を研究開発できるという画期的な設備があり、とても印象的でした。晩は伊香保温泉にて、郷土料理に舌鼓を打ち、疲れを癒しました。

2日目は、富岡市にある、かの有名な富岡製糸場を視察しました。社会科の教科書で馴染みがあり、その木骨レング造のレトロな建物を見ることができ、その雰囲気圧倒させられました。当時の糸を作る過程を実演するコーナーもあり、その端を知ることができ、とても勉強になりました。

研修2日間を終えて、上州のからっ風による予想以上の厳しい寒さに見舞われましたが、とても有意義な時間を過ごすことができました。 (駒井孝郎 記)

6回シリーズ 第2回 看護大生が考えました 「かほく、まるごといただきます!」
かほく市の旬の食材を活かした バランスのよい献立です。

しろチーズ

ほかに余った食材で 長いもかけご飯、長いもとねぎの子チミ、大学芋風デザートを作りました。

<豚汁>

①ゴボウは皮をとり、3mm厚さに斜め切りして水にさらしておく。さつまいもは洗って、1cm厚さの輪切りにする。
②こんにやくは2cm角の薄切りにして、熱湯でさつとゆでておく。にんじん大根は皮をむいて、3mm厚さのイチョウ切りにする。ネギは小口切りにする。豚肉は3cm長さに切る。
③鍋に油を入れて熱し、ネギと豚肉以外の材料を入れてざっと混ぜてから、豚肉をほぐして入れる。肉の色が変わるまで炒めます。
④だしを加えて、強火にして、10分くらい煮ます。あくが出てきたらとる。
⑤材料が柔らかくなってきたら、みそを加え、ネギを加えて火を止める。

= 材料 =
* ゴボウ
* さつまいも
*こんにやく
* にんじん
* 大根
* ネギ
* 豚肉
* ごぼう
* れんこん

<柿ゼリー>

①柿は4つ割りにして種と皮を向き、フードプロセッサーに入れてピューレ状にする。
②水と粉寒天を鍋に入れて火にかけて、かき混ぜながら沸騰させ、そのまま2、3分煮る。
③砂糖と片栗粉を混ぜ合わせたものを一気に②に流し入れて混ぜ、とろみがついたら火を止めて荒熱をとる。
④③の中にピューレをいれる。
⑤水にぬらした型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

<サラダ>

①レタス、トマト、きゅうり、大根を洗う
②洗った野菜を切る
③大根、きゅうりを柿ドレッシングであえる
④野菜をお皿に盛り付ける
⑤ゆでておいた卵をむく
⑥野菜の上に卵をのせる

* 柿 3個
* 水 300cc
* 砂糖 50g
* 粉寒天 4g
* 片栗粉 大匙1
* きゅうり... 3個
* トマト..... 6個
* レタス..... 1玉
* 卵 6個
* 大根 1/2本

●石川県立看護大学生とかほく市商工会との共同事業です。 ●皆様からのご意見、ご提案をお寄せ下さい。