

という。「何よりも首都圏や遠く離れた地方のそば店からの引き合いに繋がったのがうれしかった。そうした取引先からは、思いもよらない要望を受けることもあり、逆にこちらが学ぶ機会を得ている」そうだ。

加賀氏は「思い込みで商品提案する



株式会社製粉のホームページ <http://www.soba-sueyoshi.co.jp/>



作り方の解説書、瓜割の水もセットに入れる「越前そば粉セット」



伝統の醸造技術を基に開発した「越前おろしそば専用つゆ」と「だしつゆ」



昔ながらの製法でつくる醤油・味噌のラインナップ

様が昔も今も中心。しかし家庭で使う醤油、味噌の消費量は年々減少している」と喜弘氏は縮小傾向が続く市場の動きを危惧する。また「地産地消や健康志向といったコンセプトで素材選びに取り組み業者からの問合せが増える

など、食生活・ライフスタイルの変化を日々感じている」という。

そうした環境の中で必要なことは「新たな販売先の開拓にも、既存顧客への新たな価値提案にも繋がる商品づくり」と喜弘氏。例えば、二年前に県内の醤油製造の4社で共同開発した「越前おろしそば専用つゆ」や様々な料理に使える「ヒゲコのだしつゆ」は、喜弘氏と雄三氏が事業に従事するようになってから開発された商品で、「醤油・味噌醸造の知識と技術を凝縮した商品でありながらも、手軽に料理に使える商品、自分たちの受け継ぐ伝統を紹介する入口となる商品づくりができた」と胸を張る。

現在も、福井県産の梅を使った梅風味の田楽みその開発に取り組むなど、商品開発に力を注ぐヒゲコ醤油味噌。「伝統を受け継ぐだけでなく、それをベースに、常に新しい提案ができる店であること。これを目標とした」と喜弘氏は結んだ。

多様化するニーズに合わせた提案を考え続ける製粉専門店

最後に紹介するのは、(株)末吉製粉 福井市高木中央1-3004/代表取締役

のはいけない。ヒントを顧客から得られるような仕組みを確立させたい」と意気込んでいる。

危機意識が企業価値向上の源泉

IT技術の進展、消費者のライフスタイルの変化、安全で安心な商品・サービスへの関心の高まり、産業構造の変化など、食品業界を取り巻く環境は厳しさを増し、クリアしなければならぬ課題は多いようだ。受け継いできた技術や伝統、これから目標とする方向性に違いはあるものの、今回紹介し

役 加賀龍夫氏。そば粉の製造企業である。

現代代表の加賀氏は創業者から数え、5代目にあたる。明治10年の創業以来、製粉業一筋の企業で、県内産の石臼（美山地区小和清水の山から採取できる石材）を代々受け継ぎ、県内産、北海道産の原材料からそば粉を挽いている。顧客のほとんどがそば専門店で、各店の要望に合わせて、原材料のブレンド配分、脱皮の加減、挽き方の調整などを変えて製造している。

福井県内では現在、そばの栽培面積が福井・坂井・奥越といった地域を中心に着実に増えている。県産のそばは品質が良く、味が濃いと評価されると加賀氏は言う。「県産の素材をアピールできる絶好の時期にある」が、その反面、「単にそば店で味わうことに満足せず、自分でそばを打つ愛好家が増えたり、そば店も自家製粉で特色を出

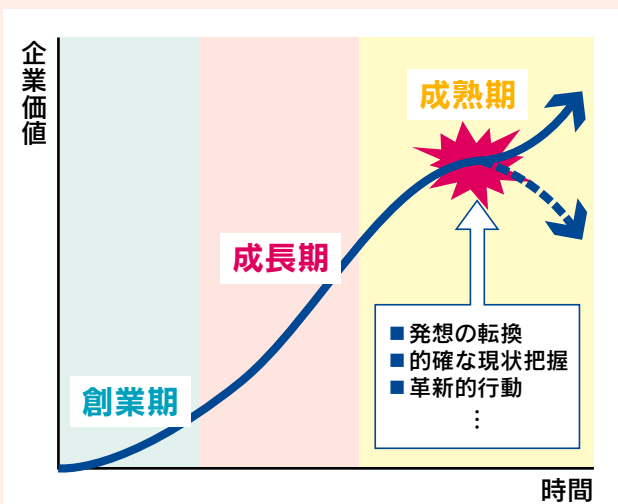


80年以上使い続けている石臼もまだまだ現役

た企業が一樣に口にするのは「現在の企業環境が、これまでのどの時代よりも厳しいであろう」という危機意識であったし、その視線からは、直面する課題を解決しなければ先はないという切迫した思いが伝わってきた。

激変する環境への対応は、業種を問わず、全ての企業に突きつけられている課題である。左上の図のように、製品やサービスを生み出す企業の価値と存在意義は、成熟期を迎える時にいかに行動するかで、新たな成長局面に入るか否かが決まる。行動を起こすためには、独創的な発想に加え、自身の企業が置かれている地点の現状を把握する理知的な判断能力も必要となる。また、紹介した事例でも明らかのように、事業を継承する若い力の発揮、新しい発想の注入も重要な要素であり、一歩踏み出すためには、それができる環境を必ずつくっていかねばならない。

常に取り組みべき課題を明確にし、まっすぐに、誠実に向き合っていく——時代を乗り越え、成長を続ける企業の条件は、どうやらこの一言に尽きるようだ。



左から代表取締役の加賀龍夫氏、妻の扶美代氏、長男の健太郎氏

す店が増えてきている。当社へのリクエストもレベルの高いものが多くなった」そうだ。

加賀氏は「そばをいろんな形で『楽しむ』傾向が強まる今、当社としても『このそば粉がいいですよ』という提案ではなく、『いろんな楽しみ方があります』と提案できるように変化しなければならぬ」とする。例えば、昨年11月から長男の健太郎氏が中心となって運営する当社のホームページでは、石臼製粉のプロセス、原材料・産地の情報、そしてたくさんの方のそばを丁寧に紹介しているが、家庭で作る楽しさを提供したいと発売した『越前そば粉セット』は予想以上の反響を得た