

「ナゴヤが生んだ『名』企業」中部から考える新しいモノづくり

日時／令和元年11月29日(金) 10:00~12:30
主催／日本経済新聞社名古屋支社、テレビ愛知

会場／ホテルナゴヤキャッスル 2F 青雲の間
後援／名古屋中法人会、他 参加／335名

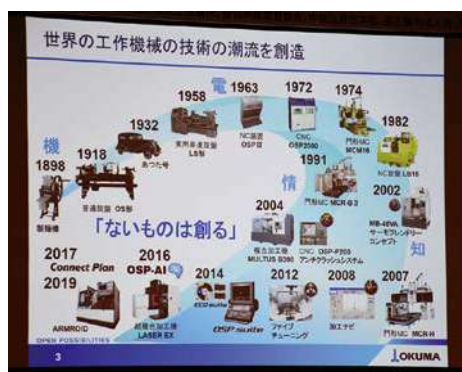


基調講演
花本 義麿 氏

挑戦する人材の育成

労働人口の減少、デジタル化で日本のモノづくりは転換期を迎えている。基調講演のオークマ会長の花本氏は、社内会議で評価されなかったロボットによる無人化の工場を自らの手で積極的に推進したことが成功に結び付いた体験から「現場発のイノベーション」の重要性に触れ、急速にデジタル化の波が押し寄せるなか「ソフトウェア産業を強みに加える必要性がある」と述べた。

新しいモノづくりは、自社の技術伝承が中心となる社内教育だけでなく「産学官や異業種の企業同士との共同開発、挑戦する人材を育てることが非常に重要だ。一方、自社では大したことではないと思っていたことが、他社では貴重なヒントになることがある」と指摘した。



基調講演 オークマ株式会社会長 花本 義麿 氏

パネルディスカッション

パネリスト：オークマ株式会社会長 花本 義麿 氏
中部経済連合会会長 豊田 鐵郎 氏
名古屋工業大学学長 鵜飼 裕之 氏
司 会：日本経済新聞社名古屋支社 編集部長 黒澤 裕 氏

※1 ナゴヤイノベーションズガレージ

“STAND OUT！ 尖った人間よ集まれ”
中経連運営法人「中部圏イノベーション推進機構」による「中部圏のイノベーションの起源として多くの機能を備え、同じ志を持った人々が集い、新たなイノベーションを生み、世界を変える発想をもたらす会員制のプラットフォーム。2019年7月ナディアパーク4F開設。

※2 産学官金連携機構

名工大による中部地域の中堅・中小企業を支援するために学内研究者の技術・研究シーズなどを活かして生産性向上などの経営改善、新事業創出、人材育成プロジェクト。

ロングテール戦略

産学官金連携で長期的な投資



パネリスト
豊田 鐵郎 氏



パネリスト
鵜飼 裕之 氏

とんが 尖っている若者を育てる

“中部の先人たちは、革新的な思考で産業を興した”トヨタグループの創始者「豊田佐吉」、輸送用機器製造メーカーの本田技研工業の「本田宗一郎」、輸送用機器製造メーカーのスズキの「鈴木道雄」、日本のピアノ製造業の創始者の一人である日本楽器製造株式会社の「山葉寅楠^{やまは とらくす}」、中部を代表する工作機械メーカーのオークマの「大隈栄一」らは革新的で全員が尖っていた。

豊田氏は「経済が進展すると共に、尖っている人間は忠誠・協調を重んじる企業内において疎まれ弾かれてしまう。中部のイノベーションの姿を見ると、異業種・異分野での融合が遅れている」と述べた。

豊田氏の中経連は創造力を磨くダイバーシティ（多様性）の重要性を的確に捉え、多様な文化や経験を持つ人が交じり合い、刺激し合い新しい発想やビジネスが生まれる拠点として、2019年7月名古屋・栄にイノベーション拠点「ナゴヤイノベーションズガレージ^{*1}」を開設した。

長期的な投資で人づくり・未来づくり

時代は今、多様な視点と柔軟な発想力を備えた新たな価値を創造できる人材を求めている。

米国経済を牽引する「GAFA」は、AIによって人が求めるモノを発想と長期的な投資で巨大企業を築き上げた。

これまで、中部に限らず日本の経済戦略は金融機関の連携を軽視してきた。

鵜飼氏は人材育成について「究極的な問題は少子高齢化にある。生産性を高め、女性や高齢者、外国人が活躍できる社会に向け、イノベーションの核となる人材の発掘が求められている。工学技術者が必要な教養についても突き詰めて考えないといけない」と述べた。

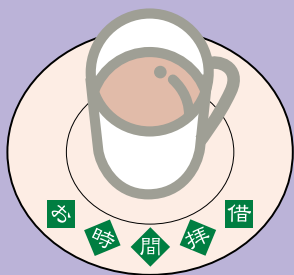
AIの登場で社会が急変するなか、社会が大学に求める人材も変遷している。

名工大の「産学官金連携機構^{*2}」の活動は産業界・教育・研究機関・金融機関・自治体によって、イノベーションサイクルの源泉となる将来に向けた「種づくり」。発芽・成長・収穫とところの豊かさの創造を目的としている。



司会
黒澤 裕 氏





フランス菓子の伝統を慈しみながら 進化した味を探求

パティシエ 高須 聡氏



酒好きなパティシエが作る フランス菓子

——この道を選んだ経緯をお聞かせください

高校卒業後どの道に進むか迷っているときに、両親から「飲食関係の仕事はどうか」と勧められたのです。それで卒業してすぐに父親の知人の名古屋のケーキ屋さんに修行に入りました。特にお菓子づくりに興味があったわけではありませんが、仕事で始めたら面白くて、のめり込んでいきました。

ゼロからの修行時代で、最初は「冷蔵庫からフランボワーズ^{*1}を取って来い」と言われても、何か判らないので、これかな？とブルーベリーを持っていったら、すごく怒られたのを憶えています。マドレーヌくらいは知っていましたがお菓子の名前もわからなくて、フィナンシェと言われてもわからず、同期に製菓学校を出た子が何人かいて、すごく差を感じました。

——ご両親の影響はありますか？

父親は料理人で、母親は美容師です。若いときはあまり意識していませんでしたが、近年は少なからず影響を受けていると感じています。

——落ち着いた雰囲気のお店です。何歳のときにオープンされたのですか？

31歳のとき（2005年）です。男性が入り易いように内装を意識しました。名古屋は女性メインのメルヘンの世界にしたほうがいいと助言されましたが、アンティーク調とか

シックな感じが好きなので、周囲の反対を押し切ってこの内装にしました。それでもお客様は圧倒的に女性が多いです。

——お酒も置いてありますね。

私はワインがとても好きで、グラスでワインを飲みながらチョコレートを召し上がっていただきたいというのがひとつのコンセプトです。

——お菓子へのこだわりは？

近年、マリアージュ^{*2}と言われるのですが、自分がイメージしているのはフランス、ヨーロッパのカフェとかパティスリー^{*3}に入ったときに、ケーキやチョコレートとお酒が日常のなかで楽しめるといいと思っています。酒好きな職人が作っていますので、お酒が好きでないパティシエが作るよりは、お酒に合うお菓子になっていると思います。

——こちらの店はフランス菓子になるのですか？

フランス菓子、フランスのチョコレートがメインですが、ベルギーの要素も少し入っています。フランスのチョコは中から作り、ベルギーは外から作ります。ベースを作って、そこにコーティングするのがフランス、ベルギーはまず型を作って、そこに充填します。

——おいしいチョコレートの食べ方がありますか。例えばブランデーと合わせるとかブラックコーヒーと合わせるとか。

マリアージュを期待される方には、紅茶ならフルーティーなカカオを使ったチョコレート、コーヒーと合わせるときは、ナッツの香りがするカカオを使ったナッティーなチョコレートをご提案します。

チョコレートは常温で召し上がってください。



——この近辺はお菓子やパンの激戦区ですね。

名古屋はケーキ屋さんが少ないので、私はもっとできて欲しいと思っています。というのは材料の流通の問題があって、東京は材料がたくさん流通するので1キロでも買えるのですが、名古屋では50キロ買わなければいけないとか、制約が非常に多いのです。

良質なカカオを求めて 世界を巡る

——お生まれはどちらですか。

愛知県の一色町（今の西尾市）です。ウナギやカーネーションが盛んな土地です。

——高須さんの一日をお聞かせください。

朝8時くらいからここで仕事をして、自分のための厨房が北区にありますので午後はそちらに行き、夜7時頃にここに戻って片付けをして、11時くらいまで自分のトレーニングの時間にしています。

——先日はグアテマラに行かれていたそうで、カカオを求めて世界を回られるそうですね。

グアテマラは素晴らしかったですが、すごいジャングルでした。車で片道9時間ほどかけて現地に行くのですが、道なき道で舗装されておらず、年のうち10カ月は雨季なので常に深い水たまりができていて大変です。

カカオはナマで見ると神々しいフルーツで、どこの産地に行っても感動します。

近年は、各国の情勢も良くなり、日本の企業も進出していて安全で行き易くなりました。日本でいう農協みたいなものも現地にできていて、農家に訪問することができるようになったこともあります。

いまカカオの生産がすごく減ってきていて近い将来なくなり、このままでは次世代にチョコレートが供給されなくなってしまうのではと心配もされています。自分のできることは現地に行ってコネクションをつくることだと思っています。

また、カカオの生産者の収入は月に1万円ほど、職人は月に20〜30万円もらっていて、収入のバランスの問題もあります。いいものを仕入れて価値を伝えて、そのバランスが少しでも改善され、持続的に美味しいチョコが食べられるように、次に繋げていきたいです。

「世界100人のショコラティエ」

——世界で最も権威あるチョコレートの品評会C.C.Cで2019「世界100人のショコラティエ」に選ばれたそうですね。

日本人は7人くらいしか入っていません。選ばれた方々は素晴らしい人ばかりで、光栄です。期待も込めていただいたと思いますので、頑張らなければと思っています。

——チョコづくりの他に趣味は？

ワインですね。チョコレートと共通するところはあって、楽しく飲んでいます。

あとは車で、いまは古いミニクーパが好きで乗っていま



チョコレート界で最も高い権威をもつフランスのチョコ愛好家クラブ「CCC “le Club des Croqueurs de Chocolat (クラブ・デ・クロール・ド・ショコラ)」。C.C.C 品評会は世界的に高く評価されたアワードです。



チョコレートシャンプーと
トリートメント



す。車のあちこちいじったりするのが好きです。

——スイーツのお仕事ですと試食もされるでしょうし、健康維持のために運動はされていますか。

立ち仕事で、朝8時から10時まで働いても3千歩くらいしか歩いていませんが、運動する時間ありません。健康維持のために何かしなければいけない年齢と思っています。

ただ私はチョコレートがメインですので、チョコレートはスーパーフードにも入っていて健康的にもいいです。太るという意味ではカカオはカロリーが多いのですが、血行を良くしたり運動効果もあります。

お客様が喜んでくださるものを提供

——ラヴニュー デ シャンゼリゼではタルトを取り扱っておられます。チョコレート屋さんがなぜフルーツタルトだったのですか？

チョコレートがメインの職人ですが、お菓子づくり全般、マドレーヌもショートケーキも作りました。

初めて任された仕事がタルトで、非常に思い入れがあります。20代後半の頃、自分が作るお菓子は複雑になってきていて、下がフランスのアーモンド生地、上にラベンダーのジュレ、アングレーズのクリーム、チョコのムース、その上にツヤツヤのコーティングをして、そんな芸術的で複雑なものが喜ばれていたのです。そんなときに、ただイチゴを並べただけのタルトが欲しいという方がいらして、それをお

渡したときにすごく喜ばれたのです。本当に喜ばれるものは、自分のエゴで作っているものとは違う、独りよがりになっていることを反省し、お客様が喜んでくださるものを作ることが大切だと始めたのがきっかけです。

——今後の抱負をお聞かせください。

いろいろ悩みます。店舗を増やすのか。パリに出店するのか。

またデッサンをやりたいとか、ワインバーをやりたいとか、僕は接客の時間が短いので、一日4～5組しか泊まれない旅館で、お客様と長く接する仕事にも憧れがありますが、きっとできないでしょうね。

——味の違うチョコが何層にも重なって凝っていますね。

チョコはカカオの香りが90%ほどを占めてしまうので、少し食べ慣れることが必要で、酸味とか味の違いを感じ取っていただければ嬉しいです。

——ここに陳列してあるのはカカオの石鹸ですか？

アメリカの研究チームが発表して、いまカカオが美容業界で注目されています。特にカカオオイルは肌に塗るとシワが取れると言われていて、パリではチョコレートエステも流行しています。

——カカオは食べるだけではなく、いろいろな効能があるのですね。今日は、お忙しいところ、ありがとうございます。これから益々のご活躍、期待しています。

※1：フランス語でラズベリー

※2：組み合わせ、相性がいいこと、結婚

※3：パティシエの資格をもつ職人がいるペーカリー



取材日時／令和元年11月27日(水)
10：00～11：30

取材場所／ショコラトリータカス
ききて／加藤幸博・加藤育美・
鶴岡一美

フランス菓子の魅力



季節のフルーツタルト

760円(税込)

期間：通年(季節によってフルーツは変わります)
ラヴニュー デ シャンゼリゼ



2018 collection

2,000円(税込)

販売期間：通年
ショコラトリータカス



ルショコラ

550円(税込)

期間：通年
ショコラトリータカス



■ショコラトリータカス

本 店 名古屋市中区丸の内3-19-14 財形久屋林敬ビル
Phone 052-973-0999
www.chocolaterie-takasu.com
営業時間/10:00~20:00
定休日/月曜日
銀座店 東京都中央区銀座7-7-12 圭田ビル1F
Phone 03-5568-9990



■ラトリエ ショコラトリー

名古屋市北区丸新町 8-1
Phone 052-908-0990

■ラヴニュー デ シャンゼリゼ

名古屋市東区泉 1-14-23 ホワイトメイツ 1F
Phone 052-962-9009
www.lavecham.com

令和元年度 税の作品表彰式

日時／令和元年11月9日(土) 14:00～15:00

会場／三井住友銀行SMBCパーク栄1F



税に関する絵はがき優秀作品



税に関する絵はがき作品審査
令和元年9月12日(土) 名古屋中税務署



名古屋中税務署長賞
才口 優奈 さん



名古屋中法人会会長賞
酒井 香穂 さん



名古屋中法人会女性部会会長賞
岩島 月奈 さん



作文朗読「税金、納得して納める」
全国納税貯蓄組合連合会優秀賞
鳥居 佳恵 さん



式辞
名古屋中税務連絡協議会
会長代行
金剛 宣邦 氏



名古屋中法人会女性部会会長賞 岩島 月奈 さん、女性部会顧問 眞野 綾子 氏 (左)

愛知県横断税務広報活動

日時／令和元年11月14日(土) 11:30～13:00

会場／アスナル金山 ステージ

法人会広報大使

佐藤奈織美さん(女優) 来る

愛知県法人会連合会は、「税を考える週間」に合わせて、11月14日に愛知県を横断する税務広報活動を実施しました。県内の複数の法人会の青年経営者が「法人会広報大使」の女優の佐藤奈織美さんと一緒に税の大切さをPRしました。



県庁「税を考える週間」協賛
愛知県横断税務広報活動
2019年11月14日(土)



晴れのご栄誉おめでとうございます



式典会場 KKR丸の内ホテル

名古屋国税局長表彰 受賞者披露（敬称略）



副会長
水野 一樹



副会長
鈴木 龍一郎



理事
竹内 明



青年部会 監事
田中 義明

名古屋中税務署長表彰受賞者（五十音順 敬称略）



名古屋中税務署長表彰受賞者

令和元年度 納税表彰式

日時／令和元年11月13日(水) 10:30～12:00 会場／KKR丸の内ホテル



名古屋中税務推進協議会長賞受賞者 (五十音順 敬称略)



常任理事
浅野 了一



青年部会会長
大塚 真次郎



理事
大野 蔵彦



女性部会理事
酒井 恵美子



名古屋中税務推進協議会長賞受賞者