

名古屋市内9法人会合同講演会

「ピンチをチャンスに」

講師 東国原英夫氏



令和7年9月16日（火）
Niterra 日本特殊陶業市民会館 フォレストホール
主幹／公益社団法人昭和法人会



東国原英夫

1957年、宮崎県生まれ。
ビートたけしの一番弟子としてお笑い芸人となる。
その後、糾余曲折を経て宮崎県知事に就任。
県政に改革をもたらし一期で退任。
現在は各メディアにおいてコメンテーターとして、
様々な講演会において活躍中。

令和7年9月16日（火）、Niterra 日本特殊陶業市民会館フォレストホールにおいて、元宮崎県知事・東国原英夫氏による名古屋市内9法人会合同講演会が開催されました。芸人時代のスキヤンダルや騒動を経て政治の道へ進んだ東国原氏は、自らの経験を通して「ピンチは行動次第でチャンスに変えられる」と熱弁。知事時代には、メディア出演や積極的な営業活動により地元特産品を全国区に押し上げたエピソードも紹介。講演の最後には、地域経済を支える法人会の役割に期待を寄せ、来場者にエールを送りました。



東国原氏と広報委員



—オリーブオイル専門店「OLIVINO」を経営されている佐々木さん。どのようなキッカケや理由で起業されたのですか？

最初は、本当に何もないところからのスタートでした。今、私は名古屋でスペイン産オリーブオイルの輸入と販売をしていますが、以前はごく普通の会社員だったんです。転機が訪れたのは 2014 年。ちょうど 3 歳の娘を育てている頃でした。

それまでは「油は体に悪いもの」とずっと思い込んでいたんですが、ふと「本当にそうなのかな？」と疑問が湧いて。そこから体にいい油を探しはじめたんです。いろいろ調べるうちに出会ったのがオリーブオイルでした。当時、日本ではまだ本格的に学べる環境がほとんどなくて、私は思い切ってオリーブオイルソムリエの資格を取ることにしたんです。ちょうどその資格制度がはじまったばかり



オイルを届けたい。

娘の健康を思い興味を抱いたオリーブオイル。

自身の情熱に任せて一念発起し脱サラ起業したのは 2014 年。

以後、こだわり続けるのは「本物」を扱い届けること。

そんな佐々木さんのこれまでとこれからについて、お話を聞かせていただきました。

聞き手／加藤幸博・梶浦詩乃・加藤育美・平木聖三 広報委員・蟹江健治 専務理事



りで、私は第 1 期生としての挑戦でした。

ただ、資格を取ってみたものの、すぐに壁にぶつかりました。「本当のオリーブオイルって、どこで買えるの?」って。でも、ないなら自分で探しに行こう。そう思つたんです。そして私は、当時まだ 3 歳だった娘を連れて、スペインで開催されるオリーブオイルの展示会へ向かいました。

あのとき出会ったのが、今でも取引を続いているスペインのオリーブオイルメーカーです。はじめてそのオイルを口にし

た瞬間「これだ!」と。オリーブだけでつくられた、何も混ざっていない味。花のようすに香る、本物のオイルでした。

でも、輸入の知識も経験もゼロ。通関や検査、書類のこともまったくわからず、送金の仕方すら知らなくて。必死にネットで調べたり人から聞いたりして、ひとつひとつ覚えていきました。まさに、手探りのスタートでしたね。



—すごい決断力と行動力ですね！ いざ起業されてみていかがでした？

最初はろくに売り先も決まっていない状態だったのですが、「これだけ美味しいんだから、きっと売れる！」その思いひとつで輸入を決めました。届いた大量のオリーブオイルで家の中はまるで倉庫状態で…正直焦りましたね（笑）。

でも、助けてくれたのが Facebook でした。当時はちょうど流行りはじめてい



—なぜ、佐々木さんのオリーブオイルはお客様からの支持を集められたのでしょうか？

本物を扱っているからだと思います。それを伝えられたからなのかなと。オリーブオイルって、ワインに似ているところがあるんです。でも、決定的に違うのは「寝かせられない」こと。ワインは熟成することで美味しくなりますが、オリーブオイルは鮮度が命。木から収穫して 24 時間以内に搾らないと、本物の味にはなりません。時間が経つと、実が発酵してしまうんです。

あと、よく「緑は新鮮、黄色は古い」と思われるがちですが、実はそれも違います。色の違いは、収穫のタイミングや品種によるもので、緑色のオイルは特別な技術がないとつくれないんですよ。それに、品質のいいオイルは、青いトマトやカイワレ大根のような、爽やかでフレッシュな香りがします。逆に、腐った実から搾ったオイルでは料理を台無しにしてしまうんです。

なので、オリーブオイル選びで、いつも大切にしているのは「中身」です。高ければ本物、安ければ偽物——そういう単純な話じゃないんです。スペインには、しっかり管理された農園で作られている、本当に素晴らしいオイルがたくさん

る頃で、それを活用して友人やその友人の友人が買ってくれて。気づいたら全国に広がっていました。「〇〇さんのオイル、美味しい！」っていう口コミが広がって、リピーターも増えて、なんと 3 ヶ月で在庫が完売してしまいました。あんなに不安だったのに、想像以上の反応でびっくりしました。



あります。そして、そういうオイルは意外と手に取りやすい価格だったりするんです。残念ながら日本では、海外ではクレーム対象になるようなオイルが普通に売られているのが現状です。だからこそ、まずは味見をして、自分の舌で“本物”を知ってほしいと思っています。



—現在、OLIVINO ではオリーブオイルの販売に加えて

はい。東京ではレンタルキッチンが当たり前になっていたのに、名古屋にはなかった。それなら自分でつくろう！と思って。「オリーブオイルってたくさんありすぎて何を選べばいいかわからない」——そんな声をたくさん聞いてきました。だからこそ、実際に味見して、香りを感じてもらう場をつくりたかったんです。スタジオではワイン会や料理教室も開いていて、ここからも本物のオイルの魅力を発信しています。

ちなみにですが、どんな料理でオリーブオイルを味わってほしいか？と聞かれたら、私が即答するのはアヒージョ。本当



—これから の目標は？

すべてのはじまりは、娘の存在でした。娘が生まれて、健康のことを考えるようになり、そこで出会ったのがオリーブオイル。気づいたら、その魅力にすっかり取り憑かれていきました。3歳の娘を連れてスペインへ飛び、知識も経験もないゼロの状態から私は挑戦し、現在に至ります。これからも娘のくれた原動力を大切に、日本中の食卓に本物のオリーブオイルを届けていきたいと思います。

キッチンスタジオも運営されてますね？

にオイルが美味しいと成立しない料理なんですよ。私が輸入しているオイルでつくると、もう他のアヒージョが食べられなくなるくらい美味しいですよ。ほかにも、白米やそうめん、蕎麦にかけても美味しいんです。塩とオイルだけで、驚くほど素材の味が引き立ちます。ぜひ試してもらいたいですね。



OLIVINO



名古屋市東区泉 2-12-11 1F

052-325-7251

月～金 10:00～17:30 土日不定休

※営業日も不在時あり。来店時は事前に要確認。

<http://www.olivino.jp>

Activity Report

より良い経営者を目指すNAKAの活動報告

□ 討論会

名古屋中法人会

景気討論会

令和7年7月17日(木)
10:00~12:00

ヒルトン名古屋4F



講師／勝野 哲 (中部経済連合会会長)

上口洋司 (日本銀行名古屋支店長)

大槻奈那 (ピクテ・ジャパンシニア・フェロー)

斎藤潤 (日本経済研究センター 研究顧問)

主催／日本経済新聞社・公益社団法人日本経済研究センター



金融・産業・行政の各分野から有識者が集い、日本経済の現状と今後の展望について活発な議論が交わされた。テーマは「不確実性の時代の道筋」。国内外の経済動向から地域のものづくり、スタートアップ支援、労働問題まで、多岐に渡る論点が掘り下げられた。

□ ご挨拶

名古屋中法人会

税務署幹部等挨拶

令和7年7月18日(金)
10:00

名古屋中税務署



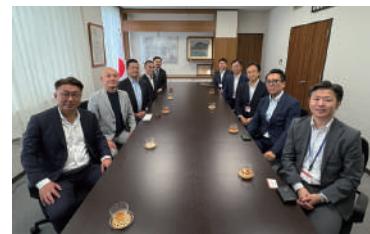
本部役員



経営研究会



女性部会



青年部会

□ 研修会

名古屋中法人会

決算期別税務研修会(7~9月期)

令和7年7月23日(水) 名古屋中法人会では、会員企業に対して決算期別税務研修会を開催しています。法人税や消費税などの各税目、決算及び申告における留意点について解説いただきました。



青山法人第一統括官



井川統括国税徴収官



高橋審理担当調査官



久野審理担当上席調査官

懇談会

名古屋中法人会

理事懇談会

令和7年8月5日(火)

名古屋東急ホテル

理事会 16:00 ~ 16:45 錦の間
懇談会 17:00 ~ 18:30 錦の間
来賓 :

名古屋中税務署長 新實 亮 氏
副署長 馬渕大樹 氏
法人第一統括官 青山敬史 氏



杉浦会長



名古屋中税務署 新實署長



名古屋中税務署 青山法人第一統括官



服部厚生委員長

委員会

名古屋中法人会

厚生委員会

令和7年9月9日(火)

16:00

東京第一ホテル錦



服部厚生委員長



大同生命保険(株)
佐藤支社長



AIG 損害保険(株)
平本支店長補佐



アフラック生命保険(株)
中口支社長