

公開フォーラムから

結実！ 内モンゴルにかけた夢

木曽路物産社長・会員 鹿野 正春さん

3月7日夜の公開フォーラムは熱気のあふれる集りとなつた。肥った体を揺らしながら熱弁をふるつたのは木曽路物産の鹿野正春社長。1945年山形県生まれ、もともとは板前を目指して名古屋の料理学校へ。その学

校から紹介されて岐阜県の「恵那観光会館」へ派遣されたのが縁で、結局そこが鹿野氏の本拠地となつた。

スタートは郷土料理

恵那市は岐阜県を代表する觀光地。鹿野氏は郷土料理の五餅、山菜おこわ、巾着飯、ほおば寿司などの料理店を手がけた。しかし、観光は季節産業である。

同地は冬の寒さが厳しいため、商売は桜から紅葉までの半年間に限られた。

そこで鹿野氏の才覚が最初の力を出す。郷土料理を大都会のデパートで売るることを考えた。1970年代初めのことである。とはいって、アイディアを実現するのは大変。恵那から東京の三

越へ通うこと38回、ついに粘りが信頼をかち取り、同店で「飛騨・木曽・美濃物産展」を成功させる。それをきっかけに大阪、名古屋など全国のデパートで物産展を開く。

鹿野氏は小成に甘んじない。1973年、「飛騨美濃木曽路物産協会」を設立して海外進出をはかる。ハワイ、ロサンゼルス、ニューヨークなどのショッピング・センターに出展し、やがてアメリカに5店、日本国内に38店舗を展開するまでになつた。

1990年、鹿野氏はここで発想を飛躍させる。好調を続けていたアメリカでの事業から撤退し、国内のデパートでの業務も

90年代初め、日本は記録的な冷夏でコメが不足し、緊急輸入という事態となつた。そこで鹿野氏にひらめいたのはかつて伯父から聞いた「内モンゴル」だった。伯父は満蒙開拓団の一員として内モンゴルにいた。現在の内モンゴル自治区東部のウランホト市の近くにはダムや灌漑用水があり、当時、稻作がさかんだったという話だった。そこで日本のコメができるのでは!……。鹿野氏は内モンゴルに向つた。西に広がるが、3月号で紹介したオルドス地方が南西部の乾燥地であるのに対して、ウランホトは北東部に位置し、降水量も年間約500ミリと環境に恵まれて自身は身を退く。その理由は紙幅の都合で割愛するが、鹿野氏は次なる事業の展開を考えた。

内モンゴルへ



鹿野正春社長



ウランホト市内の専売店

そして何よりも鹿野氏を感じさせたのは、有機栽培に適した汚染されていない大地であった。冬の厳寒が害虫を殺すために農薬をそれ程使う必要がないのだ。鹿野氏は資金と知恵を出し合つて企業集団を立ち上げ、この大でコメ、麦、大豆を栽培し、さらにそれを味噌、醤油といった製品にして日本国内に輸入する構想を立てた。

早速その年のうちに100社余りを組織して現地視察を行い、鹿野氏の考えに共鳴した13社が

栽培された原料を使ってのこだわりの製品作りで顧客を広げた。計960ヘクタールに及ぶ自社農場をすべて契約栽培で運営し、味噌に用いる水は興安嶺山脈の伏流水である地下80mの湧き水を利用している。

製品は当初、日本国内のみで販売したが、国内市场が頭打ちになると現地でも販売を始めた。

日本の味を対面販売

「万佳」はウランホトでの外國企業の第1号であったが、設立には内モンゴル政府の于海龍氏が全面的に協力した。于氏は現在、「万佳」の役員として経営に当っている。

経営に当っては、有機農法で栽培された原料を使ってのこだわりの製品作りで顧客を広げた。農場をすべて契約栽培で運営し、味噌に用いる水は興安嶺山脈の伏流水である地下80mの湧き水を利用していている。

今では味噌、醤油はウランホトの市場の90%占めるまでに業績を伸ばし、さらに不動産業、葬儀社、ホテル業などにも手を伸ばし、「万佳集団」として9

「万佳」はウランホトでの外國企業の第1号であったが、設立には内モンゴル政府の于海龍氏が全面的に協力した。于氏は現在、「万佳」の役員として経営に当っている。

「万佳」はウランホトでの外國企業の第1号であったが、設立には内モンゴル政府の于海龍氏が全面的に協力した。于氏は現在、「万佳」の役員として経

營に当っている。

社員が毎日、交代で朝市に立つて、レシピを配り、実際に味噌汁を作つて振舞うなど、日本式の対面推奨販売に力をいれて、現地の人々に日本式の味に慣れてくれた。味噌の生産量年間3000ト、醤油は4000トに達している。

勿論、ここまで路は平坦ではなかった。さまざまな障害を語る鹿野氏の話は止まるところを知らない。加えて「天外天」「万佳集団」を中小企業集団の海外展開の例として調査した学習院大・上田隆穂教授の解説や「万佳集団」で販売している「NS乳酸菌」の発見者である内モンゴル出身の生物学者・金峰博士（中国科学院教授）の乳酸菌についての解説など、バラエティに富んだ内容で2時間余りがあつという間に過ぎた。



大豆を一粒ずつ手で選り分ける

業集団に成長している。

一方、本業の食品ではウランホトにとどまらず、東北3省からさらに中国全土をにらんで、2007年、吉林省長春に醤油、豆醬を生産する醸造工場を建設、年間2万tの生産規模を誇っている。

苦労人らしく鹿野社長が本号表紙に並べた商品見本を参会者にお土産として配ってくれたのも大いに喜ばれたことは言うまでもない。

(現地写真は上田教授提供)