

2. 企業発表

「ワイン作りを通して目指すこと」



井上石灰工業株式会社
代表取締役社長 井上 孝志 氏

皆さんこんにちは、ご紹介いただきました井上石灰工業、そして井上ワイナリーの社長をやっております井上孝志と申します。本日はどうぞよろしくお願いいたします。本日わたくしは「ワイン作りを通して目指すこと」というタイトルでお話をさせていただこうと思います。

まずは自己紹介をさせていただきます。わたくしは昭和43年に生まれまして南国市の出身の53歳です。関西大学法学部卒業後大手石油化学メーカー勤務を経て、平成7年に井上石灰工業株式会社に入社しました。

平成17年6月に代表取締役につきました。37歳でしたので社長業も今年で16年目となります。

平成28年にワイナリーを設立しました。

趣味は家内からの反対はありましたが、オートバイが好きでたまにはありますが乗っております。このバイクはご存じの方も多いたと思います。カワサキのGPZニンジャというバイクです。昔懐かしくトップガンという映画がありましたが、当時大学生の頃に非常に憧れまして、このきれいな女性を後ろに颯爽と乗せて走る、トムクルーズがかっこいいなと思ってこれと同じバイクを購入しました。買ったのは大人になってからの30歳過ぎです。こんなことをやりながら休日は家族とハイキングをして過ごしております。最近は犬（トイプードル）が我が家にやってまいりました。小さい時に飼っていた犬が帰ったら老衰で死んでいたことに悲しい思いをして、それ以来犬は飼わないと思ったんですけれども、子供が飼いたいといい始めまして、当時子供がピアノを習っていたので、ピアノコンクールで金賞を取ったら考えろかといったら、張り切って金賞を取りましたので仕方なく飼うことにしました。

最近家で飼っていますと、家に帰ったら誰よりも先に玄関に迎えに来てくれますし、可愛いなと思っております。



石灰石の鉱床分布図



さて、これが四国カルストの写真です。ご存知の通りカルストは主に石灰岩でして、石灰岩と言うのは、全国に非常に多く分布しておりますけれども、特に高知の層は赤い帯の部分は秩父三宝山帯といいまして、秩父辺りから同じ層が繋がってきております。この層のところは、良質の石灰が取れる石灰の会社が多いようです。昭和39年の写真です。稲生の石灰鉱山の写真です。今はここに高速道路が通り、右に行きますと日章の空港、左に行きますと五台山の方面に行く道になります。当時はこれくらい真っ白な街でして、あそこは通ったらいかんとか言われて冷やかされました。

ここで話したいのは高知の石灰業が栄えた理由は二つあります。

その一つは鉾山の原石が非常に純度が高いということ、二つ目は下田川と書いていますが、船の搬出で当時トラックなどあまり発達しておりませんで、小舟でここから浦戸湾まで漕ぎ出して、そこから大きな船に寄せ換え、大阪や東京へ出荷をしていたそうです。これは昭和38年ですが、まだ当時はこんなことをしていたのです。石灰の袋を積んで浦戸湾まで出て、そして寄せ換え出荷をしていたようです。当時は川も水量が多くて、子供が学校帰りに泳いでいるような写真もあります。今はちょっと水量が減りまして、よどんだ川になってきました。石灰の現場もパンツ一丁という非常に過酷な現場でした。いわゆる3Kのような現場だったのです。

ここで皆さんに、土佐石灰産業の歴史を少しだけご紹介させていただきます。

土佐石灰工業史という本がありまして、その一番最初の記述に1596年山城の国松尾の人、権能右衛門門灰を焼く記述があります。当時は石ではなくて貝を焼いて石灰を作っていた記述があります。

1596年関ヶ原の少し前ですね、それから少し経ちまして東孕で藩主の命令により石灰を焼く記述があります。土佐藩がきちっとお抱えでやっていたという産業でした。

そしてその後（1529）年下田の石灰石、下田という我々石灰をやっている地域の通称ですけども、そこで石灰を焼いてという記述が出てまいります。

そして1758年（のぼせ灰）専門用語なのですけども、特殊な灰で町方の作配となるという記述があります。

そして1804年阿波の国、徳右衛門さんが石灰の焼き方を詳しく伝えるとあります。

ここで高知の石灰産業の大きな転換点を迎えます。

それは徳右衛門さんという方が、阿波の国から来て、南国の稲生辺りで行き倒れになられたそうで、当時地元の方が一生懸命介抱をして、徳右衛門さんが元気になられた時、徳右衛門さんがそのお礼にといつて、石灰の焼き方を教えてくれたらしいのです。その時に教えてくれたのが、焼くときに塩を入れるということです。いまだに塩焼きといい、石灰石を焼くときに塩を入れることによって、塩化物となって石の中に入っている不純物が石の表面に出てくるんです。それをそぎ落としてやると、真ん中は芯のきれいな真っ白な石灰が取れるのです。

こういったことが幸いし、高知の石灰は、だんだんいい石灰が取れるようになります。

その後、1817年に石灰が初めて稲作に使う技術が出てまいりました。今でこそ当たり前前に畑とか田んぼに石灰を入れています。その理由は、日本の土壌がだいたい酸性土で、アルカリの石灰を入れることにより中和させて植物の生育をよくしてやるという理由ですが、その辺りから多く使われるようになります。

そして、その後土佐石灰は東京とかに進出し、優れた石灰として評判も良くなってきました。

その後1884年、弊社の創業者 卯太郎が個人商店で創業を始めます。その後組合など設立されますが、1991年石灰の鉾山が閉山をします。理由はいい石がなかなか取れなくなったということです。今でも石灰岩そのものはありますが、はるかに歩留まりが悪かったりとか、品質が安定しなかったりとかで、土佐山の鉾山から購入する形になっております。

このように、地元の伝統産業を継承してきた私の会社がどうなってきたのか、なにをしようとしているのかをご紹介します。

まずは、当社の説明をさせていただきます。創業は1884年で、南国の稲生と仁井田に工場があり、育種の研究室が山北にあります。2015年南国のインターチェンジ近くの蛸が丘に、新社屋を建て本社機能を移転しました。

津波の影響の無い所に本社機能を移転など徐々にこういう活動をしています。

会社の特徴についてお話しします。

石灰の使い道で、皆さんよく想像されるのは、運動場に引く線のラインだとか、畑にまく肥料の石灰とか、チョークというようなイメージを持たれているかもしれませんが、私どもはちょっと違うことをやっています。

会社概要

- 創業：1884年（創業136年）
- 売上：30.2億円（2020年度実績・累計）
- 設立：昭和35年6月
- 資本金：2,000万円
- 社員数：76名（正社員）

2015年2月 蛸が丘新社屋完成

【関連会社】

- 井上ワイナリー㈱
- ㈱AGRICORP
- IL&IN Co.,Ltd.(KOREA)
- TPC-KG(VIETNAM)

井上石灰工業株式会社

INQUE CALCIUM CORPORATION

- 自動車分野（ゴム・樹脂部品への特種添加薬品）**
ウェアーストリップ用では国内カーメーカーへの約90%のシェア！
・酸化亜鉛 (ZnO)
・酸化カルシウム (CaO)
- 農業分野（果樹・野菜用殺菌剤）**
無機殺菌剤の販売量で国内の農業業界トップ シェア=80%！
・ICボルドー
- ファインケミカル分野（高純度水酸化カルシウム・酸化カルシウム）**
医薬・飼料用高純度カルシウム、食品添加物用高純度カルシウムでは独自技術

井上石灰工業株式会社

大きく分けまして3つ市場を持っています。一つ目は自動車分野への石灰製品の展開です。

それは酸化亜鉛・酸化カルシウムという特殊な薬品ですが、自動車のドアとボディとの間にチューブ状の緩衝材（シール材）がありまして、この役割は窓を閉めることにより外からの音を遮ったり、水を遮ったりするなどの役目をします。

ドアの開け閉めを何回もやっていると、ゴムがヘタリ耐久性が落ちてきます。私どもの酸化カルシウムを入れますと、それがヘタりにくい耐久性が向上するということです。

競合品で同じものがありますが、我々の酸化亜鉛は他社さん2倍から1.5倍くらいの価格で販売しています。何でそんなに高くても売れるのかといいますと、反応性が高く使う量そのものが少なく済むのです。単価は高いのですが、使う量が少ないというトータルコストとしてお客様にメリットがあるのです。こういうことでこの業界において、約8割くらいのシェアを持っています。

続きまして農業分野にICボルドーというものがあります。ボルドー液というのは、名前の由来の通りフランスのワインの産地ボルドーです。あそこで1884年フランスのボルドー大学ミラルデ教授が発明した農薬です。世界の中でも古い農薬で、今だに使われています。138年間使われている農薬というのはほとんどないのですが、その中の一つです。これは石灰と硫酸銅の成分を入れていますが、それぞれが攪拌をするときとても面倒で、石灰の袋と、硫酸銅の袋を持ってきて、それぞれ水に溶かして何千リットルも作らなければならず、とても手間がかかっていました。それを濃縮タイプに仕上げまして、お年寄りでも、子供でも、女性の方でも簡単にボルドーが出来、利便性が上がったので、廃りかけていたボルドー液がICボルドーという形に変わって、市場がどんどん膨らんできました。これがブドウに良く効く農薬ICボルドーです。

三番目に医薬・試薬用と書いていますが、高純度の水酸化カルシウム・酸化カルシウムなど純度が非常に高いカルシウムを作っています。

医薬とか、試薬、食品添加物など人の体に入るものは、かなり純度が高くないといけませんので、試薬は純度が高いものしか扱わないのです。分かりやすく言うと、肥料用の石灰はキロ当たり10円程度の値段ですが、医薬用とか試薬用とか、食品添加物はキロあたり、千円とか1万円とかするのです。

非常に利益率の高い、しかし、あまり量も出ないニッチな市場において、私たちはシェアを持っている会社です。我々がいろいろ考えてやっていることは、いまだに一緒なんですけど、石灰にいかにか付加価値を付けるのかを考えてやっているのです。

最近海外のお客さんも多く、売り上げの4分の1位は海外に持って行ってあります。その中でもタイとか東南アジアが最近多いですが、タイにロイヤルプロジェクトというのもあり、ここでブドウ作りのお手伝いをするようになりました。

タイのブドウは非常に粒が小さいブドウしかないんです。そこに、大きなゴルフボール位の大きなブドウを作るお手伝いをしました。真ん中にいらしゃる方が日本で言いますと、農水省の事務次官のような方ですね。そんな方から一定の成果を収めたということで、感謝状もいただき表彰を受けました。

このロイヤルプロジェクトは非常に面白いプロジェクトでご存知の方もおりかと思いますがロイヤルですから王室のプロジェクトです。

昔タイとか、（※ビルマ、ミャンマー）、カンボジアはゴールドライアンでケシ栽培をしていたそうです。今もあるみたいですけど、それをタイ政府は非常にイメージが悪いから止めさせたい、でもそれを止めると、農家の人の手取りが無くなるので困ってました。そこで新しい農業プロジェクトを王室が考えてあげるといふプロジェクトです。その中の一つとして、ブドウ作りをやっていただけないかというお手伝いでした。その結果、翌



年に今の国王陛下の妹さんにもお目にかかれました。

現地ではブドウの施肥だとか、栽培の指導などをしてくださいとか、お話しをしながら活動をしていました。

最近ではJICAの支援、お手伝いもいただきまして、ベトナムにおいても、同様のプロジェクトをやっております。

ベトナムは比較的民主化されたといっても、やっぱり社会主義国ですので、人民委員会とか共産党とかが権限を持っておりまして、これが農業大臣なんですが、日本と違いお会いしてくれてこのプロジェクトは是非頑張ってやってくれとか直接お話を下さったりします。

ベトナムのビン・トゥアン省、南の方ですが、ちょっと暖かい所です。

2016年6月2日に撮影していますが、去年11月に定植したブドウに実がなっているわけです。

聞きますと、現地では年に3回収穫するそうです。今回我々がお手伝いしているのは量を沢山採るのではなくて、質の高い大きなブドウを作りたいと、こんなことをお手伝いしています。

現地へ行きますと共産党の旗があり、こんな所でミーティングをします。

我々は農業の栽培に参入する際に最初はトマト作りを行いました。

トマトといいましても珍しい形で、非常に甘いフルーツトマトです。

これを自社で開発をしまして今販売をしております。

主に多いのが東京、大阪の高級食材を置いているところ、デパ地下などに置いていただいています。

世界一受けたい事業とか、行列の出来る法律相談所とかメディアにも取り上げて頂きまして、今は東京方面の出荷が多くなっております。これを考えましたのも理由がありまして、農業の販売で全国を回っていた時に、どこの地方に行っても、農業の後継者がいない、単価が取れないので所得が合わないからどんどん農家の方が止めていく。そして耕作放棄地が増えていくことを、目の当たりにし、なにか私たちにお手伝いできることはないだろうかと色々考えていました。そういう時、ある育種家の方と出会いがあって、新しいものを作りそれを栽培してもらえば農家の方の所得も上がるし、地域の活性化にもつながると考え開発をいたしました。

これが高知の畑です。今約3000万円程度の売り上げしかないんですけども、一億くらいに持っていきたいところです。

ところが、大阪に行きますと阪急梅田にお菓子を作っている会社があり、この元はトマトなんです。

これをお菓子にすると一個260円するんです。我々のトマトはそんな値段はしませんからね。やはり加工をしないと付加価値は付かないなと思いました。

そして、今日のお題にもなりますけれども、さらにワイン作りにも挑戦することになります。



● 自社「トマトスイーティア」報道

2017年5月11日放送(日本テレビ系) 18:56-19:54

TV

世界一受けたい事業

【特報】	【特報】	【特報】
● 2016年10月30日	● 2016年11月10日	● 2016年11月
● 2016年11月10日	● 2016年11月10日	● 2016年11月
● 2016年11月10日	● 2016年11月10日	● 2016年11月
● 2016年11月10日	● 2016年11月10日	● 2016年11月



2016年7月にワイナリーを設立しまして、初めてのお披露目を開催して各方面の方にお越しいただきました。当時は高知県でブドウなんかできん、やめちよきなさいやとか、ワインなんかできるはずがないきやめとちよき。たくさん言われましたけれども、誰もやっていないことですし、失敗だったら残念会を開いてくださいと言いながらスタートしました。

しかし、私だけではなくて、現場のスタッフも一生懸命頑張ってくれまして、やっとワインが登場しました。

お披露目のとき、田崎真也さんという国際ソムリエ協会の会長しておられる有名な方にも来ていただいてこけら落としをしていただきました。

さて、なんで石灰の会社がワインを作るのかということになりますが、それはある人のある言葉が始まりです。その方は志村富男さんといまして、山梨県で志村葡萄研究所の所長で、ブドウの栽培やワイナリーのコンサルタントをしておられる方です。ブドウの栽培から醸造までできる非常に珍しい方で、この方と、先ほどお話しした農薬で20年来お付き合いはありました。ある時ロイヤルプロジェクトで海外に行って活動している時に、こう言われたんです。社長、人に教えるばかりではなく、自分で作ってみたらどうだということでした。

そこで、あ、何か出来るかもしれないという閃きがあり、次の3つのことを考えました。一つは高知の地質がどうか、二つ目が気候はどうか、3つ目はどうやって差別化していけるかでした。

ワインが好きな方はご存知と思いますが、一つめの地質でブドウの産地は石灰質の土壌が多いんですね。

ブドウはそもそもアルカリの土壌を好みます。ですから石灰の台地とか石灰の地質の所とか向いているわけですね、ですからひょっとしたら石灰が面白いかも知れんと思いました。

高知、南国稲生という土地の価値を再発見してしまったのですね。

今まで石灰にいかにか付加価値を付けていくことを考えていましたが、今回は稲生という土地そのものに付加価値を付けていこうとそうすることによって、将来的には人に来てもらったりとか地価が上がったりとかつなげられるのではないかと、思いつきました。

次に考えたのは気候ですね。ご承知の通り、高知は山梨と比べると約3倍くらいの降水量があります。こんな中で作りますと、日照量はいいんですけど、降雨量が多いと病気が出たりいろんな障害が出やすいので、高知は決して適している土地ではないです。

ところが、それをクリアする方法があると先ほどの志村さんがアドバイスをくれまして、一つは品種です。稲生で作っている品種は富士の夢という品種なのですが、ベースはメルローという品種に日本在来の山ブドウを掛け合わせた品種です。

ですから、ヨーロッパからそのまま持ってきた品種でブドウも作れますが、日本では海外の品質には追い付きません。そこで山ブドウという在来の品種を掛け合わせることにより、病気にも強くなるし、日本の雨にも強いとハイブリッドな品種、これ使用したらよいと提案してくれました。

同じく山北に使っている品種、ピノ・ノワールという品種に山ブドウを掛け合わせた品種です。

これを使うと高知で雨が降っても大丈夫で病気も防げるし、大丈夫やってみてくれと。

もう一つ大事なのが、ワインのブドウというと皆さん渋いとか酸っぱいとか思われますが、この時の収穫が糖度が22~23度ありました。結構甘いんです。ワインのボトルの表示を見ていただくと、だいたいアルコール度数12~13%です。ブドウの糖度が24度あったとして、その半分がアルコールに変わります。



ワインを作るブドウは甘くないとアルコールが出来ないので、甘さが必要です。これを栽培するのは、レインカット方式といいまして、雨が直接かからない、傘をかけてやることで病気が出にくい、こういうことをしてあげます。

そして一番難しいのが差別化をどうするかということです。

皆さんがワインを選ばれるときにときに、フランスとかイタリアとか、日本だと長野や北海道とか山梨とかそんなワインがあったらそっちを手に取りますよね。10回のうち1回は高知のやつを手にとってくれるかもしれませんが、どうやって差別化していくか、一つは、先ほどご紹介しましたICボルドーという農薬を使っています、これは実はシェア的に全国8割くらいあるんです。

有機栽培の適合ということ、新JAS法農水省のガイドラインにも入っているんですね。

有機栽培として表示していいですよ、この農薬に関しては安心安全という、138年使われている農薬ですから、その歴史が安全性と効果をやはり証明しているようなものです。

この農薬を売りにして、ブドウに効く特効薬ですから、こういった安心安全な農薬を使ったブドウでできたワインがうちの売りやと、もう一つは高知の強みを活かして差別化をしたい、高知しかないもの、ここを目指さないかん。

しかし、なかなか考えても答えが出ません。色々経験をしたと、県外のお客さんが来たとき、どんな販売やったらうかなど考えました。行きつくところが、高知県民のソウルフードの鰹のタタキしかない、というふうに気付かしまして、これにあうワインを作ろうと思いつくのです。

おかげさまでワインができてTOSAという名前を付けまして、今会員さんに向けて販売をしているんですけど、このTOSAが実に高知の鰹に合うのです。そして高知には土佐赤牛という、非常に美味しい珍しい肉牛がいます。こういった物に合わせられる、そして私どものトマトなど、そういった物にも合わせられるようなこともしてみたいと思いはじめました。

このような活動をしていますとテレビの方が取材をしてくれるようになりまして、「日本のチカラと、ガイアの夜明け」というテレビで全国放送をしていただきました。

味についてお話しします。

味には五つの要素があります。一つ目は酸味、二つ目が苦味、三つ目が塩味、四つ目が甘味五つ目は旨味です。これは大学の先生に教えてもらったネタなんです。

この5つの要素のバランスで人はおいしさを感じるんです。例えば、鰹のタタキで例に上げますと、特に塩タタキですね。塩が入っていますよね、タタキの脂身を人は甘みとを感じるそうです。

旨味はグルタミン酸が入っていますので、鰹のタタキは酸味と風味がないんですよ。

ここで出てくるのがワインで、この5つがそろっているという理屈なんです。

これを分析する機械がありまして、高知大学にも協力していただきました。これ慶応大学の先生が考えた機械なんですけれども食べ物との組み合わせを判断する機械です。

人間の舌の感覚を電気信号に置き換えて測定するそうです。これで測りますと、稲生で作ったメル

	稲生	山北
土佐あかうしステーキ	97.1	89.4
鰹のたつき	87.7	93.4
鰹の塩たつき	85.7	98.3

相性度90以上が美味しいとされる

土佐のあかうしには「稲生」
鰹のたつきには「山北」が相性抜群！！

ローベースのワインと土佐赤牛は、100点満点で97.1点、我々もビックリするような数値が出たんです。

もう一つカツオの塩タタキと、山北のピノ・ノワールベースの品種のワインを合わせますと、98.3点であり私も自信を深めました。だいたい、90点を超えると美味しいと言われるそうです。

高知県を見てみますと東西も広く、食材が豊かですよね、海の幸、山の幸、川の幸いろんなものが、ロットは小さいが食材に恵まれています。やっぱりこれが高知県の強みだと私は思います。

ところが、ロットが小さいので、点在をしているのが実情ではないのかな。

なんとか、これを結び付けていきたい、結び付けることができると次のステップにつながる。

ここで登場するのがワインではないだろうか、こういうことを考え始めました。

ワインをやっけていき点と点をつなげていくと、高知県の観光振興の一助になるのではないかと思います。例えば、土佐赤牛、嶺北とか四万十ウナギの、土佐四万十とかそれぞれの場所でできたブドウで、ワインができたなら面白いと思うんですね。

目指したいのは、高知のワインバレーを作りたいと大きく出ましたが、こういったことをやると、先ほどご紹介した、高知県を回るきっかけになるかもしれないと、例えば、四国はお遍路さんも多く、女性同士の旅もあるし夜はゆっくりしてみたい。

高知県の一日目は東半分の畑を回って、お酒を飲んで美味しいものを食べて高知市内で一泊して、それで西半分回ろうかこうなれば高知県の経済効果も少しは上がるのではないかと思います。

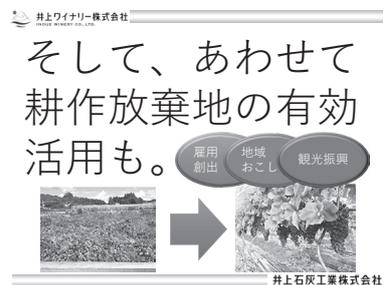
人が来ることによって、お金の流通も出て来ますのでこういった流れをワインでできるかもしれないと思っています。

そして、もう一つ大事な問題は耕作放棄地の問題です。先ほど全国回る中で耕作放棄地がたくさん目につくとお話ししました。どこも高齢化、所得がなかなか伴わないことで、雑草地みたいところがどんどん増えてきているんですね。そこを、我々お借りしまして利用させていただく、そうすると雇用も生まれますし、地域おこし、観光振興にもつながる、一石三鳥のことができます。

ブドウ一つワインを作ることによって、こんな大きなことができるとだんだん分かってきました。

その第一弾、偶然ですがジビエ料理の梶原で町長さんがワインに興味があって、一緒にやろうやと意気投合しまして、去年の4月に梶原でも赤ワイン用と白ワイン用のブドウ2品種植えました。今年収穫出来たらワインができるかもしれません。地元のジビエ料理に合わせてこんな夢を語っておいでました。

第2弾として、ほんとに偶然ですが香北町アンパンマンミュージアムのお隣の畑を貸してもいいよと申し出があり、6畝位の小さい畑ですけれども場所が非常によくアンパンマンミュージアム隣の社会福祉事務所の裏側の畑で、看板を建てているので行かれるとすぐわかります。そこで今回は老人クラブの方々とは提携を結びました。我々、色々お手伝いはできるんですけれども、なかなか、作業する人が足りないということで、地域の社会福祉協議会の方は、最初は障害者の方とかがお手伝いしていただくとかの話が出ていたのですが、作業していくうえで毎日のはきついかもしれないとなり、次に老人クラブの方々に声をかけていただきました。何と老人クラブといえども現役の農家の方ですから、作業が早いんですね、草を



引くのも早い、石を取るのも早い、何も言わなくても防草シートまで貼ってくれて、ほんとに我々なめていたなと思うくらいでした。

こういった方が孫のために面白いき、できるのが楽しみじゃと色々作っていただいています。

(パワーポイント) ここは赤ワイン用のブドウですね、マスカット・ベリー Aという日本固有の品種です。これを作っています。

第三弾もありまして、佐川町でも同じく、今度は農家の方に支援をしていただきまして、今度は白ワイン用のブドウを造ろうということで、佐川町長とお話をしまして、取り組みを始めたところがあります。耕作放棄地がありまして、ここを利用させていただくということでブドウ作りを進めております。

ここでどうやって進めていくか、一つのコンセプトが必要となります。

昔、土佐戦国七雄という、時代によっては少し分け方は違いますが、皆さんご存じのとおり、東から行くと安芸氏とか、長宗我部、本山氏とか色々、当時の豪族がいたわけです。

そこに畑を作って高知県全土にワインを作りたいと、こういうコンセプトをいま進めています。

一番最初にできたのが南国稲生の長宗我部氏です。二番目 香宗我部氏、三番目は 手結の土佐カントリークラブの一部をお借りしまして、安芸氏、梶原の本山氏、後の三つは畑ができておりません、進めていくつもりで畑の確保に奔走しています。

これができると、高知県で7か所の畑ができますので、それに伴う、ワインも出来上がることとなります。

今回、高知県の産業振興計画の方にも取り上げていただきまして、念願の醸造設備が完成しつつあります。

2021年2月25日醸造設備が完成し、竣工式を行いました。

その設備ができてから、醸造免許を申請しなければいけません、

設備が入ってほんとにできたかねと、保健所さん国税庁さんが来て、確認しそれから、醸造免許が下りるんです。

そして、今年の夏収穫したブドウで初の仕込みを行って、オープンは来年の3月、5月にはグランドオープンさせようと思っています。

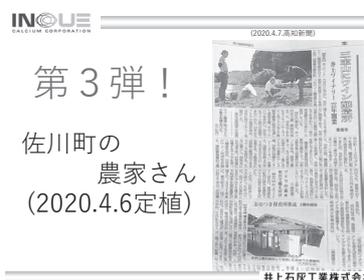
いよいよ、ここまで夢が実現しつつあります。場所は三宝山のふもとに野市動物園がありますが、その目の前に小山があります。外観はわかり難いんですが、建屋もできております。

入り口のエントランスに石が見えますが、石灰岩で作しまして、試飲室に入って行くまでにいろいろ仕掛けを作っています。中は試飲ルームとかきれいな造りとなっております。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

企業といえども何を支援していくのかまじめなお話をしますと、ポーターさんは、企業の存在基盤は「社会との共通価値の創造」であると言われました。我々の共通価値とは何だろうかということで地産外商をやっておりましたけれども正直、時間もかかるし、進捗も思い通りに進まない中、観光振興で外から外貨を稼ぐとこういった事を考えた我々のコンセプトです。

そしてドラッカーさんが経営者の役割とはなんだろうか、三つ言われました。

一つ目 組織の使命を果たすこと。二つ目は仕事を通して働く人達を生かすこと、三つ目は自らの組織が社会に貢献することで、これを経営者が考えることと言われました。



我々の会社で考えてみますと、組織の使命を果たすとは、石灰に付加価値を付けて地域に貢献していくこと。二つ目。仕事を通して働く人を生かすとは社会とのつながりを意識してもらうこと。

これは我々の石灰業は、BtoBという製造メーカー間での取引であったため、世間一般の方と接する機会がありませんので、工場で務めてくれている人とかが、社会に貢献しているかといえばチョット意識が薄い、これを何か社会に参加することによって我々の会社がかちんと動き、社会と一緒に機能していくんだと意識してもらいたい。色んなイベントをやってみたりとか。そして、最後は、自らの組織が社会の問題に貢献する。これは地元高知の課題に向き合おうということです。

もちろん経済を活性化させたい、そして若い人にも帰ってきてほしい。

農業を通して食の大切さを知ってほしいとか、いろんな課題がありますけれども、我々地元高知の課題、高知に根差した企業でやっていこうと、こういうことを決めて活動をしております。

なんのために働くのかというのが一番のポイントになりまして、うちの会社の中でも時々話をしていますが、「最高の人生の見つけ方」という映画があります。ご存知の方もあるとおもいますが、モーガン・フリーマンとジャック・ニコルソンが余命半年くらいと思いますが、二人が入院するんですね。その時に、ジャック・ニコルソンは個室になる予定が手違いでモーガン・フリーマンと相部屋になるんです。ジャック・ニコルソンはビジネスで大成功したビジネスマンですが、家庭がうまくいってなくて一人で過ごしているお爺さんで、モーガン・フリーマンは人生疲れた中年のオジサンで、奥さんともあまりうまくいっていない。ところが、最初は喧嘩していたんですが、その後意気投合しまして、残りの人生やっておきたいことを100個ぐらい書き出して一つずつ、やっていくんです。

ジャック・ニコルソンはビジネスで成功した大金持ちですから、プライベートジェット機でいろんな所に行くんです。その中の一シーンで、エジプトのピラミッドに行くシーンがありまして、そのシーンではと思うことがあったんです。ピラミッドの夕暮れの時に、古代のエジプト人が自分の魂が天国に召される時に。天国に行けるかどうか、天国に行く手前に扉があって、そこに神様が立っていて、たった二つの質問をされる訳ですね、その質問の答えにより扉が開かれるのです。

その一つ目の質問が、自分の人生に喜びを見出せましたか？でした。二人ともうんとうなずくんです。それなりにやっていたと。ところが、二つ目の質問で、他者の人生に喜びを持たせたのか？でした。二人とも考え込むんです。奥さんのこととか、家族のこととか考え、本当にそんなことできたのかと。これは、仕事においても同じことなんだと私は思いました。

やはり何のために働くのかということ、そして、学生さんに何のために勉強するがやろうかね？

私なりの解釈は、やはり最終的には「すべては、人の役に立つため」じゃないだろうかと思って、仕事をしております。昔の中国の古典なんかを読んでみると「本学・末学」という言葉が出てきて、ご存知の通り本学とは本来学ぶものの意味です。そして本学とは人間学、末学とは時務学の事であり、言い換えると、人間学とは人間力をつけ人格を磨き特性を育てて道徳や良い習慣を身に付ける学び。

末学は知識、技能、技術を学ぶこと、となります。私どももそうでしたが、学校で教わることはどちらかと言えばこちらの時務学の方が多くて、なかなか、人間学を学ぶ時間がない、両方をきちんと学ばないと、人としての成長はないんだということです。

ここから生まれたのが「本末転倒」だということを初めて知りまして、まだまだだなんて思っております。



◎何のために働くのか

・映画から学んだ事



「最高の人生の見つけ方」(2008年)



モーガン・フリーマン、
ジャック・ニコルソン出演



社内では、人間学を学ぶ会を月に一回全員でやっております。私が思うのは社長又はリーダーは、事業に意義を生み出して、社員に希望を与えないといけないのではないかと常に思っております。

ですので、先生方においても授業に意義を見出して、生徒さんに希望を与えてくれていますか？

会社に入ってくる学生さんとも面接していると、「希望を考えたことは有りません」とか、「夢なんか考えたことは有りません」とか、そういう学生さん非常に多いです。

学校の成績はいいのですが、「もうちょっと違うことも考えてごらんよ」こんなことを最近お話ししております。

本日「ワイン作りを通して目指すもの」としましてをお話ししたのは、当社では、我々が作っているのは単純にワインではなくて、この仕事が高知の未来につながる、という事です。我々一社がやっても高知の経済が大きく変わる訳ではありませんけれどもやはり、自分たちができることを精一杯やることによって、高知の未来がちょっとでも変わるかもしれないそういう思いで事業を行っております。まず、自分の夢を持とうよと。「夢のなきものに理想なし」「理想なき者に計画なし」「計画なき者に実行なし」「実行なき者に成功なし」故に「夢なき者に成功なし」吉田松陰さんの言葉です。そして、歳がいくつになろうが、いつまでも青年の志を持ってやっていこうと思っています。夢というものを因数分解すると多分こういうことです。

◎まず、自分の夢を持つ



まず、「すべき」=社会の要請、こんな困ったことがあるよ、というものがあって、次に「出来る」=自分たちの能力でできる、会社の売り上げとか、資金とかですね。そして、何よりも大事なものは、「やりたい」という熱意・勇気、これがあって夢が初めてできるのではないかとこんな風に思っております。

私が大切にしていることの 하나가、やはり本気にならないかん、全てはたった一人の本気から始まるんだと。結局は覚悟を決めることだなと思っています。先生方の前で言うのも恥ずかしいですが、自分達の時代さえよければいいのか、ということもあります。

我々が教育を受けてそして、授業料とかいろいろな物を先輩、そして両親はじめ、先人たちの税金できちんと我々教育を受けてきた訳ですが、我々が次に残すものは何かということですね、後のことも考えないかん、もらったもの大きくして次につないでいかんといかん。

我々、自分さえよかったらえいと違うがで、目には見えないけれども、そんなことをきちんと、考えんといかんと思います。ですから、こういったことを色々ありますけれども、私は教育とは生き方を見せることではないかと、を思って会社で活動しております。

なかなか言葉では伝わりませんが、我々が就職したときに、先輩たち四十、五十のオジサンたちが頑張ってたら仕事をしていたなあと思います。よく飲みにも連れて行ってもらいましたが、そのおじさん達はよく頑張ってたいたなあという後ろ姿を覚えています。

いざ私とその年になって、そんな姿を見せれるかと言うと、いやどうだろう頑張らないかん。

ですから、きちんと姿を見せていくということは大切だと思います。照れくさい言葉ですけど照れくささに負けますと自分に嘘をつくことになりますので、そこは勇気をもっていきたいと思います。

そういう活動をやってきて、実はワイン造りにはそういうことが背景にあり、その思いや目的にご賛同いただける方にウチのワインをお勧めしますと。高知のワインをさらに盛り上げる活動を賛同される方にワインをお勧めしますと。

◎TOSAワイン同盟とは

高知ワインTOSAを愛し、高知を更に盛り上げるぜよ！という熱い思いに賛同される方に・・・

我々、会員制のワイン販売なんですけれども、メーカーズパーティーというワインパーティーを年2回開催しまして、最初は辰巳拓郎さんに来ていただきました。二回目は地元のジャアバーボンズに来てもらいました。会員の皆様だけをご案内して、年代に関係なく、パーティーを楽しんでいただいています。

ぜひ「TOSAワイン同盟」メンバーをお勧め致します！

残念ながら去年はコロナで中止しましたがけれども、今年は開催したいなと思っています。

これは、空港に看板を掛けましてPRも行っております。
見かけましたらこれが言いよったやつやと応援していただければ
と思っております。

丁度、時間になりましたので、終わりたいと思います。本日はあ
りがとうございました。

