

亀田製菓株式会社

■ 人とお米を真ん中に おいしさと健康を創造する

年の瀬も押し迫った12月22日、亀田製菓本社に、取締役・商品開発本部長・古泉直子氏を訪れた。折り悪く、新潟大停電のさなかであった。受付で秘書室に案内を求めると、約束の10時ちょうどに、氏は防寒具に身を包み、自らお声をかけてきた。窓明かりを求めて、1階商談スペースでの会談となった。

「事態が事態ですからあまり時間がなくて」と挨拶をなされた。おそらくは製造ラインが止まり、ラインの保全に大わらわであったであろう。日を改めることに思いも至らなかったインタビューは恥じ入るばかりであった。

聞き手◆お米一筋のご様子ですが。

本部長◇はい。お米は日本人に最も親しまれてきた食材です。お米は新潟県そのものです。わが社は、地域と地域の文化の中で育まれてきたと認識しています。

◆グループビジョンは、たしか「人とお米・・・」

◇はい。「人とお米を真ん中に」です。最近では、「健康」を強く意識して、伝統のおいしさと新しいおいしさの中に、健康に貢献できる食品を目指しています。

◆新しいおいしさといわれましたが、新商品をたくさん開発なされています。開発はどのように。

◇開発部を中心に会議、会議で新しい味、新しい食感を求めています。いろいろな提案を受け入れて、商品化可能であるかどうかを検討します。

◆そのあたりをもう少し具体的に。

◇提案者の意見、試作を大事にします。会議、会議は、どうしても角のとれた商品となります。多くの方がおいしいというものは、多くの方がそれなりの味と認識するものにしかありません。会議は、角をとらずに磨くためにあります。

◆かなりの難題と思われます。会議を運営する本部長のご苦労が目に見えるようです。

◇「それ、昔、造ったけどだめだったよね」は禁句です。上司の意見は、上司の経験を活かすサポート的なものです。「提案を封じ込めないように」をいつも心がけています。

◆試作品のテイスターは？どなたかが鶴の一声で「これはいける」と。

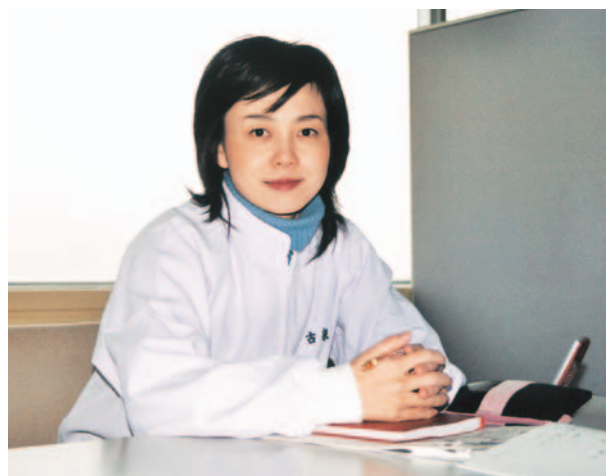
◇まさか、そんなことは。社内の試食アンケートから始まりますが、何よりもお客様のご意見の計数調査を大切にしています。新しさの度合いが高いほど、調査は外部調査機関にお願いします。もちろん調査項目の設定などは社内との共同作業となります。

◆先ほど伝統といわれましたが、杵の時代とラインでの製造には大きな違いがあるかと。

◇全くそのとおりです。製品開発は、研究所で試作をしますが、似た製造過程であっても、工場のラインとでは規模の問題が生じます。

◆研究所からラインへの移行には、既に確立された技術をお持ちで。

◇経験に頼れる部分もありますが、新しいもののほど量産試作を積み重ねます。開発技術者と工場技術者が一緒に何度も何度も努力となります。



インタビューに応じる古泉直子氏

◆お子様向けの包装デザインも目立ちますが。

◇お子様は大切にしています。近未来のお客様であるお子様には、味に親しんで頂きたいと存じております。お米文化を伝えるためにも。スーパーで、お子様のために、お母さんが手にしてみたくなる、そんなデザインを心がけています。

◆先ほど、健康が新しいテーマであると。

◇はい、いま最も重要なテーマです。例えばイソフラボンを豊富に含む黒豆とお米のコラボレーションなどですね。こういった開発でも、もちろん日本人の嗜好を大切にしています。

◆すばらしいお話をありがとうございました。

不測の事態の中で、真っ直ぐにインタビューを見つめる氏の瞳には、次世代を担う責任感と誇りに満ちたきらめきが、確かなきらめきがあふれていた。