

先見経済 SENKEN KEIZAI

Since 1938

Aug. 2011

8 15

8月15日号

好評連載

井熊均
井徳正吾
今井激
鎌田慧
境野勝悟
高橋陽子
沼崎益夫
松野豊
村田裕之
和田努

先見人

株式会社スウェンソン
代表取締役社長
兒玉圭司 氏

先見TOP interview

お客さまの 気持ちを絶対に 裏切らない(前編)

有限会社ぐるめくにひろ
代表取締役

松澤州紘

聞き手・山口哲史

清話会セミナー講演録

篠田傳 神田靖美 佐藤一彦

不定期アイズブレイが創造する新しい世界
今こそ積極的にリスクに立ち向かえ
白山桜と歴史の地・吉野 古人の胸中を想う



特集

究極のリーダーシップは「人間的魅力」にある

企業家の〈好感学〉

お客さまの気持ちに絶対に裏切らない(前編)

「無添加」ハム、ソーセージづくりへの飽くなき探究心とこだわり

聞き手▼山口哲史 株式会社プロ・アクティブ代表

今号は山口氏の十数年来の友人であり、世界でも希少な無添加ハムやソーセージを製造する有限会社ぐるめくにひろの松澤州紘氏が登場。次号の2回にわたり、無添加へのこだわり、食肉加工品づくりへの熱い思いを伺う。

おいしい肉づくりには

家畜の生きる環境が大事

山口 松澤さんとお会いしてからもう10年以上になります。初めてのご縁は何でしたっけ？

松澤 通販コンサルティング会社のセミナーと一緒に受けたのが最初かな。当時、僕のファックス通信に、「水が体づくりに大事です」と書いたときに、山口さんの奥さまの佐貴子さんから、『月のしずく』という良い水がある」と連絡を頂いて、それからですね。

山口 「月のしずく」はうちの人気商品ですが、ぐるめくにひろの食肉加工品づくりにも活かしてもらっていますね。

松澤 うちではもう必需品です。防腐剤や発色剤、結着剤の代わりに、「月のしずく」の力を

借りています。豚や牛、鶏などの家畜も人間の体と一緒に80%以上が水分。もともと含まれている肉の水分だけでなく、食肉加工時に使う水にも力がないと、良い商品はできません。

山口 おいしいハムやソーセージをつくるには、家畜がどんな水、空気、土壌のある環境で育ったかも大事ですね。

松澤 その通りです。おписいは品種と餌で決まりますが、変なもの混ざった餌を与えれば、家畜の健康を害してしまいます。かといって、すべてオーガニックの餌ではコストがかかります。そこでなるべく良い餌を選びながら、良い環境で健康をつくっていく。牛は草を食み、豚は土を食べて腸内細菌を整え、内臓を強くします。そうしない



先見TOP interview

with 有限会社ぐるめくにひろ 代表取締役

松澤州紘

ホスト

株式会社プロ・アクティブ代表

山口哲史 (やまぐち・てつし)

1961年兵庫県生まれ。関西学院大学商学部卒業後、リクルートなどを経て90年、現(株)プロ・アクティブの前身のフィールド・アクティブを設立。竹100%でできた繊維など自然でピュアなエネルギーを活用した「人を自然に輝かせる(ラディアンス)」力のある健康、美容商品の企画・販売を手掛ける。社内外ともに「ガッツさん」の愛称で親しまれている。

<http://www.pro-active.co.jp>

と、結局抗生物質を飲まなければならなくなるんですよね。

山口 そこまで考えてハムやソーセージをつくっている人は世界でもそういないのでは？

松澤 いや、いると思いますよ。スペインで会ったイベリコ豚の生ハム職人さんも、うちの契約農家に負けず劣らず命をかけて豚を育てていました。

山口 無添加の追求は、素材へのこだわりと言えますね。

松澤 今は私たちの食生活に添加物が浸透してしまっていて、10人中8、9人は添加物がないと「味がない」と感じるようです。しかし、例えば島国の日本の漁港では、新鮮な魚を新鮮なうちに醤油で食べればうまい。それが食文化です。肉も同じで、素材のおいしさが分かる方々に本物の肉のうまみをお届けした

い。それを突き詰めて考えていくと、豚や牛が健康に生きる環境が大事になるわけです。

山口 魚や肉、野菜に限らず、衣類にしても、着心地を考えて、糸をつむぐところまで週ついでく人もいます。それと同じですね。

嫌な味を消し満足感を無添加へのこだわり

山口 無添加への強いこだわりを感じますが、海外でも無添加の商品は珍しいのでしょうか？

松澤 スペインでは肉と塩だけでつくる生ハムもありますが、茹でる商品にまで添加物を使わないのは、世界でも数十社でしょうね。ソーセージの本場ドイツでも、食中毒細菌の制御のために、「添加物を使うべき」という職人教育をしています。

山口 肉の菌の繁殖を防ぐためなのですね。

松澤 日本やアメリカの場合、添加物は売り手側の都合で使用されることが多いんです。コストが安い、商品が長持ちする、見た目が奇麗などの理由で。一方、ドイツは添加物を使っても目的が違う。もちろん、日本でも防腐剤や酸化防止剤を使

わないと、怖くて流通できないという理由もあります。

山口 食べ物だから、余計にそうでしょうね。

松澤 特にハムやソーセージは、冷蔵庫に入れておき何日経つても、「真空パックだから」と焼いたり茹でたりせずに、そのまま食べることもあります。ここに怖さがある。これが魚の刺身なら、少し日が経てばお客さま自ら念のため火を通したりします。また、夏の暑い日にお客さまが商品を買って物袋に入れたまま歩けば、それも肉にとつてはストレスになります。

山口 その辺の流通段階の対策

「無添加だから安心」と喜んでもらえるのが嬉しい

はどうしているのですか？

松澤 うちの場合、デパートや航空会社などの販売店で注文を受けたあと、お客さまへの配送は弊社から直接行います。間に問屋も入れないので、その点は安心ですね。お客さまの家に届いてからは、冷蔵庫で2週間保てば十分でしょう。1カ月置いてもカビの生えないものは逆に

怖いですよね。

山口 お客さまはリピーターが多いのですか？

松澤 そうですね。宣伝もDMとウェブサイトでくらい。ギフトでもらった方が、次は贈り物にしてくれたりします。「おいしかった。無添加だから誰に贈っても安心」と言ってもらえるのは嬉しい。新メニューや食べ方の提案も大事ですが、一番気をつけているのは、お客さまの気持ちを絶対に裏切らないこと。毎年同じメニューでも、お客さまが信頼して買ってくださいるのはありがたいですね。

山口 無添加の商品は、初めか

ら意識してつくってきたんですか。それとも途中から？

松澤 途中からです。最初は添加物を使っていました。しかし、肉の割合やスパイスの割合はさまざまなのに、それぞれの味がするのは食べた瞬間だけで、そのうちどれも同じ味になってしまふ。そして口のなかに嫌な味が残る。それが化学調味料なら、