

対談

心躍らせて、挑戦の一步を踏み出そう
事業を創造する

●地域と産業を元気にする人材をいかに育てるか

永尾 俊一

●白ハト食品工業株式会社
 代表取締役社長

池内 啓三

●理事長

グローバル化や少子高齢化など社会情勢が大きく変化する現在、地域とともに日本が、これからも活力を維持し発展していくためには、新たな事業の創造が求められている。そのため知の拠点であり、次世代を担う人材を育成する場である大学に対する社会の期待は大きい。今回は「くくるブランド」を本学在学中に創業し、「おいもさんのお店らぼっほ」を立ち上げるなど、斬新な発想で成長し続ける白ハト食品工業の社長を務める永尾俊一氏と池内啓三理事長が、新たな事業への挑戦や失敗を恐れない人材の育成について語り合った。

◆“世界にTAKO-YAKI”夢を掲げて、学生時代に開業

池内 永尾さんが商売を始めたのは、まだ本学に在学中のことでしたね。

永尾 当社は1947年にアイスクリームメーカーとして祖父が創業しました。冬の閑散期にスイートポテトの製造販売を始め、私が千里山キャンパスに通っていたころは、大阪に4、5店舗を展開し、白ハト印の明石焼き、たこ焼き、スイートポテトを売っていました。私も時々手伝いをしていましたが、学生時代は家業を継ぐ気などさらさらなく、マスコミ業界を目指していました。

ところが、受けた会社はことごとく縁がなく、就職活動は完全な失敗。4年次生の秋になっても就職先が決まっておらず、どうしようかと思っていたある日、父親から「うちの会社をどう思う」と聞かれることがありました。私が「もっと売り方を工夫しない

と。若い世代に受け入れられる商売をうまくしないとアカン」などと偉そうなことを言ったものですから、大げんかになってしまいました。「就職活動は失敗するわ、揚げ句の果てに父親の商売は下手くそと言うわ、それなら自分でやってみい」と怒鳴る父。売り言葉に買い言葉で「じゃあ、やったるわ」と言い返したのがきっかけで、現在の「たこ家道頓堀くくる」の前身となる「KU/KU/RU道頓堀店」を、大阪松竹座の前に開くことになりました。学生兼店長として働き始めたのは、大学4年の12月でした。

池内 開店から数年後に、私も当時の職場の仲間と行かせてもらったことがあります。変わったことをする面白い店だなと感じたのを覚えています。当時の道頓堀には、たこ焼き屋はほとんどなく、珍しかったですね。

永尾 どうしたら「たこ焼きってカッコイイ」と思ってもらえるかと独自のメニューを開発し、若い女性に受け入れてもらえるよう

制服から内装まですべて自分でイメージを出して決めました。人気を集めたかったので、トレンドの最先端であったディスコで無料試食をしたり、いろいろな工夫をしました。当時はアルバイトを募集しても応募がなく、関大一中、一高からの仲間はずいぶん助けてもらいました。ところが客は期待したほどには来ず、このままつぶれるんじゃないかという日々が、1年以上続きました。でも、その当時から「いつかはニューヨークのマンハッタンに店を出して、大阪名物たこ焼きを世界中に広めるんだ」と夢を語っていました。

◆グルメとエンタメで、道頓堀をグローバル化

池内 世界に広めるといえば、2010年には上海万博に出展されましたね。中国の人たちの反応はどうでした？

永尾 大盛況で長い行列もできました。単に食品を売るだけでなく、見た目の楽しさやエンターテインメント性をしっかりアピールしたところが人気の理由だったと思います。「たこ焼き」はグローバル化できると確信しました。それからは世界を意識するようになり、道頓堀を毎日万博のようにしたいと考え始めました。今は道頓堀商店会の副会長としても、大阪文化の発信に努めています。海外への発信だけでなく、日本が大好きで海外から訪日する外国人の皆さんに、いかに対応するかもグローバル化だと感じています。道頓堀は2015年に開削400周年を迎えました。グルメとエンターテインメントの街として道頓堀の持つポテンシャルを生かしながら、次の新しい100年、500周年に向けた姿をしっかりと考えていきたいと思っています。

池内 本学は昨年創立130周年を迎え、その記念事業の一つとして「関西大学なわ大阪研究センター」を開設しました。センターの活動には、江戸時代の芝居小屋・道頓堀五座の景観をCGによって復元する研究もあり、道頓堀商店会にはご協力いただいています。また、本学の留学生が道頓堀商店会主催の盆踊りにチームで毎年参加させてもらっていますね。

永尾 元々は町内会でしていた盆踊りですが、外国人観光客がどんどん参加するようになり、5年前から「道頓堀盆おどり国際ナショナル」という名前を付けて開催するようになりました。今ではこのためにわざわざ来日する外国チームもあります。

◆少子高齢化が進んでも、社会の活力を失わないために

池内 新しい事業やグローバル化へ挑戦されるお話は、教育の立場からも非常に共感するところがあります。2015年にオープンされた「なめがたファーマーズヴィレッジ」も大胆な挑戦ですね。茨城県行方市で廃校となった小学校やその周囲の耕作放棄地を開墾して造られたそうですね。私も開業時に行かせてもらいましたが、地元の農協と話し合いを重ねながら信頼関係を築き、実現に至るのに10年を要したと聞いて、その実行力と求心力に感心しました。





永尾 俊一 (ながお としかず)
1963年大阪府生まれ。79年関西大学第一中学校卒業、82年関西大学第一高等学校卒業。85年関西大学在学中に、「タコヤキハウス KU/KU/RU道頓堀店」(現 たこ家道頓堀くる)開業。86年関西大学法学部卒業。87年「おいもさんの店 らぼぽ」開業。99年「農業生産法人 育みの里しろはと」を創業。2010年白ハト食品工業株式会社代表取締役社長就任。学校法人関西大学評議員。

永尾 理事長にお越しいたいた時は10万坪でしたが、今はもう20万坪になりました。さつまいものお菓子を製造する千坪の工場も造りました。

私たちの一番の心配事は少子高齢化です。すべての産業が少子高齢化で人手不足ですが、農業は特に深刻です。さつまいもを作る農家が、このままでは無くなってしまいます。そうすると、当社はお菓子が作れません。農家を増やすためには、大阪や東京で工場を造るより、当社が産地に進出し、若者を連れて行くことによって、産地の活性化を図る必要があるのではないかと考え、農業体験型テーマパークを造りました。

池内 教育産業においても、少子高齢化は大変深刻な問題です。大学間競争は激化し、今後も大学の統合や再編成が進むでしょう。そのような厳しい状況下でも、本学はこれまでの優れた研究を更に飛躍させ、豊富な研究実績に支えられた教育を提供する大学であり続けなければなりません。そして、研究成果を社会に還

今の自分の器を超えるような夢や目標を持ち、できればそれらは周りの人達の人生をも良くするものがないですね。

元すると共に、放っておけば活力を失ってしまう社会に、元気を与える事業を創造できる人材を育てることも大学の使命だと考えます。

創立130周年記念事業を推進するにあたり、起業を考えている人への支援も大学の重要な責務だという考えから、「関西大学梅田キャンパス」を開設しました。愛称「KANDAI Me RISE」はMe(自分)が、KANDAI(関大や梅田キャンパス)を利用して、未来に向けてRISE、すなわち大きく飛躍し資質を向上させるとの願いを込めたもので、本学の学生が考案しました。異業種交流ができるコワーキングスペース、スタートアップ支援、社会人のための大学院教育などの機能を盛り込んでおり、本学の知的資源を社会に還元する拠点として、起業に関する相談や各種セミナーなど多彩なコンテンツを提供しています。

永尾 大学と産業界との連携は今後ますます重要になっていくでしょう。今も当社は関西大学と一緒にさまざまな取り組みを行っています。化学生命工学部の河原秀久教授の天然素材工学研究室と、飲み込む力の弱いお年寄りでもおいしく食べていただける「おいもぬくもりパン」を共同開発し、らぼぽベーカリーで販売しています。また、片倉啓雄教授率いる生物化学工学研究室とは、さつまいもの皮や端材からバイオエタノールを抽出し、トラクターなどの燃料に利用する研究を共同で進めています。

◆「空振り三振OK」思いっきり振り切れ

永尾 与えられる課題には真面目に取り組むけれど、自分の目標が自分で見つけられない若者が増えているように思うのですが、理事長はどうお感じになりますか？

池内 日本の社会が、学生・生徒に自分のやりたい、学びたいことを見つけることよりも、中学、高校、大学、就職と決まった進路をとる直線型の生き方を勧めてきたことにも問題があると思います。その結果、就職してもそれが自分のやりたい仕事なのか分からず、3年もしないうちに約3割が辞めてしまう。これには若い世代を大切に育成する時間や労力をかけられない雇用側の事情も関係していますが、非常にもったいない話です。

私論ですが、18歳で一度社会に出てみるのもいいと思うのです。社会であれ、仕事であれ、大学では得られない経験をして、その中で学びたいことを見つけてから大学に入ってもいいのではないかと。高校を卒業後、何となく大学に進学し、卒業が目前に迫ってからようやく「これから何をしたらいいの？」と考えている者が多い日本の現状を危惧しています。私が天六学舎で夜間部の事務職員をしていたころ、学生は昼に働き、夜は法律の勉強をしたいと目を輝かせていました。そんな真摯な学習意欲を持った学生を育てたいという強い思いを、私は今でも持っています。皆がいったん働いてから大学進学するというのは極端ですが、自分なりの夢や目標を持って日々勉強することを、大学は教えていかなければならないと思います。そうすれば「この日本を我々が引っ張っていく」という気概のある学生がもっと出てくるはず。学生が高い志を持ち続けるために、どう刺激を与えられるのかを、私たちは考えていかなければならないでしょう。

永尾 学生の方々は真面目なので、失敗を怖がっているのかもしれない



◀梅田キャンパス「KANDAI Me RISE倶楽部」

れませんね。昔は「失敗は成功のもと」とよく言われたものですが、今の若者はどう思っているのでしょうか。手堅く80点を取りにいこうとするより、虚勢を張ってでも120点を目指してほしいものです。社員には、前向きに挑戦してもらうために「空振り三振OK」と常に伝えています

池内 「空振り三振OK」、良い言葉ですね。空振りどころか、振らない者もいるかもしれません。やはり、何も行動を起こさない者よりも、トライした結果が失敗であっても、経験を吸収して大きくなっていく者を認める社会の懐の深さが大切ですね。失敗を恐れず挑戦し続ける人材をどう育てるか、企業も大学も一緒に考えなければなりません。

◆“ワクワク”失敗を楽しむ心・夢・情熱・愛嬌・スキル

永尾 学力偏差値の高いことも大事ですが、それ以上に人生偏差値を上げようという話もよく社内です。人生偏差値というのは、強く生き抜く力。挫けない、負けない力のことです。

人生偏差値を上げるためにはどうしたらいいの？ 1つ目は“ワクワク”失敗を楽しむ心です。失敗したら「次はもっとよくなるようにしよう。そこに自分の伸びしろがまだある」と、失敗を無駄にしないことです。2つ目は夢や目標を持つこと。あとはしっかりやり抜く情熱と愛嬌。夢を実現するには、周りの協力は不可欠ですから、仲間が自然に増えていく人間性が大事ですね。また、夢と情熱さえあれば、スキルはおのずとついてくるでしょう。ワクワク失敗を楽しむ心と、夢と情熱と愛嬌とスキル。この5つが掛け算となって、人生偏差値が上がるのです。

今の自分の器を超えるような夢や目標を持ち、できればそれらは周りの人達の人生をも良くするものがないですね。そうすると仕事が楽しく、深く、太くなっていきます。自分の利益や好みだけを優先しているとすぐに仕事が嫌になるものですが、世の中に役立っているのだと自分の存在価値を知った時に、人は「この仕事を選んでよかった」と感じるでしょう。それを早く見つけるために、まずは目の前、自分が選んだ仕事で思いっきりバットを振ってほしい。失敗から学び、小さな成功を積み上げていけばいいのです。先輩や上司はそれを認め、時にはフォローし、お互いの長所を高めていく、そういうチーム作りをしないと社員には話しています。

もう一つ、最近私が若い世代に言うのは、5年後の競争相手は、間違いなくAIだということです。AIに振り回されず、AIを上手にコントロールできる人間になり、ロボットにできない自分の特長を磨こうといった話をしています。

放っておけば活力を失ってしまう社会に、元気を与える事業を創造できる人材を育てることも大学の使命だと考えます。



池内 啓三 (いけうち けいぞう)
学校法人関西大学理事長。1943年旧満州(中国東北部)生まれ。46年日本に引き揚げ、大阪府に住む。65年関西大学文学部新聞学科を卒業し、学校法人関西大学に奉職。92年評議員。96年総務局長。2000年理事。法人本部長、常務理事、関西大学幼稚園園長を経て、08年専務理事、12年理事長に就任。

池内 社会人も学生も、現状の社会だけを見ては駄目だということですね。福島・天六学舎時代からの社会人教育の伝統を引き継ぎ、起業家育成や異業種交流の拠点として展開している梅田キャンパスは、これからますます重要な役割を果たすことになるでしょう。変化を恐れるのではなく、勇気を持って立ち向かえるように、背中を押してサポートするシステムを作っていけたらと考えています。さて、白ハト食品工業は今年、創業70周年を迎えられますね。今後はどのような挑戦をされますか？

永尾 さつまいもを中心に農業分野に進出したことで、当社は新たな座標軸を得ました。今後は農業の6次産業化にとどまらず、地域との交流や食育などいろいろな要素を足していきたい。そして、農業をもっと素敵にしていきたい。そう考えています。

池内 永尾社長のようなアイデアマンが関西大学の先輩にいるわけですから、その知恵をお借りしながら、イノベーションを創出する人材の育成に、今後も取り組んでいきたいと思っています。



●ナチュラルスティックポテト



■白ハト食品工業株式会社
“いも・たこ・なんさん” 専門の製造販売。6社からなる白ハトグループの中核企業。1947年大阪府天王寺区で創業し、今年創業70周年を迎える。現在の本社は守口市。さつまいもの洋・和菓子を製造販売する「おいもさんのお店 らぼぽ」、たこ焼き・明石焼きの「たこ家道頓堀くる」などを全国に展開する。スーパー、コンビニ、食品メーカー、回転寿司チェーンなどに、さつまいも原料の惣菜・菓子を販売するBtoBビジネスも行う。日本で流通する大手の80パーセントは同社の製造によるもの。



ポテトアップルパイ



スイートポテト



大たこ入りたこ焼き