

中小企業庁が発表した「中小企業白書 2010 年版」では、中小企業がアジアを中心とする世界経済の発展を、自らの成長にどのように取り込んでいくのかを分析しています。

前月号に引き続き、本白書から中小企業の事例を抜粋してご紹介します。

■ **国外の成長機会の取り込み**

中小企業は、国際化にあたって、情報、人材、資金等の課題を抱えており、こうした課題解決を支援していくことにより、国外の成長機会をより一層取り込むことができる。また、貿易の自由化は、中小企業にとってもメリットがあり、推進していくことが重要である。

和傘製造の技術を応用した照明器具をヨーロッパに輸出

株式会社日吉屋（京都市）

京都府京都市の株式会社日吉屋（従業員 5 名、資本金 1,000 万円）は 150 年超の伝統を有する和傘を製造する企業である。和傘の出荷量は、洋傘の浸透等により、年々減少する傾向にあり、同社の西堀耕太郎社長が就任した 1997 年には、同社の売上は年間 100 万円程度であった。

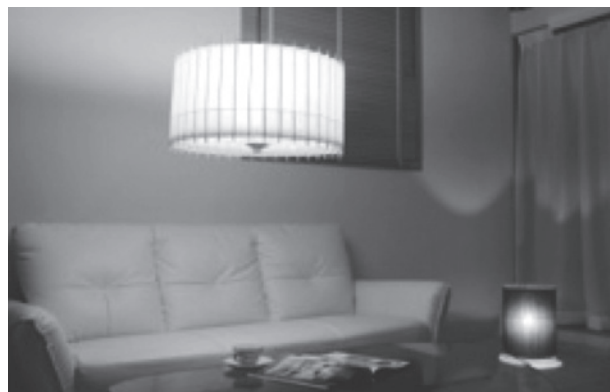
西堀社長は、和傘のインターネット販売を行うことで、和傘の売上を 10 倍以上に伸ばすことに成功した。しかし、和傘の販売を続けるだけでは、更なる売上の増加は望めないと考えていた。

そこで、「伝統は革新の連続である」という理念を掲げ、経験を活かしたものづくりの技術に、新しい発想を取り込み、時代に即した商品開発を行うことを検討し始めた。

同社長は、和傘の強みを分析し、「骨組みの美しさ」、「和紙及び和紙からの透過光の美しさ」、「折り畳み可能な構造」に着目し、和傘の技術を用いた照明器具を製作し、将来的には海外で販売したいと考え、知人の紹介によりデザイナーと共同で製品開発を行った。

その結果、和傘の骨組み及び和紙の美しさを活かし、折り畳み可能な構造を筒型にした照明器具「古都里 -KOTORI-」を開発。2008 年には、中小企業庁の「Japan ブランド育成事業」としてパリの展示会に出展。現地で注目を集め、注文が来るようになった。輸出開始時には、照明機器が日本と外国で電圧安全基準が異なることや、販売拡大のために現地の卸売業者が必要となるなど様々な課題に直面したが、現地の企業とうまく提携して課題を克服した。現在は更なる事業拡大に向けて全力で取り組んでいる。

西堀社長は、「和傘や伝統工芸品だから輸出できたわけでもなく、既存の商品の良いところを地道に見つめ直し、新しいアイデアを盛り込むことが新たな商品開発につながる。」と考えている。



モダンリビングにも合わせられる和風照明器具
「古都里 -KOTORI-」

地域資源、農産物を積極的に販売

有限会社津食のルネッサンス（会津若松市）

福島県会津若松市の有限会社津食のルネッサンス（従業員 10 名、資本金 300 万円）は、会津産コシヒカリの生産・販売やおにぎり専門店の運営、食に関する新しい技術の情報提供や提携支援、食と農業の生産事業等を行う企業である。

同社は、命をかけて茶の文化を継承した会津の武将蒲生氏郷にちなんで、会津産コシヒカ리를「会津継承米氏郷」と称して、寿司やレストランの有名店と連携してブランド化を図り、国内外に積極的に販売している。既に香港の飲食店や台湾の小売店等海外への販売実績があり、将来的に欧米市場への展開を見込んで、パリやニューヨークで現地パートナーと情報交換及び連携を強化している。貿易会社や商談会等に頼らず、自らの人脈やネットワークを活かし、地元の飲食店や小売店と直接対話することで現地の情報を肌でとらえている。

同社の本田勝之助社長は、経済産業省の「にっぽん e 物産市プロジェクト」の地域プロデューサーとしても活躍しており、IT やマーケティングに明るく、実家の青果店、地元の料理店等、食や料理、農業地域に対する深い見識と情熱を持つ人々に支えられながら、絶妙な経営の舵取りをしている。海外市場の開拓も思いつきではなく、起業当初から世界を見据えており、詰め将棋のごとく自らの戦略を実行に移している。会津地域 17 市町村との連携に加え、「会津武家料理マップ（※）」の作成等の新たな構想を練りながら、地道な取組を重ねつつ、世界に通じるブランドとして総合的に農・食・地域を売り込むことに全精力を注いでいる。



会津継承米氏郷

（※）会津地域の質実剛健な素材を活かして、武家料理と会津漆器との連携を図るプロジェクト「OnespoonBUKE」に参加する人気レストランを紹介するもの。

安全・安心・高品質の抹茶を欧米や中国で販売

株式会社あいや（愛知県西尾市）

愛知県西尾市の株式会社あいや（従業員 75 名、資本金 3,000 万円）は、全国の抹茶の出荷量シェア約 45% を誇るトップ企業である。生産農家との共同研究や栽培管理、石臼挽き製造・品質管理を一貫して行い、高品質な抹茶を生産している。

同社は、クリーンルーム内で石臼により抹茶を挽き上げるなど、食品産業としての基本である安全・安心・信頼面での高い管理を実施している。製品の用途でも、茶道用抹茶のみならず、食品加工用抹茶にも注力し、製菓、冷菓、飲料用等、顧客の需要に合わせた様々な種類の抹茶を製造している。

同社は、アメリカ、ドイツ、中国に海外拠点を有し、世界に日本の茶文化を発信し、抹茶を積極的に販売する。特に、国内外から食品素材として注目を浴びつつある「オーガニック抹茶」は、日本有機栽培認証の「有機 JAS」、欧米有機栽培認証の「IMO」等の各種認証を取得し、多様化する食に伝統の安全・安心・高品質な抹茶を様々な形で提供し続けたいと考えている。



ヨーロッパブランド aiya THE TEA