



帯広西ロータリークラブ

第2304回例会

2020.1.23

会報



■RI第2500地区テーマ■

知らずで語れず! ~ロータリーを学び、ロータリーを語り、ロータリーを楽しみ、そしてロータリーに誇りを持とう!~



■クラブ・テーマ■

会員同士互いによく語り合い、友情と奉仕の輪を広げ、更に魅力ある西クラブにしよう!

会長報告

上垣香世子 副会長

若林会長が欠席のため初めて代理の挨拶を務めさせていただきます。何を話すか迷いましたが今日の卓話の講師は満寿屋商店杉山雅則社長ですので、満寿屋パンの思い出とお母様の杉山照子会長についてお話しします。



帯広の隣町から家族で買い物に出ると、帯劇の隣の角の店「マスマヤパン」でケースの中いっぱい並んでいたパンを買い、大切に抱えて帰るのが楽しみだった子供の頃を思い出します。私はねじりドーナツが好きでした。満寿屋の創業は1950年です。昔ながらの伝統を守りつつ十勝産食材100%を目指し日々新しい美味しさを追求しています。杉山照子会長のお生まれも1950年、実は私も同じ1950年の五黄の虎生まれです。

照子会長は40代初めに3代目社長として2代目の夢であった「ポヌールマスマヤ」を立ち上げられました。女性社長はまだまだ少なく大変苦勞なさったと思います。私は2・3年後に女性企業人になりましたが、まだまだ男性社会で、男尊女卑を感じる毎日でした。今思うことは頑張ってきたからこそ今があり一人の力ではなく、親や先祖のおかげで生きてこれたのだと感じています。

東京から帯広に嫁に来て頑張ってきた三代目照子さんにエールを送り代理の挨拶とします。

会務報告

河西智子 幹事

①帯広東RC、2月11日(火)の例会は、祝日のため休会と致します。

②帯広5RC・芽室RC・音更RC合同例会開催のご案内

日時 2月21日(金)午後0時会食

午後0時30分~1時30分例会

場所 ホテル日航ノースランド帯広



講師 水野正人様 ミズノ(株)相談役会長

RI第2580地区2011-12年度ガバナー

2004-05年度東京RC会長

東京2020オリンピック・パラリンピック招致委員会副理事長専務理事

演題:「ロータリーの国際奉仕が希求する平和」

※尚、帯広南RC、2月17日(月)の繰下げ例会と致します。

帯広東RC、2月18日(火)の繰下げ例会と致します。

帯広RC、2月19日(水)の繰下げ例会と致します。

帯広西RC、2月20日(木)の繰下げ例会と致します。

③帯広南RC、2月24日(月)の例会は、祝日のため休会と致します。

委員会報告

藤本 剛 親睦活動委員長

2月27日の創立記念例会を林会員の経営されている十勝川温泉豊州亭で行います。10年以上前には温泉で行っていたものを最近の入会者にも体験させたく開催します。送迎バスもあり、宿泊も自己負担で出来ます。今年のテーマにのっとり、会員同士大いに語り合しましょう。



ニコニコ献金

千葉清秀 親睦活動委員

上垣香世子 副会長

若林会長不在の為、初めて代理を務めさせていただきます。よろしく願います

高田 晃一 職業奉仕委員長

商業奉仕担当例会第2回です。宜しくお願い申し上げます。

鎌田 裕樹 会員

麻雀大会でやっと・・・やっと優勝できました。

千葉 清秀 会員

ニコニコ発表させていただきます。



ニコニコ
献金

1月23日

8,000円

累計

416,016円 (1月23日現在)



会長 若林 剛
幹事 河西 智子

副会長 上垣香世子
副会長 久保 且佳

会場監督理事 近藤 真治
プログラム委員理事 奥 敏則

発行: 広報委員会
委員長 辻田 茂生 (副) 松原 宏樹



例会日/木曜日 12時30分~13時30分

例会場/北海道ホテル 帯広市西7条南19丁目1 (TEL 21-0001)

創立/1972年2月24日

事務局/帯広経済センタービル4階

TEL 25-7347 (直通)

FAX 28-6033

今回は(株)満寿屋商店、代表取締役社長の杉山雅則様に講演してもらってことで企画を組みました。私の大好きなものは白スパサンドです。この白スパサンドは先代が高円寺のパン屋さんから結婚祝いにレシピをもらったことで生まれた商品です。社長のお父さんは妥協を許さない方で、原料一つ一つを厳選しそれ以上を常に追求され決して満足することはありませんでした。今の満寿屋があるのはそのおかげです。私はかなり鍛えられ今の私の高田商店の礎でもあります。



「地産地消地人のパンづくり」

(株)満寿屋商店 代表取締役社長 杉山 雅則 様



満寿屋商店の杉山です。今日は大先輩の中恐縮ですがよろしく申し上げます。皆さんに当社のパンを宣伝していただきましてありがとうございます。十勝の皆様を支えられて70周年を迎えます。地産地消の話をさせていただきます。先ほど開会前にカンブリアの宮殿を見ていただきました。昨年8月に放送されたものです。5月くらいに電話が来ましてテレビに出ないか?と言われ、詐欺かと思いましたが本当でした。なぜ当社のような小さな会社にテレビ局から声がかかるかという、当社は非常に特殊な経営戦略や事業計画を立てている日本でも珍しいベーカリーだからです。それは十勝に根差して十勝の農産物や地元の食材を使って、それをまた地元の人と一緒にやってきている地産地消知人が珍しいということです。

私は今44歳になりまして富士町ってところで妻と2人暮らしです。毎日畑が見えるので毎日小麦畑を見ながら通勤をして、今年の小麦はどうか今年はどうな小麦でどんなパンになるかなって事を想像しながら通っております。今一番取り組んでいることは、当社のビジョンである「2030年十勝がパン王国になる」というビジョンであり、これに向けて何とかあと10年で達成するようにやっております。私は高校生まで十勝で過ごし、それから大学は何故か鹿児島大学の大学に行って、それからアメリカに行きました。その後東京でサラリーマンをやった、それから個人で八百屋をやっていた時もある、いろいろやって10年たって故郷の帯広に戻って来ました、その時18歳の時に見ていた故郷十勝と、28歳になってみる故郷十勝は全然違うものに見えました。どういう風に見えたかという、凄く十勝はいいところだと思いました。そこら中がキラキラと輝いていて、まるで宝石が散らばっているようにほんとうにすばらしく、こういうところで育ったことを感じて感動しました。ところが一方で残念だったのは、この十勝の本当の価値を知っている人が少ないということを感じました。それは地元でもそうですし、日本全国見てもまだまだ十勝のブランドっていうのは認知されていないというのがもう15年ぐらい前になります。2004年にその当時パンについても、当社は十勝産の小麦のパン作りと取り組んでいましたが、その生産量はまだまだわずかで、実際に十勝で食べられているパンは、そのほ

とんど外国産小麦のパンでした。そこでこの十勝の本当の価値をもっとたくさんの人に知ってもらおう地産地消の活動を続けて行きます。私の父が掲げた十勝産小麦で美味しいパンを作るということで、十勝産小麦100%で全店全商品のパンを作ることを目指して、それを機に少しずつ切り替えながら、切り替えるだけではなくて、地元の農家さんにおいしいパンになる美味しい小麦を作ってもらわなきゃならないので、当時2004年に帰ってきたときにはまだまだ地元でパンに適した小麦を作っている農家さんほんとにわずかでした。そこでまずは農家さんに、自分が作った小麦のパンを作って食べてもらう活動を続けて十勝にこだわってきました。現在、全店全商品十勝産小麦100%になりましたけれども、日本全国のベーカリー・ベーカリーチェーンを運営している会社の中で、地元の小麦だけを使って全てのパンを作っている会社は日本には当社しかありません。つまり地元の小麦を使ってパンを作ることが出来るのはこの十勝の環境があって十勝の農家さんがいて、そして十勝のことを愛している人がいるからこそ出来ることであって十勝じゃないと出来ないことをやっています。今でもお得意様は農家さんです。当社のパンは昔ながらのパンで、私の祖父が主に開発したのですが、祖父自身も農家さんの出だったのです。農作業の合間のおやつとして食べて一番おいしく食べられるように祖父は商品設計をして当社のパンを作りました。畑の中で当社のパンを食べると一番おいしくなるように微妙な設計がなされています。当社のアンパンは私が最も好きなパンです。このアンパンの表面に3本の線入っています、この3本の線に大きな意味があります、このあんこの入った生地がオープンの中で焼ける時にこの3本の切れ目から適度にあんこの水分が蒸発して、生地とちょうどいい食感になるように作られています。畑の中で食べると飲み物がなくてもちょうど口溶けも良く、スーっと疲れた体に馴染むようになるようにこのアンパンが作られていて、そういうパンが当社にはたくさんあります、当社のパンは農家さんがおいしく食べられるように70年かけて農家さんと一緒になって作り上げたパンであると言えます。

それから十勝の地産地消は他の地域とレベルが違います。何が違うかという地産地消の地消の中に、たくさん生産者の方が含まれていることです。これは何を意味するかというと、農家さんが自分で作った農産物を自分で食べることが

できます。それによって農家さんは生産モチベーションが上がってきます。つまりより良い品質のものを作っていこう、とそういうふうを考える農家さんが十勝にはとても多いのです。それがまわりまわって当社は当社が使う食材のレベルを上げていき、農家さんがそのパンを買って、そうしてお互いに共存共栄しながら広がっていく、それがこの十勝の地産地消のレベルが高い理由です。

当社の概要ですが、現在70周年に向かい、全店全商品十勝産小麦のパンを作っています。また十勝に6店舗と東京には2店舗、従業員数全部で250名おり、大体正社員が65名ぐらいです。年間の売上げ11億円で1年間に十勝でレジを通るお客様が100万人以上になります。十勝の人口35万ですから、それからすると凄い数の地元の方が買い物してくれるという、ありがたい状況にあります。私の一番の仕事は、2030年十勝がパン王国になるっていうビジョンを達成することです。このビジョン達成するために私自身が書いた絵がこれです(次ページ参照)。私は大きなビジョンプロジェクトとか、何かやる時必ず絵を描きます。絵を書いてそれを従業員にその内容を説明します。どうして絵かという、わかり易いからです。企画書だとか文字で書いてもほとんど誰も読んでくれませんし、1回読んだら忘れてしまいます。絵ですと会社に飾っておくとみんな見てくれますし、絵にはそういう効果があると思って、いろんなプロジェクトをやるごとに絵を描いて進めています。30年前には十勝産の小麦は満寿屋のパンには使われず、外国産の小麦がほとんどでした。そこで父は「ハルユタカ」というパン用の小麦の栽培を手掛けました。この品種を十勝で栽培するには、ビートのようにペーパーポットで苗で育てる栽培方法で、300m以上のビニールハウスが必要など考えても難しい品種でした。何度も品種改良を重ねて十勝で育つ小麦にしました。小麦以外にも使える食材はたくさんあり、餡ドーナッツでいうと8割以上が十勝産食材を使っています。

地産地消の活動には食育が必要です。地産地消は今の活動で、食育は未来のための活動です。軽トラックに石窯をのせて幼稚園・小中学校などでピザ教室を行っています。子供たちは粘土のように生地をこねて、可愛らしくトッピングをのせ、そこまでは遊びの延長です、しかし窯で焼いてピザとなって目の前に出てくると、目の色が変わります、自分の作ったピザにむしゃぶりついて食べています、このような体験を小さいうちにしてほしいと思っています。十勝が世界一素晴らしいということを早く知ってほしいと思っています。私は44才ですが十勝の食材をたくさん食べて、血や肉や細胞やいい心になる十勝のことが世界一の場所だと思えるようになったのは大体40歳ぐらいの時です。こう思えるには時間がかかります。40歳ぐらいになると仕事も人間関係も出来上がっていて、その時に気づいても十勝以外で暮らしていると十勝に戻ってくるのが難しくなります。小さいうちに十勝が素晴らしく、良い環境で生活が出来ることに気づいてくれれば、人口の減少も防げると考えています。稲田町にある店舗

「麦音」は、2009年の5月にオープンして10年経ちました。この麦音については他の店舗に先駆けて十勝産小麦100%で開店から全てのパンを作っている店舗です。敷地面積が12,000㎡で3,600坪、ベーカリーの単独店舗としては日本で一番広いベーカリーです。この麦音のテーマは十勝産小麦の価値をどうやって最大にするかです。広い庭があり100種類ぐらいのパンお菓子を十勝産小麦だけで作っています。風車や水車といった一般的なベーカリーにはないものがある、これで小麦粉を挽いています、1年に1回ばん馬競馬場から馬が来て、小麦畑を耕したりします。それを当社の新入社員と帯広農業高校の学生で完成させます。どうしてこういうことをやっているかという、これらは十勝産の小麦の価値を知っていただく、小麦畑を見ながら焼き立てのパンを買って食べていただく、そのための仕掛けです。小麦が粉になってパンになって食べる一連の流れをこの店に来ると自然と体験できるように店作りをしました。

3年前に東京目黒区に東京本店を出しました、地産地消だけでは十勝産小麦の価値を高めていくのに限界があります。十勝の農産物は全国で売ることによってその知名度を高めていくことができます。昨年の4月には国立市にも2号店を出しました。東京本店のある目黒区はベーカリー超激戦区でおいしいパン屋さんがたくさんあります。そこのお客様から「このパンは小麦の味がする特別なパンだ」と言ってくださいます。こんな手応えを感じて今後も首都圏に展開していきたいと考えています。

私は、ここ十勝は世界で一番素晴らしいところだと思っている。何とかこの小麦畑をこれからも残していきたいと考えています。十勝の農業がますます発展しアジアのモデルとなるような最先端の農業になっていこうと考えています。農家さんと連携しながら十勝の農産物の価値を高めるよう、良い循環を造って経営ビジョンの2030年十勝がパン王国になることを達成したいと思います。そのために麦音の南側の2ヘクタールの土地にパンのテーマパークを整備したいと考えています。現在年間30万人の来客数があります。究極のパン体験ができるような施設をつくり、2030年までに年間100万の来場をめざしていきたいと思います。あたりまえに身近なものは本当に大切なものだ、という世界平和につながります。パンは小さな幸せを毎日たくさんのお客様にプレゼントする仕事です。この小さな幸せというのがポイントで、幸せは回数だと思っています。細かい幸せが毎日たくさんある人が豊かだと思っています。そういう小さな幸せを感じることができる感性を持っていることがいいのではないかと思います。今年「北海道小麦キャンプ2020in十勝」という大きな日本で最大の小麦のイベントが7月14~16日に行われます。日本全国からパン・お菓子・小麦の関係者が集まってイベントが行われます。小麦のこともっと知りたい方にぜひ参加してもらいたいと思っています。以上で私の話を終了させていただきますありがとうございます。



自己紹介

杉山 雅則
すぎやま まさのり
44歳
帯広市富士町で
妻と二人暮らし
満寿屋商店 社長
(ますやパン)
「2030年十勝が
パン王国になる」



食育活動:地産地消を続けるために
ピザ・パン教室 年間 約50回 参加者5000人

