

The Leader 注目のリーダー

経営者訪問

2代目の決心が 会社飛躍の原動力に

株式会社清水一芳園 代表取締役社長 清水 和正

失敗に負けない強い心 決めたらとことん挑戦

創業から62年。清水一芳園は、お茶作りで心血を注いできた。その2代目代表が清水和正社長。先代から事業を引き継ぎ、次々に、消費者から指しされる商品を開発、モンドセレクション最高金賞受賞のペットボトル入り烏龍茶は、世間をアツといわせた。2代目として、苦勞を重ねながら、さらなる飛躍を続ける清水社長に迫った。

(富田英太/取材・文)

2代目として会社を継がれた経緯を教えてください。

清水 最初は、先代である父がほかの会社を知る必要などないといつて、家を出ることに反対でしたので、衝突ばかりして、跡を継ぐ気持ちにはまったくありませんでした。大学を卒業して、違う仕事で就職するつもりでしたが、その就職の直前、これまでほかで修行することにも反対だった父が修行することをお許ししてくれ、広島のお茶屋さんに行きました。しかし、1年で連れ戻されてしまい、いつ辞めて転職するか、そればかり考えていました。では、そこから商売に対しての気持ちが変わったといえる転機はい

つでしたか。

清水 34歳で代表権を預かることになり、父に結果報告だけはきちんとするので、とにかく最初は自分だけでやらせてほしいと頼み、任せてもらったときです。

お茶の知識はどうやって身に付けられたのですか。

清水 29歳のとき、初めて台湾に行き、そこのお茶屋さんで出してくれただ烏龍茶が衝撃的で、それはこれまで知っていた茶色ではなく、緑色に近い黄色で、キレイで香りが良い、ひと口飲んで「これは本当に烏龍茶ですか?」と何度も何度も聞き、感動して帰ってきました。そして一年後、もう一度台湾へ行き、そのと



(しみず かずまさ) 昭和24年大阪府出身。代表取締役社長。34歳のとき、父から事業継承し、現在に至る。株式会社清水一芳園=昭和20年5月、大阪・大阪市福島区で創業。今年62期目を数える。ホームページhttp://www.ippon.co.jp

き国の試験場へ行こうと誘われ、そこでわたしのお茶の師匠となる方に出会い、初めて、台湾の烏龍茶にいろいろな種類があって、作り方などの違いも知りました。

それからは台湾に行くたびに、この方が、あちこちの産地に連れていってくださるようになり、いろいろな人のお茶を飲ませていただきました。紹介をいただき、普通では買えない台湾の10大傑出として、表彰を受けたような人たちのお茶も、うちにはたくさんあります。

モンドセレクション最高金賞受賞のペットボトル入り烏龍茶について教えてください。

清水 ペットボトルのお茶の作り方は、普通は抽出効率を高めるため重曹を入れて煮出します。しかし重曹は、強アルカリ性なので、そのまま飲むと当然胃に穴が空きます。そこでpH調整をしなくてはいけません。そのために酸が必要です。その酸にビタミンCを使います。ビタミンCというと、柑橘系を想像しがちですが、実際には分子式がピタミンCに近いアスコルビン酸という薬品を使います。この物質は空気に触れると発ガン性物質になるので、体に良いわけがありません。それがカラダに蓄積されると思うと、わたしは飲むことが怖いです。そこで安全に飲めるお茶が欲しいと思いました。最初は缶入りで発売しました。

当時はまだペットボトルは出始めたばかりで、ロット数が多過ぎ

金賞の香檳烏龍茶



て、缶ならなんとか作れる数だったので作りました。しかし、納得がいかず、その2年後ペットボトルも普及し始めて、ロット数が少なくなってきたので製造を決定しました。

ペットボトルに使用している香檳(シヤンピン)烏龍茶の、香檳とは、シヤンパンのことです。西洋人がこのお茶を飲んだときに「シヤンパンのようだ」と表現したところから名付けられたそうで、香りが特徴的なお茶です。その香りは、葉に虫が付き、樹液を吸うとき、唾液で葉をふやかす、そのときの唾液のなかの加水分解酵素に反応して樹が何かを出し、独特なものとなるのです。ですので、この葉には虫が必要で、農薬を使うことはできません。また強い樹になるためには化学肥料も使えません。農薬も化学肥料も使っていないお茶に、添加物はいりたくありません。また、わたしは無農薬のお茶で商売をやっている決めたので、台湾でも農薬を使わないお茶を探し、これを見つけたのです。

商品化への課程では、相当苦勞されたのでしようね。

添加物を入れないでどうすれば、ペットボトル入りのお茶が作れるのか、どこも作ることがありません。本

損得よりも善悪で判断

当に手探りでした。葉は台湾から輸入し、日本でペットボトルに詰めました。失敗したら、タンク3千リットル、6千リットルがダメになります、毎日どうなるのかと、夢にまでそのことが出てきてうなされました。何度テストをやっても、添加物なしでの瞬間殺菌は、予測ができません。缶のときにも、この瞬間殺菌でまったく違うものになった経験があり、本当に怖かったです。このお茶の開発の際にも最終段階の工場ラインで、どうしても色が出ない、淡い色にしかならないという事件が発生しました。もつと葉を入れるのか、ただこれ以上葉を足すと、渋くて飲めなくなる。そこでわたしは決断を迫られました。「それで諦めてください」。わたしのひと言で製品に瞬間殺菌をかけ、充てんした後、ラインから出てきた製品は、朝日に映えてワインレッド色に輝いていました。それまで色の薄かった製品が、瞬間殺菌で色が変わったのです。予想だにできなかった、その色に感動しました「これだ!」と思いました。いろいろな経緯を経たのち、自信を持つことのできる、烏龍茶が出来上がり、当時他社がモンドセレクション最高金賞を受賞したことを宣伝していたこと、その同時期に、出品を友人から勧めていただいたことで、出展。烏龍茶で初めてモンドセレクション世界最高金賞をいただきました。

最後に経営に対する思いについて教えてください。

清水 基本的に人に良い食品を、正直に作りたいたいという思いがあります。これまで教えられてきたことは、損得よりも善悪だということ。これが経営の根本だと考えています。

取材・文/富田英太(とみた ひでひろ) ㈱アチーブメントストラテジ社代表取締役・店舗経営黒字化コンサルタント。これまで1千店を黒字化。著書に「お金をかけずに繁盛店に変える本」(日本実業出版社)などがある。

