

点描ぐんま経済

日銀支店長

見聞録

■76■

ビジネスを行う上で

は、「逆転の発想」が必要だ。これはよく言われることだが、実感させてもらったのは、群馬県の有名な銘菓の会社と、ヒラメの養殖を研究している研究所にお邪魔したからだ。

まずは、群馬県の有名な銘菓の会社。このお菓子は、以前は東京駅でも販売していたらしい。でも、「群馬県のお菓子を東京駅で買えるなんて」という声もあって、今は群馬県でのみ買うことができる。もちろん、販路を当県以外に拡大するという方法もあるのだと思うが、この企業はこの選択肢を取って

逆転の発想

実現へ 試行錯誤大事

ない。
そうすると、素人の私は「もったいない」と思ってしまうのだが、この企業の経営者は違っていた。この経

ターをパッケージに使って、お子さまに配るなどされている。これこそ「逆転の発想」ではないか。群馬県でしか売っていないからこそ、群馬県材料を使い、群馬県産さを強くアピールされているのだ。素晴らしい取り組みだと思っ

た。養殖の研究を開始。海水魚の養殖は通常は海の近くで行うのだが、そうすると台風や赤潮などの自然災害の影響を直接的に受ける。それが、室内で養殖すれば、自然の影響を受けず安心安全だ。また、養殖に使う海水は海から運んでくるのではなく、群馬県の

用するので水替え不要、さらにコストが抑えられる。それを試行錯誤ながらも実現されているのだ。これもまた「逆転の発想」ではないか。海なし県で海水魚を養殖する。当県で新鮮な海水魚が食べられるのだ。

こうした先のお話を拝聴しての感想。「逆転の発想」は思い付くことができるか

営者は、別の仕事からお菓子作りに転職されてきた方で、群馬県でしか売っていないことを逆手に取って、当県の種苗会社が開発された「さつまいも」を使った、新しいお菓子を

開発されたのだ。また、当県のはちみつも使われているらしい。加えて、子どもに人気の当県テレビ局のキャラク

もう一つは、海のない群馬県で、海の魚である「ヒラメ」を養殖している研究所。ここは、もともと汚れた水の浄化を研究されていたのだが、海水魚の

水道水に人工海水を入れて作るので、海水のどこん考え抜いて、運搬コストもかからない。加えて、養殖の過程で汚れる水については、ろ過やバクテリアでの分解によって再利用

岡山和裕（おかやま・かずひろ）

1969年

7月生まれ。兵庫県出身。東京大学法学部卒。92年日本銀行に入り、業務局統括課長、決済機構局業務継続企画課長、情報サービス局総務課長などを経て、2018年4月から現職。

