

アイデア武器にビジネスチャンスつかむ

カギは「逆転の発想」

地球温暖化や天然資源の枯渇などの課題をいかに解決し、持続可能な社会を実現するかは、21世紀を生きる人類にとって大きなテーマだ。エコロジーが重要性を増すなか、環境に優しい技術でマーケットを開拓しようという動きが、東三河地域でも出てきている。キーワードは「逆転の発想」。誰も考え付かないアイデアを武器に、ビジネスチャンスをものびさせるか。

田中有華さんが考案「食べられるバラン」



食べられるバランを考案した田中有華さん（豊橋市牛川町の豊橋創造大学）

「エコ」で市場開拓

「たべらん」と名付けたこの新商品。実はまだアイデアの段階で現物が無い。実際にはニンジンや大葉、紫キャベツの野菜パウダーでカラフルに仕上げばほんのりと味付けもする予定だ。

地産地消にもこだわり、原材料には豊橋市石巻地区で生産されるコンニャクイモの使用を想定。店頭に並んだとき消費者の購買意欲に訴えかけるため、明るくておいしそうなおパッケージにする予定だ。こうして綿密に練られた「たべらん」の商品化計画は、豊橋市などの第三セクター「サイエンス・クリエイト」が主催するビジネスプランコンテストで、アイデア部門の最優秀賞（豊橋市長賞）を受賞した。努力が認められ、田中さんは「うれしい」と満面の笑み。

豊橋創造大経営学部経営学科に通う田中有華さん（21）には、コンビニなどで弁当を買って食べるととき気になることがあった。基本的に食べ物には残さない。エビフライのしっぽも食べる。しかし食事を終えて満足感に浸りながらふと見ると、おかずの仕切りに使われるバランが弁当の容器の中に残る。

「買った物には必ずエコバッグを持参するほど「エコ精神は1倍」と自任する田中さん。ごみとして捨てられる、このバランを何とかできないか。考えた末にたどり着いた結論が「食べられるバランを作る」というアイデアだった。まさに「逆転の発想」だ。

ポリエチレンに代わる素材に、コンニャクを乾燥させた「凍みこんにやく」を選んだ。日持ちがして軽いつえ、汁をよく吸うので液漏れしない。食物繊維やカルシウムが豊富と

この商品を作っているば、コストも下げられるのではないかと説明する。

「逆転の発想」によって立ち上げたエコビジネスで、業績を伸ばしている企業が豊川市内にある。

広い工場の中に置かれた、いくつもの大きな袋の山。中身は、廃棄されたお菓子や野菜すずなど。一見ごみのようだが、これらは様々な処理工程を経て、堆肥や家畜のえさに生まれ変わる。

食品リサイクルを手掛けるベンチャー企業「環境テクシス」。高橋慶社長（42）が、同社を設立したのは2005年のこと。もともと排水処理関連の会社に勤めていたが、「新しいことをやってみよう」と脱サラ。産業廃棄物処分業の許可を約1年かけて取得し、まずは肥料製造を始めた。

その後、食物残渣の飼料化にも手を広げたことでビジネスチャンスが拡大。名古屋大農学部出身の高橋社長はこの分野の素地があり、さらに文献を読みあさったり学会に参加したりして研究を重ね、同業他社との差別化を図ってきた。

「型破り」なモデルを構築



食品廃棄物の説明をする高橋慶社長（豊川市白鳥町の環境テクシスで）

食品廃棄物にはリサイクルしやすいものもあれば、しにくいものもある。例えば水分を多く含んでいると、食品工場から運搬する間に質が落ちてしまう。こうした取り扱いが難しい食品廃棄物を処理するにはどうしたらいいか。高橋社長が思いついたアイデアは、運搬が難しいなら無理して運ばず、その場で処理してしまう「逆転の発想」だった。

環境テクシスから提案された処理システムに沿って、食品メーカーは必要な機器を購入したりレンタルしたりして、自社の工場に設置する。そこで作られた飼料を環境テクシスが買い取る仕組みだ。こうして構築したビジネスモデルで、創業時に100万円しかなかった売り上げは右肩上がりに増え続け、約10年で1億円にもつまずくところまで来た。

枠にとらわれない発想で、高橋社長は畜産業への参入も視野に入れる。製造した飼料を使って自ら豚を育てる計画とのことで「広がりを作った方が面白いでしょ」と屈託なく笑う。

社会的要請を背景に、これから成長が見込まれるエコの分野に、アイデアで勝負を挑むこれらの試み。「逆転の発想」が市場を開拓し、地域経済をけん引する産業になるかもしれない。（中嶋真吾）

他社と差別化で幅広く事業展開を