

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,Ltd. | vol. 002

Café

TOPICS

トレンド

ツールの変化を追い越せ

HI-COOK Eye

新たな食材の台頭

コロナ禍でのタイの近況レポート

こだわりびと

photo / 「とある丘」にて

金沢の森に囲まれた湯涌温泉のほど近く、
窓の向こうに癒やりに満ちた風景が広がるカ
フェでのランチミーティング。こうした時間が
新しいアイデアを与えてくれる。

Instagram: @toaruoka



SNSもやってます!

ツールの変化を 追い越せ



COVID-19が「原因不明のウィルス性肺炎」として初めて確認された2019年11月22日。それから約1年が経過した。これまで世界各国で都市のロックダウンや感染予防対策を行ってきたが、ウィルスの影響は衰えることがない。こうした環境は、わたしたちに働き方への変革を迫り、急速に、リモートワークが定着しつつある。その一端を担っているのが、ご存知の通り、オンラインのコミュニケーションツールである。

メールからチャットへ

COVID-19の拡大に伴い、メールからチャットツールへの切り替えを行っている企業が急増している。日本国内で最も利用されているChatworkは、6.9倍の増益というからその影響は大きい。かくいう弊社もChatworkを導入しており、約3年が経過している。

弊社では、お客様からお話を頂いた際に一つのチャットグループが立ち上がる。そのグループには、営業をはじめ、開発・設計・製造・生産管理・購買・品質保証など、案件に関与する全てのスタッフが参画する。そこでは、お客様の要望やその経緯等の全ての情報が瞬時に開示される。情報を共有した上で「ものづくり」は進んでいくため、各セクションでの意思疎通がスムーズになる。また、記載した情報に問題があれば、気づいたメンバーから指摘が入る。情報の共有と共に、情報の精査までされる形ではあるが、そこには課題もある。

1つ目は、これまでメールや電話など個々人で終わっていた話も、大なり小

なりチャット上に「リマインド」として挙げる必要ができたこと。2つ目は、個人が保有する情報量が膨大になりすぎる。全部門が関わるとはいえ、その関与の度合いはスタッフによって異なる。自分に関連の低い情報が容量を圧迫し、チャットすら開かなくなる危険性をはらむ。

電話からweb会議ツールへ

チャットツール以上に市場を席巻したのがweb会議ツールである。弊社でもZoomを導入してweb会議を行なっている。ただし、環境の整備や会議の進め方など個人のスキルに依存するところが大きく、まだまだ課題も多い。もちろん、Face to Faceの方がコミュニケーションも容易で、熱意や創造性も生まれることから、web会議ツールが全てに置き換わることはない。しかし、web会議ツールは選択肢の一つとして十分に活用可能だ。

それ以上に可能性を感じるのは、電話からの代替である。電話は特にスケジューリングもされず、突然にかかってくる。もちろん緊急の用件もあるだろうが、それは少数。受信者の集中力と時間を際限なく奪ってしまう。一言で終わるような電話は省くが、電話をweb会議ツールに置き換えることで、スケジューリング化され、顔や資料を共有しながらのコミュニケーションが可能となる。画面共有を行えば、2D・3DのCAD図面も共有できる。さらに、電話は1対1のコミュニケーションに限られるが、会議ツールは複数人で小規模ミー

ティングを行なうことができるため、プロジェクトメンバーによるコンセンサスの形成や情報共有が確実に行われる。

変化するのは？

チャットやweb会議ツールなどのオープンなコミュニケーションツールは、今まで慣れ親しんだメールや電話など、クローズドなコミュニケーションツールから確実に置き換わっていくであろう。そこには、仮想のオフィス空間的な意味合いも生まれ、それらツールを活用するスキルを向上させることは必要不可欠である。しかしながら、最も変化していくのは個々人へ可視化される情報量の増加である。もちろん、私には関係ないとシャットアウトすることも可能ではあるが、これからの世の中、本当にそれで良いのであろうか。「情報」の受け皿を大きく持ち、その情報を活用するという個々人の自発的行動が慣習として浸透した時、日本の「ものづくり」は、さらなる一歩を踏み出せるのかもしれない。ツールは日々変化してきているが、それ以上に変化しなければならないのは、ツールを活用する「人」ではないだろうか。

クローズド

メール・電話



オープン

チャット・web会議

新たな食材の台頭

近年、植物肉の話題が絶えない。欧米のビヨンド・ミートが2009年に、インポッシブル・フーズが2011年に創業。この2社が台風の目となって作り上げられてきた植物肉市場は、2040年には「50兆円市場」になるとも予測される。細胞培養して作る肉や魚、植物性の肉や卵などを生み出す次世代フード企業。2018年には20社程度であった企業数も、2019年には290社にまで膨れ上がり、その市場予測も見当外れではないと感じられる。

植物肉－選ばれる理由を探る

植物肉は、よく菜食主義者向けの食事だと誤解されがちであるが、普及している理由はそうとは限らない。実際、植物肉を試している約90%は、普段から肉を食べている人たちである。植物肉が選ばれるようになった背景には3つの理由がある。1つ目は、世界的な環境意識の高まり。畜産などの食糧供給の過程では大量の温室効果ガスが排出される。国連食糧農業機関の報告によると、世界の温室効果ガスの総排出量のうち14%が畜産業から排出されているという。この排出量を削減するために、植物肉に置き換えていこうということなのである。2つ目は、健康意識の高まり。健康への関心は世界的に拡大が続けている。そう言うものの健康に気遣っていても、やはり食べたいものを食べたい。「肉を食べたい」という欲求は抑えきれないようである。味や食感が肉とほぼ同じであるならば、私も植物肉のパティが挟まれたハンバーガーを選ぶかもしれ

ない。3つ目は、いわゆる「たんぱく質危機」が挙げられる。地球の人口は2050年までに約100億人に達する。人口増加と新興国の経済成長により、たんぱく質の供給が追いつかなくなる。植物性たんぱく質を動物性たんぱく質に変換して摂取しているため、その効率が悪いのは明確であり、そのまま摂取した方が大量にたんぱく質を供給することができる。

代替肉－2大巨頭のテクノロジー

インポッシブル・フーズにおける代替肉の主な成分は、大豆のたんぱく質である。それだけでは、肉の風味や見た目にはならないため、脂身をココナッツオイルで再現し、牛肉特有の風味は、大豆から採れる「レグヘモグロビン」を足すなど、パズルのように作り上げられている。一方、ビヨンド・ミートにおける代替肉の主な成分は、えんどう豆のたんぱく質であり、脂質は菜種油やココナッツオイル、赤い色はビーツで再現している。代替肉を紐解くと、植物由来の成分を利用して作り上げていく様は、料理のようにも見えるが、その細かい成分を分析し、試作していく様は、さながら化学実験のようである。

培養肉－まさに肉から肉を作り出す

代替肉は植物由来だが、培養肉は肉そのもの。これこそ化学の世界である。培養肉の名の通り、牛の幹細胞を採取し、そこから筋細胞のみを取り出し、アミノ酸などの必要な栄養素が入った培養

液に浸して細胞培養を行う。まさに成分的には「肉」であるが、作り方を聞くと少し尻込みをしてしまうのは私だけではないだろう。以前は、パティ1枚3,900万円だったそうだが、今では、1,300円程度にまで低下しているとのことで、技術の進歩は凄いものだと思い知らされる。

大豆ミート－日本のお豆腐由来の肉

大豆由来の大豆ミートは以前からあるが、それは穀物の大豆を利用したもので、大豆らしさがなかなか払拭できないものであった。しかし、様々な研究を経た近年では、芽を出してアミノ酸、ビタミン、ミネラルが急激に増加した「植物になった瞬間の大豆」を利用して味を調整することで、豚肉や魚肉、牛肉に近い味にすることができそうである(特許技術)。

様々な食材や成分、手法を生み出しながら、様々な代替食品への挑戦が続けられている現代。そこで求められるのは、「美味しさ」プラス「安全性」であろう。昨今の技術の進歩は、それを満たす食材が安定的に供給される未来を想像させる。わたしたちも、その進歩に遅れることなく、新しい食材を美味しくかつ安全に調理できる機械の開発を模索していかなければならないと、切に感じる。

〔次世代フード〕

植物肉

代替肉

培養肉

大豆
ミート

コロナ禍での タイの近況レポート



飛行機は欠航だらけ 日常生活は渋滞



観光名所のエラワンには人が居ない

タイ国内の現在の状況、バンコク市内の様子、ビジネスなどの近況
9月22日～26日開催のTHAIFEXの展示会について

【寄稿／代表取締役会長 山本洋志 posted 2020.9.30】

コロナ禍の影響により、一時は日本と海外の人々の行き来が完全に止まってしまいました。その対策として、「レジデンストラック」「ビジネストラック」と言われる方式での相互往来が始まり、私は7月末に「2週間の強制隔離を伴うレジデンストラック」の第1便でタイ・バンコクに出張してきました。

私の滞在中には、タイでは市中感染が報告されておらず、また2週間の強制隔離で海外からのウィルスの侵入は完全に阻止されていました。当初、店に入るには「ThaiChana」ソフトでの入場登録と体温検査が行われていましたが、現在は体温検査だけになりました。

非常事態宣言こそ出されていても、タイ人の生活はコロナ前にほぼ戻ってきました。しかし、年間4,000万人(人口6,700万人の国)の観光客がほぼゼロになり、

経済に大きな痛手を及ぼしました。

一方、産業活動に関してはほぼ平常の体制に戻ったと言うよりは、コロナ禍前から経済が下降していたのでその影響の方が大きいと思われます。

その中でも、弊社は9月末に行われたTHAIFEX展示会に出展しました。出展者も2,745社から797社と減り、来場者も67,136人から21,104人へと急激に落ち込みはしましたが、物見遊山の入場者が少ないのでかえって充実した対応ができていたように感じました。主催者はコロナ対策を呼びかけてはいましたが、それ以外はほぼ通常の展示会の雰囲気でした。

コロナ禍以降、テレワークやweb会議が新しい業務システムとして定着してきました。納入機械の設置もSNS等を駆使して監督、指示できるので、わざわざ海外まで出張することは不要になると言

われています。

しかし、カメラの中にあるのは過去と現在であり、そこに映し出される実態と行動には未来を描き、想像することは含まれていません。カメラに写らない裏側にこそ、未来が顔を出していると考えます。

コロナ禍前には三現主義が大切と言われていましたが、それが失われつつある今こそ、ネット上の映像の世界から三現主義の場へと足を踏み出す必要があります。

必要な情報はwebから充分に取得することができます。その膨大な情報の中から未来の種を探し出し、コロナ終息時には最速のスピードで世界へ飛び出せる準備をした企業だけが、新しい時代を生き長らえるのではないかと、身の引き締まる思いです。

THAIFEX-Anuga Asia 2020



会場の様子



HI-COOK (Thailand) のブース

こだわりびと vol.2

製造部 宮本 剛史

秋風が立つ頃、アサヒ装設の正門を颯爽と走り抜けて出勤する社員がいる。製造部の宮本である。宮本を魅了しているのはトレイルランニング(トレラン)だという。毎週大陸の山を走る。トレランは大自然を満喫しながら泥や岩、木の根っことなどの様々な障害物をクリアして起伏のある山道を駆け抜ける冒険性に富んだ陸上競技である。宮本はこれまで12時間や20時間のレースに出場してきた。タイムと睨み合うマラソンと違い、頑張りすぎず止まって景色を見渡す心の余裕を持って挑めることが魅力。天候や時間帯でも大きく景色は変わるので飽きがこない。山の凸凹も一つとして同じはないと宮本は語る。目標は月間

300kmを走ること。近い将来、富士山の100マイル(約168km)レースに出場したいと言う。“耐久”と呼ばれるウルトラレース出場というハイレベルな目標にチャレンジする宮本の心身のパ



ワーは底知れない。高い壁を乗り越える力はクオリティの高い仕事を続けていく力となっているに違いない。

素足に近い感覚で足の裏全体で地面を捉える特製ランニングサンダル。楽しみながらも効果的な走りを考え抜いた宮本こだわりの手作りアイテム。



アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1

水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3

東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F

大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室

福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159

TEL.076(277)8159

TEL.03(3453)8159

TEL.06(7662)8159

TEL.092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスダ

東北地区(有)明恒装設

千葉地区(株)京葉フーズマシーン

静岡地区(株)SK システム

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21

〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9

〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5

〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

TEL.011(785)1768

TEL.022(363)2521

TEL.043(262)8466

TEL.054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK／韓国アサヒ装設(株)／HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd.／Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.