



人生は出会いです。
出会いの運を感じます。

内田 宏己さん (2019年度 シュヴァリエ叙任)

[プロフィール]

チェスコ株式会社・代表取締役社長

1985年雪印乳業(現 雪印メグミルク)株式会社入社。

百貨店営業、ギフト商品企画を担当。チーズ&ワインアカデミー東京の法人化に取り組む。乳食品事業部長を経て19年5月より現職。

日本輸入チーズ普及協会会長。

当欄、通常はその方のチーズとの関わり、抱負、加えてお人柄がフワリ浮かび上がればまずは上出来と言える。が、内田さんには輸入チーズ専門商社トップの肩書が付いている。読者はその人がチーズ需要の今後をどう見ておられるか知りたいところだろう。となれば今回は当欄に馴染まないような質問もありか、と考えた。冒頭にそう申し上げたら、内田さんは笑顔で大きく頷かれた。準備してます、任せなさいの合図と見えた。己の立場も、人の立場も心得ておられる人、快い第一印象であった。

◎食べ物が好きで選んだ会社(雪印)です

就職先に雪印乳業を選んだ理由を「食べることが好きで、特にバター。洋食系が好きだったということですね」と。

最初の配属は名古屋支店の営業。同期で「江上トミさんの孫」つまりは栄子先生のご子息も東海エリア配属となった。名古屋では百貨店担当。お中元、お歳暮、ギフトを中心とする営業だ。赴任3年目、ナチュラルチーズの消費がプロセスチーズを上回る地殻変動が起きた。

◎1992年にチーズは新局面入りした

1992年に東京に戻り、営業部に配属された。「チーズ」が国内の市場、食卓で、適切な評価を求めて前進を開始する画期となる年だ。

内田さんらは輸入ナチュラルチーズだけのギフトという新企画に取り組んだ。チェスコに相談に伺った際には松平博雄さんがチェスコ相談役として挨拶を受けてくれた。松平さんがチーズの魅力と、それを味わうために必要な知識を網羅した書籍「チーズ 魅力のすべて」を出版したのも92年。日本輸入チーズ普及協会、チーズ普及協議会が「11月11日」をチーズの日と制定して普及活動を盛り上げたのも、チーズフェスタの開催第1回もこの年のことだ。

◎チーズの世界の皆さんに助けられたあの難局

順調、順調で今日を迎えたわけではない。雪印は2000年と02年の2度、不祥事に揺れた。この時は経営企画室勤務。文字通り逆

風対応の正面部署の一つである。対応を命じられた案件は、チーズの普及啓発活動の拠点とすべく雪印が気合を入れてスタートさせたプロジェクト「チーズ&ワインアカデミー東京」をどうするかだ。

不祥事の中、雪印本社には人員、資金両面で支援を続ける余裕がない。内田さんへの指示は「お金は出せない。経営企画室で何か知恵を絞れ」。知恵が出なければ学校を閉めることになる。

内田さんには全く畑違いの難問で、「大体が学校運営の収支がどうしたら成り立つものか知りませんでした」。汗をかき、走り回った。「有り難いことに学校運営のノウハウは同期入社の方江上さんが教えてくれました」と、振り返る。結局、チーズの世界の人材が要所要所で協力してくれ、法人化にこぎつけることが出来た。

その後、担当も変わり、シュヴァリエ叙任の日を迎えようとは思ってもみなかった内田さん。思わぬ展開で叙任されたら、そこには何とあの時お世話になった大塚義幸さん、村山重信さんがおられ、江上栄子先生は叙任式の主宰者。「その前で自分が叙任者代表の挨拶を述べるなんて、人生は出会い、出会いはご縁と感じました」と。

◎輸入ナチュラルチーズがついに60%に

インタビューの締めくくり、チーズをめぐる見通しなどのご説明をいただいた。

「日本のチーズ総消費量は令和元年度も史上最高を更新しました。

5年連続です」「輸入ナチュラルチーズは令和元年度にチーズ全体の消費量で遂にシェア60%を記録しました」「これらの背景には食の洋風化、ピザの普及、イタめし、ティラミス、ワインのブームなど様々な要因がありました」「足元では、チーズの美味しい、楽しいという要素に加えて、カマンベールの白カビに認知症予防の効果がある、またブルーチーズには血管を若返らせる効果があると学会発表が続きました。これらは高齢者がチーズに目を向けるきっかけになっている可能性があります」。

◎絶妙なマリージュの時代がやってくる

「平成の家計調査によれば元年から30年までの間、消費金額が最も伸びたのはサラダ、ヨーグルト、チーズの順でした」「令和2年度のチーズ総消費量は下がると見えています。コロナ巣ごもりで個人消費は上昇しますが、消費の6割を占める業務用関係が落ちます」「が、トレンドとしては間違いなくチーズの総消費量は上がっていきます。一人当たり消費量もそうですし、食べる方の裾野が広がっています」。

締めは「チーズの輸入関税が下がって13年後にはゼロになります。すでにワインは下がっています。その結果、今は『1,000円ワインと2,000円チーズ』の時代です。これは変わります。もっと絶妙なマリージュの時代が来ます」だった。

(聞き手・文責=オフィシエ久保庭啓一郎・当会理事)



内田さんは、チーズ大躍進開始の92年を象徴する松平さんの著書「チーズ 魅力のすべて」を文字どおり座右に置き、インタビューに臨まれた。この本で松平さんは「チーズは人間がつくり得たあらゆる食品の中で、最も価値ある最高級の栄養食品です。将来、これを上回る食品を、人間がつくり得る可能性は極めて少ないと思われます」と言い切っている。

