

随想

国の指導者が営業マン

～先進的システムと感性の融和～

加藤 宏光

八月二十六日の日経新聞、一面のコラムに「走り出さか米高速鉄道」とタイトルがついた文章が掲載されていた。エコロジを全面に打ち出すと共に、車社会の行き詰まりを打破するプロジェクトとしてアメリカが計画する都市鉄道網（超高速鉄道を含む）構想に対する、フランス・アルストム社やカナダ・ボンバルディア社との国際的な受注競争と日本の持つ姿勢に対しての意見である。この記事では、アメリカ高速鉄道の意義が公共投資による雇用の掘り起こしであることを紹介し「財政難・読めぬ需要―日本勢、受注リスクも」とサブタイトルを付記して次のように記述している。

「ライバルの社長がトップに着くとは」。五月、日本勢に衝撃が走った。アルストムの米社長が、総事業費が四三〇億ドル（三兆七、〇〇〇億円）とされるカリフォルニア州の高速鉄道発注者である州当局のトップに転職したのだ。この転職劇がアルストムの受注に直結するわけではないが、フランスはサルコジ大統領が自ら高速鉄道「TGV」の売り込みをかける。「ICE」を担ぐドイツも車両メーカーのシーメンスや政府首脳が頻繁に建設予定地を回る。

「日本は技術だけでなく雇用創出や資金面で貢献できる」。シカゴで六月開いたセミナーで、前原誠司国土交通相は新幹線を売り込んだ。『アピールが他国より相当遅れている』（JR東海の葛西敬之会長）との危機感を背景に、二か月で二度目となる異例のトップセールスだった。四月の渡米時には新幹線の技術力を強調した。しかし、米国の計画は景気対策の側面が強いだけに「聴衆はポカンとしていた」（日本側の出席者）。六月には雇用創出の具体例や政府系金融機関を通じた資金援助を説明し、巻き返しに努めた（以下略）。

本稿はアメリカのインフラ建設への是非や可能性を云々することを目的としていないので、以下は省略する。著者が注目したのは「サルコジ仏大統領が超高速鉄道の営業にアメリカまで出かけている」という事実である。四〇年ほどさかのぼってわが国の事情を振り返るとき、当時の田中元首相が欧米で日本製のブルドーザやトランジスターの輸出を薦めるために活動した際、当時の先進国指導者たちは日本の指導者を「アジアからきたトランジスターセールスマン」と蔑称した。その表現に若かった著者もいささかの恥ずかしさを感じたものであった。

その国々の指導者は、いま「落ち込んだ国の経済を救おう」とかつて軽蔑の口調で嘲笑った日本の指導者と同じ行為をとっているのである（だからといってわが国がそれを嘲笑う必要は

ないが…)。

過日の日経新聞で、「昨今のドル安、ユーロ安はそれぞれの国における生産品を輸出し実体経済で国の苦境を乗り越えなければならぬ」という意志の表れである」と解説されていた。

リーマンショックの前までは、ニューエコノミー時代を謳歌するとして、モノの生産すなわち実体経済に特化している日本の経済システムが時代遅れの経済を踏襲するとして評価されない傾向が強かった。また日本の経済評論家は口を揃えてモノの生産から金融経済への進化を促していた。

リーマンショックは、そもそもアメリカにおけるサブプライムローンをデリバティブとして不可視化して世界中へ販売することで世界に不良債権を普及させたことが引き金の一つとなったものである。リーマンショック以来、八〇兆円に及ぶ公共投資と銀行に対するモラトリアム政策がアメリカの不況対策の柱であり、かつてわが国が行き詰

まった日本の銀行を国有化して金融の救済を実施した折にこれに対しても批判的であった先進諸国が同じ行動をとっていること、公定歩合を引き下げ、金融の量的緩和でデフレ基調をインフレ方向へ誘導しようとしている等々を改めて考え直すとき、遅れているとされているわが国の有り様は、一〇年二〇年の単位で振り返ると時代の先端を行っているのかもしれない。こうした不健全な経済への反省が形になって実体経済への回帰を目指しているものであれば、わが国としてはもって瞑すべしともいうべきであろう。

過日、週刊コミック(ビッグコミック・スペリオール九/一〇号)の特集記事にオーナーシェフレストラン(岸田周三氏の経営するカンテサンス)の紹介があった。記事によれば、彼は厨房経験を積んだのちにフランスへ渡り、自分の舌で納得できるレストラン・アストランスで研修生として働いた。そこで自分の料理をシェフ、パスカル・バ

ルボ氏にゴミ箱へ捨てられ、さらにシェフが目の前で料理してくれた魚を味わって「クオリティが違う」ことを実感したそうであるが、著者の興味を引いたのは、そのあとに記述された次のような内容である。

「日本では何グラムの魚を何分焼いてと、いったんシェフが決めたらその通りにやるものなんです。ところがパスカルは『素材と対話し、毎日フレキシブルに変化を続ける』という主義。確かに、いつも使う魚も毎日大きさも違えば水分量も違う。素材に合わせて焼き具合を微妙に調節した彼の料理のほうが、明らかにおいしかった。その時『こんな世界があるとは知りませんでした。一から教えてください』と素直に頭を下げました(以下略)。

これと同じような料理法の神髄について、かつてウナギの蒲焼を特集した記事でも読んだ。串打ち三年割き五年、焼きは一生といったことが解説されていた(正確には覚えていないが…)。

昨近、どのような生産現場でもマニュアル、マニュアルとうるさく言う。最近はやりのISOもHACCPも全うするにはマニュアルと外れることは許されない。著者もISOやHACCPを軽視するものではない。確かに、生産過程を客観的に保障するあるいは食の安全を確保するためのステップとして、会社の看板として有効なタイトルである。

とはいっても、「いつの日かわが国では職人芸としての生産を軽んずるような風潮が占めてきたのだろうか。先のフランス料理のシェフのように、素材と対話しながらプライドを持って生産物と一体化するべく生産に没頭する。アナログ感覚の最たる感性を持って生産に携わっていた二〇年三〇年前の独特の生産システムがいつの日か時代の最先端に生まれ変わるかもしれない」等と考えるのであった。先進的システムと人間の感性から生まれるシステムの融和が望まれてならない。