

## 視点

# 『地域を支える応援団』

株式会社佐藤工務店 代表取締役社長

(2020年5月北海道生産性本部理事・同年8月十勝地区支部長就任)

佐藤 聡(さとう・さとし)氏



**略歴:** 1956年帯広市出身。1979年3月専修大学商学部卒業。1981年3月株式会社佐藤工務店入社。2001年5月代表取締役就任、現在に至る。  
2015年5月から十勝品質事業協同組合設立 代表理事就任。

創業者(先代)が昭和30年に大工として創業。昭和41年に株式会社に組織を改組し総合建設業となる。営業一筋だった先代の方針を転換し、地域産業支援こそ企業の生きる道と考え、基幹産業の応援団としての活動に主軸を移した。

弊社のテリトリーとなる道東十勝は、開拓当初から食材の原料供給基地として甘んじてきた歴史がある。収穫した作物を農協に出荷するだけのどこにでもある平凡な地域だ。しかし乍ら、エネルギーシフトに代表されるような国策の転換や世界のグローバル化が進む中で、外圧や価格競争が激しさを増した時に果たして生き残ることが出来るのだろうか・・・甚だ疑問である。

地方創生で提唱される、ひと・もの・かねの地域循環型の経済圏を確立することが、人口減少に歯止めをかけ、持続可能な地域を作り上げることにつながると信じている。

国の財政難で公共事業が減少の一途をたどり、土木建設業の先行きは到底明るいと言えるものではない。民需の拡大を目指すならば、地域の生産物を加工してパッケージングし、市場へ輸送することにより外貨を稼ぐ。そのすべてを地元企業が担うことで、働く職場・住居・学校・商業店舗・病院、そして様々なサービス業に伴う施設や設備投資が生まれてくることは言うまでもない。

「フードバレーとかち」という壮大な地域ビジョンを実現するための活動としては、帯広市の各種委員や経済団体の政策委員・農水省の地域プロジェクトの理事や奉仕団体など多岐にわたり、究極は2015年に設立された十勝品質事業協同組合の初代代表理事就任だろう。

国内シェアの70%を占める十勝のチーズ工房をまとめ共通レシピで十勝を代表するチーズを作り上げて市場に挑む。これは高付加価値商品の共同開発により酪農業とチーズ工房の経営の安定に寄与するものである。

十勝川温泉地域に建設された日本初の共同熟成庫から生み出され「十勝ラクレット モールウォッシュ」と名付けられたチーズは、2018 Japan cheese award で金賞を取り、2019年北のハイグレード食品セレクションとして選定され2019 World cheese awards でも金賞を受賞する快挙を成し遂げた。

それに先駆け、十勝は国策作物とも言われる稲作を止め小麦の主産地としての道を選択した。更に、多種多様な野菜類や牛・馬・豚・羊・鶏などの牧畜と共に3つの漁港を抱える。すべての食材から生み出されるもの、それは欧米の代表的な定番メニューとも言われる pizza に他ならない。

こんな小さな流れが更なるうねりを呼び、今十勝ではワイナリー構想が着々と進んでいる。まさに食材の宝庫・・・東洋のイタリアン。

これらの食材を観光と結び付けるのが農水省の進める「食と農の景勝地」である。地域特有の食材を地域観光とコラボさせることで価格競争に巻き込まれないインバウンド戦略が構築できる。十勝をどうやって自立経済圏として確立させるか・・・思想信条はその一点に絞り込むことが出来る。

北海道の人口予測は、2045年には400万人まで減少するとの数字が示されている。現在の状況から23%人口減少した中で果たして企業が生き残れるのだろうか。各企業が取り組むべきことは、自社のAI・IoTの導入による合理化や生産性の向上ではなく、地域と共に持続可能な地域循環型経済圏を作り上げる事だと道東の十勝から警鐘を鳴らさせていただきます。