

## 企業診断ニュース寄稿の後日談

稲葉 寛先生 (聞き手: 島津浩平)

先日発行された企業診断ニュース3月号の特集は、稲葉先生が取りまとめられた「交流会でつなぐ！ 中小企業診断士と経営者の輪」でした。ご覧になった方も多いのではないでしょうか。今回は稲葉先生より本特集寄稿の経緯や具体的なとりまとめ、苦労話などをお伺いいたしました。

### Q. まず、どのような経緯で今回の特集を書くことになったのでしょうか。

現在、私（稲葉先生）は中央支部のプロコン養成塾である「夢をカナエル！プロコン養成マスターコース」に通っています。2016年の6月から1年間、毎月1回研修があるのですが、その回の1つに企業診断ニュースや企業診断に執筆をしようというテーマがありました。

堀切先生が講師となり、同友館の編集長を招いて、企画をプレゼンテーションしたのがきっかけになります。受講生全員がプレゼンテーションを行い、編集長から企画を選んでいただき、具体的な執筆という話になりました。

### Q. 具体的な発刊までの段取りを教えてください。

今回は全部で5人が執筆を行いました。そのうち4名の方に4か所に取材に行っていただき、取材をしたところの記事を書くというのが大まかな段取りになります。

#### ✓ 取材先について

取材先は私が基本的に考えました。相手のあることですし、診断協会からも少しバラエティ豊かな取材先にしてほしいという要望もあり、今回の千葉・大阪・柏を選びました。もう1つの信州は堀切先生に紹介していただきました。

- ・ 千葉：千葉県の理論政策更新研修の時に地域クラウド交流会<sup>1</sup>の説明会を行っており、その時の名刺交換がきっかけでしたが、もちろん当時は取材をするとは思っていませんでした。
- ・ 大阪：面識がなく、島田先生にアポ取りを含めて依頼しました。
- ・ 柏：ビジネス交流会を題材にしようと思ったきっかけであり、元々面識がありました。

#### ✓ 執筆メンバーについて

末廣先生と島田先生は、冒頭のプロコン塾受講生、平野先生は企業内診断士フォーラム（KSF）のつながりもありつつ、ちょうどご自身も出版されたばかりだったのでお願いをしました。また高田さんは堀切先生からの紹介になります。（KSFの会員でもあります）

#### ✓ 具体的な流れについて

2016年7月に研修があり、執筆テーマを決めて、8月に同友館の編集長に企画のプレゼンテーションを行いました。簡単な打診はすぐされたものの、正式な依頼は11月中旬ごろで、「2017年3月号に載せてください」という話でした。この3月号に間に合わせるためには1月末までに入稿が必要であり、入稿前には内部での校正が必要なので、年内までに第0版の執筆を完了しないといけな

い、というスケジュールでした。その後の作業は以下の通りです。

- 取材先および執筆者を決定。(11月中旬～12月頭頃)
  - 実際の取材は12月8日ぐらいからで信州はクリスマス頃というスケジュール感。
- 執筆の締め切りを1月5日に設定。(執筆者の皆さんも年末年始に執筆をされていたようです。)
- 1月5日以降に内部校正を実施。表現や書き方の違い、日本語の使い方等について確認を実施。
- 1月末に同友館に提出し校正を依頼。(具体的には文体や体裁の修正など)
- その後、取材先へゲラの確認依頼を実施(2往復行った取材先もありました)
- 2月15日にゲラ確認が終わり、入稿

<sup>1</sup> [http://www.j-smeca.jp/contents/article/2017\\_03\\_article.html](http://www.j-smeca.jp/contents/article/2017_03_article.html)

<sup>2</sup> 地域クラウド交流会はサイボウズの登録商標です。

### Q. 執筆者の苦勞などがあれば教えてください。

「どのような活動をおこなっているのか・開催頻度・ターゲット・目的・実際に目的は達成できたのか」など、書いていただきたい基本情報をまとめた取材要領を私が作成いたしました。また、診断士の雑誌なので診断士がどのように活躍をしているかについても記載をいただくようお願いしました。

執筆自体は個々人の先生方で書いていただきました。基本情報以外の情報が無い状況で、執筆いただいたのでそれなりに難しい点があったようです。また、取材時にボイスレコーダーで録音したものを書き起こすという作業も同時に行っていただきました。

### Q. 校正・取りまとめはどのように行われましたか。

相互校正という形で、チェックをしてもらいながらこちらもチェックするという方法で行いました。実際に取材をしていないメンバーにも、レコーダーの内容を送ってもらうなどして内容の把握はしてもらいました。私は一通り全ての原稿をチェックしているので、もしかすると自分の思いが入っているかもしれません。

なお、自分の原稿をチェックされると分かることですが、自分ではこう書いているつもりでも、第三者には分かりにくい表現があることもよくありました。特に取材先が言ったことなのか、執筆者の思いを書いてしまったものなのかが錯綜することがあり、しっかりと相手が言ったことなのかどうかを明確にしてもらいました。

### Q. 今回執筆された率直な感想を教えてください。

とにかく大変でした！特に時間的制約が大きかったです。(実際1か月半で第0版の完成。)しかしながら、このようなきっかけがなければ全国の人が読むような冊子に書くこともないですし、編集長ともやり取りをさせていただいてつながりが出来ました。達成感もあり大変よい機会をいただいたと思います。

### Q. ありがとうございます。最後に執筆をしてみたい・執筆に興味があると考えていらっしゃる先生方にメッセージをお願いします。

まず、編集長は何かよい企画があればぜひ聞いてみたいとおっしゃっており、企画を求めています。企業診断ニュース自体は協会の広報誌なので、協会がよいと思うテーマが受け入れられやすく、全国の診断士が興味を持てる直近のテーマと被らない、時流にそうものや視点を変えて気づきになるものなどがあるとよいと思います。

企業診断の方は、診断士と受験生向けなので受験生に対して何かきっかけになるようなものがあったらよいと思います。私自身も初めて執筆してよい経験になりましたので、機会があればぜひ執筆をしてみてください。

● 兵庫県の伝統工芸から地域を知る

(写真：) 名塩和紙学習館

私が兵庫県に転職していたのは前職時の2014年10月から2015年11月までです。それまで東京では主に商店街支援をしていて、地方出身ということもあり、地域の歴史や伝統工芸に大変、興味がありました。



そこで兵庫県西宮市について調べたところ西宮の自宅から程近くの西宮名塩地域に伝わる「名塩和紙」を知りました。「詳細は調べるより現場を見よう！」ということで2015年3月に西宮市立郷土資料館分館 名塩和紙学習館へ行きました。

名塩和紙の特徴は原料に泥を混ぜることで、シミやシワがつかず、虫に食われることもないので、100年以上前に作られた和紙がほとんど劣化せず残っています。その特徴から藩札として使われたほか、障子やふすま、金屏風の下地、金箔を打って伸ばす際に挟む「金箔打ち紙」など用途は多く、現在は二条城、桂離宮、西本願寺といった歴史的建造物の修復など、文化財保存でも活躍しています。

そんな洋紙ではマネできない名塩和紙は江戸時代に広まり、当時は「名塩千軒」と言われたほど製紙所が林立していました。驚くのは現在残る製紙所は2軒だけです。聴くと戦後の大量生産の洋紙普及と手間暇がかかる職人の後継者不足だそうです。その内の1軒の谷野さんは2002年、工業技術・和紙の分野で人間国宝に認定されています。名塩和紙学習館で話していたら一般でも和紙を購入できるのは谷野武信さんの谷徳製作所だけということでご紹介いただきました。

谷徳製作所を伺ったら特に予約や連絡はしていなかったものの人間国宝の谷野武信さんのご子息の谷野雅信さんが快くお話を聞かせてくれました。

谷野雅信さんに継いだ経緯や取組みについてお聞きしました。

継ごうと思ったきっかけは、元々継ぐつもりはなかったが父親が人間国宝になり、ご自身は社会人になって外から名塩和紙を客観的に観た時に、貴重な伝統技術を残さないといけないと感じ継ぐことを決め、本格的に紙漉き技術継承の修業を始めています。

現在は、名塩和紙を学びたい職人を募りながら和紙の可能性を広げるために和紙を使った便箋やポチ袋などオリジナルの民芸品を日々製作しています。しかしながら、全国的に職人が不足している中で昔ながらの技術は継承しながら時代に合わせて変えて魅力的な職業にしていかなければ職人は増えないと実感しているそうです。400年以上も続く名塩和紙技術を残す製紙所としての谷野さん親子の奮闘はこれからも続きます。

仙台市近郊で行列のできる店

八巻 優悦

3月18～19日と仙台市近郊に所用がありましたので、そのついでに家族旅行と称して仙台市の奥座敷秋保温泉へ泊まってきました。そのときに体験した仙台市近郊で行列のできる店を紹介します。

18日(土)朝から仙台へ車で行きましたが、昼は軽く何を食べるかということになり娘がグルナビ検索でラーメン屋を見ていると(仙台市に近接している岩沼市に)おいしそうな店を見つけました。ただし問題は常に行列ができるというコメントでした。しかし好奇心が旺盛でラーメン好きのわが家4名は、即座にそこへ行くことにしました。着いたのは11時半開店の20分前でしたが、なんとすでに30名くらいが並んでいるのです。並んでいる人は代表者だけのようであり同行者は駐車場にもいそうです。とにかく久々に見た行列のできる店でした。結局、食事ができたのは開店から1時間40分後でした。味は並ぶだけの価値はあるなと思いました。私は味噌ラーメンを注文しましたがスープを最初に一口飲むと他店とは違うコクを感じました。また麺は短いチヂレ麺でしたが味噌ラーメンとも合っているなと思いました。価格は700円位でしたので妥当なものでしょう。このように店の味は注文に応じてスープの濃淡、麺の柔らかさ、硬さがうまく調整されているほか、醬

油ラーメン用とか味噌ラーメン用とかで麺の種類が違うのが味の評価に影響しているのかなと思いました。店内には全国麺コンクール 2014 年に宮城県で唯一表彰された店としてのポスターが掲示されていました。全国麺コンクールというのがあるのかもしれませんが、仙台圏では評判の店のようです。その店の名は麵組（めんぐみ）です (<https://r.gnavi.co.jp/m76mjeka0000/>)。

一方私の住んでいる家の近くに約 1 年前にラーメン屋ができたのですが、こちらはいつも客が少なそうです。開店 1 周年御礼記念として当日は 100 円という新聞折り込み広告が入った日がありました。この日だけはものすごい行列でしたが、その特売日が終わると元の閑散とした状態に戻ってしまいました。私は一度食べに行った人からたいしたことはなかったと聞いていたのでまだ行っていない状況です。

翌 19 日は秋保温泉佐勘からすぐ近くの有名な店でおはぎを買って帰ろうということで 10 時半頃（9 時開店）行ったところ、すでに 100 名くらいが店外に並んでいました。私は昨年秋、秋保温泉に宿泊したとき地元テレビ局で紹介された行列のできる店のおはぎだと聞かされ賞味したことがありました。おはぎが美味しいことはもちろんのことですが価格に比べて大きいなと思いました。また種類も多く好みに応じていろいろ選べるのが店の強みのようでした。従って今回は家族にも食べさせたいと思ったのですが行列の多さにびっくりし買うことを断念しました。帰京後、ネットで検索すると (<http://crawl3r.com/729.html>) 「さいち」というスーパーマーケットの自家製おはぎだということを知りました。

診断士の目で見ると食品業は価格が厳しい業種ですが、当たり前のことながら上記のように品質（味）と価格が評価され、それが報道、口コミでうまく伝わると行列のできる繁盛店として有名になっている店があるのだなということを知った旅行でした。



（ラーメン屋が開店したばかりで先頭列が店内で待ち始めた状況）

## 【本誌に関する皆さまのご意見、ご要望をお待ちしております】

### ①皆さまがお持ちの“ネタ”を提供してください

- ・研究会・区会の活動を紹介したい、または、ご自身のセミナーを紹介したい。⇒広報部員が潜入します
- ・ご自身の特技を紹介したい。支部内の方と交流したい。⇒「今月の城北人」のコーナーで紹介します
- ・診断士としてのノウハウを紹介したいなど ⇒特集記事化します。

### ②皆さまが知りたいことを教えてください

- ・企業内診断士の活動状況が知りたい。
  - ・独立するには、どうしたらいいかを知りたい。
- ⇒各種 特集を組んで記事を作成します。

### ③読者としての（批判も含め）感想をお聞かせください

- ・批判的な内容もお願いします。今後の改善に活用させていただきます。

#### ④本誌編集スタッフ募集中

・「隙間時間にちょっと」「アイデアを出すだけ」でも構いません。

問い合わせ先 城北支部広報部：[jphku.kouhou@gmail.com](mailto:jphku.kouhou@gmail.com)まで よろしくお願ひ致します。

**JOUHOKU SHINDAN 誌**

2017年4月12日発行

発行者：城北支部長 清水一都

編集者：城北支部 広報部