

株式会社JACKカンパニー

遠州人が自慢したくなる街づくり～やらまいか精神で活性化～

取組概要

●地元食材を使用した「遠州料理」を通じてやらまいか精神を浸透させることを目的に、浜松市の歴史文化を盛り込んだ「遠州人が自慢したくなるお店」を複数展開しています。駅周辺の賑わいづくりとともにアクティブシニアの雇用を行っています。

●地ビールの醸造開始に伴い、廃棄される麦芽かすを放課後等デイサービスに送り、協働で堆肥づくりに取り組むことで、発達障がいのある子ども達の育成と食品ロス削減を目的とした循環型経済を実践しています。



はじめたきっかけ

「おいしさで人と人をつなぎ、家族と社会の幸せを実現します」という理念の元、家族、地域社会の幸せ、活性、躍動を胸に取り組んでいます。浜松市では、人口減少、少子高齢化に加え、地域経済の縮小、中心市街地の衰退といった問題に直面しています。そのような課題に対し、遠州浜松に江戸時代から脈々と伝わる「やらまいか精神」を食を通じて表現し、地域の活性、グローカリゼーションを意識した持続可能な社会づくりに取り組み始めました。

ポイント

浜松中心部の飲食店経営を通じた雇用の創出を行っています。特に、アクティブシニアでも働きやすい職場づくりを行うことで、人生100年時代を目指します。また、発達障害のある子ども達の貧困問題を解決するために、麦芽かすを提供し、子ども達の自給自足を応援すると共に、そこで栽培された野菜を店舗で活用する「やらまいかループ」を実施しています。

地域課題と取組成果

中心市街地の活性化のため、観光客や市民を呼び込むための郷土料理の開発と店舗展開しています。また発達障害のある子ども達の社会参加を促進するために、放課後等デイサービス サンスマイルの取組を支援。また、アクティブシニアでも働けるように、セントラルキッチンを導入し、誰でもすぐに活躍できる店舗の仕組みづくりを実施しています。農業と環境の持続可能性のため、食品ロス削減を目的とした堆肥づくりと循環型農業による野菜づくりを支援します。失敗を恐れず、新しいことに果敢に挑戦する「やらまいか精神」は、日本人にとって最も必要な考え方であるため、起業家精神育成の場として、自社運営のJACK大学を2025年に開学。2030年までに社内外で200名の在籍を目標とし、産学官連携によってターゲット4.3の達成を目指します。

- 事業内容 外食・飲料・食品製造事業
- 従業員数 130名（パート・アルバイト含）

- 創業年 2006年
- HP URL <https://jackcompany.co.jp/>

●SDGsを意識し始めたきっかけを教えてください。

最初に知ったのは10年ほど前、ワタミの渡邊美樹さんの経営塾に参加し、「これからの経営にはSDGsが重要になる」という話を聞きました。ただ、当時は深く考えず、行動に移すことはありませんでした。

本格的に意識し始めたのはコロナ禍の時です。飲食業が一時的にストップし、いろいろと勉強をする中でSDGsという言葉を目にすることが多くなりました。ただ、「とってつけたような取組」では意味がなく、組織としてSDGsも考えを根付かせ、経営に結び付けることが重要だと考えるようになりました。



●事業を始められたのはいつ頃ですか？

29歳のときに起業しました。当時から名刺には「街を元気に」と大きく書いていました。その思いは、今も変わっていません。もともと市場で働いていて、農家の方々と仲良くなり、自ら野菜を仕入れ、料理を作っていました。ちょうどバブル崩壊後で、景気が悪化し、街全体から活気が失われていくのを肌で感じました。その頃から「農家や飲食店を元気にしたい」という気持ちが強くありました。コロナ禍で街から人が消えたときは本当につらかったのですが、コロナ禍が落ち着いた今、いろいろと行動しているのかもしれない。



●どのような取組をされたのでしょうか？

2年ほど前から、私たちの会社ではクラフトビール「天竜ビール」の醸造をしています。その過程で発生する麦芽かすは、通常であれば廃棄されるのですが、これを放課後等デイサービス「サンスマイル」に送り、障がいのある子どもたちと一緒に堆肥づくりを通して、食品ロス削減を目的とした循環型経済の実践に取り組んでいます。

また、私たちの会社にとって、人手不足は深刻な課題です。他の地方都市と同じように、大学進学や就職をきっかけに若者がどんどん流出し、正社員として働く若者が減っています。そこで、若者にとって魅力的な企業になる必要があると考えました。ちょうどその頃、15年来の友人で、IPU環太平洋大学特任准教授の扇野氏の協力を得て、社内から多様なメンバーを選抜した小グループでSDGsを意識したインターナル・ブランディングを始めました。この受賞をきっかけに、社員のSDGsに対する理解が少しずつ深まってきたと思います。また、若い世代に浜松ならではの「やらまいか文化」や起業家精神を伝えたいと考え、25歳以下を対象にした実践型ビジネス塾「JACK大学」を設立しました。ここでは、店舗を活用してマーケティングやブランディングなどを学べる場を提供することで、若い世代が挑戦できる環境を整えるとともに、街の活性化も目指しています。



●20年以上続く居酒屋「濱松たん」とには、どのような特長があるのでしょうか？

「濱松たん」とは、さまざまな文化を取り入れながら遠州地域の魅力を発信することを目的としたお店です。餃子やしらすといった地元の名物や食材を使い、「遠州料理」というコンセプトを作りました。浜松には大手企業も多く、出張帰りのビジネスパーソンが多く訪れます。地元ならではの料理を提供することで喜んでいただけますし、地元の人も友人やお客さまを連れてきやすくなり、結果的にマーケットが広がりました。

15年前の経営ビジョンは「おいしさで人と人をつなぐ」でした。それが少し前に、「遠州人が自慢したくなる店づくり」へと変化し、今は「遠州人が自慢したくなる街づくり」になりました。「街づくり」にまで視野が広がったビジョンを持つことで、企業の行動が一貫し、迷いなく進めるようになりました。