

第70回

GOOD LIFE CO.,LTD

●事業内容

マンゴウ、ドラゴンフルーツをはじめとする生鮮農作物の輸出と輸入販売業務

●GOOD LIFE CO.,LTD

本社: 7A/31 Thanh Thai St., Ward 14, Dist 10., HCMC
工場: (Agricultural High Tech Park) Hamlet 1, Pham Van Coi Ward, Cu Chi Dist, HCMC

●ホームページ

<http://www.goodlife-jp.com/>
<http://www.goodlifejp.com.vn/>

ベトナム南部は、温暖な気候に恵まれ、ドラゴンフルーツ、マンゴウ、パイナップル、バナナ、ココナッツなど南国の果物がふんだんに収穫されています。中でもドラゴンフルーツは、2009年にベトナム産生果実の日本への輸入が解禁となり、ベトナムから日本へ輸出できる唯一の条件付き生果実でした。そんな中、2015年9月に、ベトナム産マンゴウの日本への輸入が解禁となり、2015年10月22日に、ベトナムのマンゴウが日本に初上陸しました。今回は、この日本へ初上陸したマンゴウをベトナム側から出荷した大手企業Good Life社の新村代表にお話を伺いました。



設立の経緯を教えてくださいませんか？

ベトナム産のドラゴンフルーツは2009年から日本への輸出が解禁になったのですが、解禁の条件の一つは、検疫条件をクリアすることです。ドラゴンフルーツの場合、ミカンコミバエ(ミバエ)類などの害虫が付着している可能性があるため、そのままでは輸出できず、ミバエを駆除しなければなりません。ミバエ類の駆除条件は、果物の種類によって様々ですが、ドラゴンフルーツの場合は、蒸熱処理機器(VHT)により飽和蒸気を使用して、生果実の中心部の温度を一定の上昇率で摂氏四十三度まで上げ、引き続き飽和蒸気により当該中心部の温度を摂氏四十六・五度とし、その温度以上で四十分間消毒することと定められています。マンゴウの場合は、同様処理で摂氏四十七度で二十分消毒と共に厳しい規定をクリアしなければなりません。

当然この処理を行うためには、VHTと呼ばれる蒸熱処理設備が必要となりますので、2009年のドラゴンフルーツ解禁に向けて、日本のメーカーが蒸熱処理機器のベトナムでの販売を精力的に行おうとしていました。そうした中で、今後のベトナムでの果物処理工場の可能性を感じたベトナムに住む知人から、果物事業の起業についての連絡を頂いたのが、最初のきっかけになります。連絡をもらった当時、私は、日本の高校で数学の教員でしたが、昔から持っていた、いつか自分で起業したいという夢と、ベトナムでの果物処理工場の将来性を感じ、家族の応援を受けて、ベトナムでの果物処理工場をスタートすることを決意いたしました。家族の後押しとともに現地起業で力を貸して下さった方々のおかげで、無事に設立し、現在に至っております。

設立時に苦労したことなどありますか？

現在の会社は、ベトナム人パートナーとの合弁会社になります。2009年に設立したのですが、私の父親が古くからベトナムの農業の発展に関わってきた事を知る多くのベトナム人の方々と現地パートナーの助力もあり、会社の設立自体はスムーズに行うことができました。

本社は、ホーチミン市10区に事務所がありますが、果物処理工場は、クチトンネルで有名なクチにあるホーチミン市農業ハイテクパーク内にあります。現在、農業ハイテクパーク内に工場を有する日系企業は、弊社のみですが、これも周囲の皆さんの助けがあったからだと感じています。現在の果物処理工場は、第1工場が9900㎡、第2工場と第3工場がそれぞれ2000㎡あり、敷地面積は20,000㎡となっており、約100名のワーカーが、業務を行っています。



事業内容を教えていただけますか？

設立当初は、ドラゴンフルーツの輸出がメインでしたが、現在はドラゴンフルーツ以外にも、マンゴウ、バナナ、パイナップル、ココナッツ、などを、日本、韓国をはじめ、アメリカ、カナダ、スイス、インド、ミャンマー、香港、オーストラリア、ニュージーランドなど各国に輸出しています。

バナナに関しては、ティエンザン省に30ヘクタールの自社管理農園があり、そこで、ベトナム種のバナナを栽培しており、2016年3月から日本への輸出を開始する予定です。現在さらに農地拡大し3000本の苗を植栽し、最終品質管理体制の構築に取り組んでおります。また、マンゴウも今年から日本への輸出が解禁されましたので、10月22日に日本へ初上陸したマンゴウは、弊社が出荷したものになります。マンゴウもドラゴンフルーツと同様蒸熱処理が必要な生果物で、弊社のVHTを使用しての出荷となります。さらに追熟する生果実のため、これまでに培った処理技術のほかに、さらに熟度調整のための特別の処理を施してAIR便、船便にて出荷を行っております。

現在、ロンアン省産のドラゴンフルーツを年間2000トン、ベンチャー産のココナッツを年間200トン程度輸出していますが、さらに増加を見込んでおり、来年度はこれらに加えて、マンゴウを年間2500トン、バナナを年間1000トン程輸出していきたいと考えています。

社員についてどのように評価されていますか？

現在、本社、工場のスタッフが45名、工場での作業を行うワーカーが100名おります。皆、大変真面目で、良く頑張ってくれますので、非常に助かっています。

勿論、設立当初は、コミュニケーションの問題や、意識の違いなどから上手くいかず、悩んだこともありましたが、しかし、最初から日本基準を押し付けるのでは上手くいかないということに気づいてから、自分がベトナム人スタッフと同じ目線に立って、一緒になって日本基準へ向かって努力していくという指導方法をとるようになり、成果が上がるようになりました。

離職率は如何でしょうか？

2009年の創業からこれまでスタッフ、ワーカーとも殆ど辞めていませんので、定着率は高いと思います。今では、古参のワー

カーが、新しく入社したワーカーに対する技術指導を行うなど、しっかりした組織体制が構築され非常にスムーズに仕事がなされており、助かっています。

定着率が高い理由は何だと思えますか？

ひとつには、日本式を押し付ける経営方針ではなく、ベトナムの目線を重視していることだと思えます。それから、工場などでは、できる限りスタッフ、ワーカーと直接会話することを心がけています。私はベトナム語は決して流暢ではありませんが、一生懸命ベトナム語でコミュニケーションをとるように日ごろから心がけています。

また、社員に対して、褒めるときは、みんなの前で褒める。注意する時は、別室で個別に注意し、理由をしっかり理解してもらうことが大切だと思っております。

そのほかでは、社員旅行を行ったり、工場で生バンドを呼んでの行事なども開催しており、社員同士のコミュニケーションの促進も積極的にサポートしています。

ベトナムで事業をされる上で苦勞されたことはありますか？

自分で事業を起こすこと自体が初めての経験ですので、失敗談はたくさんありますが、ベトナムだから苦勞したということは、余りありません。

ただ、弊社の場合は、生果物を取り扱っていますので、天候面での苦勞は多々あります。たとえば、大雨が続きすぎても、日照りが続きすぎても生果物の品質に大きな影響が出ます。自然との調和が非常に大切で、安定した気候をいつも願っていますが、こればかりは、人間のコントロールが及びませんので、特に雨季は心配になります。

事業を行う上で気をつけていることはありますか？

弊社は、生果物を取り扱う企業ですので、現場が重要だと考えています。本社の事務所よりも処理工場、処理工場よりも果物農園といった具合にできるだけ現場を重視したいと考えています。ですので、工場は勿論ですが、農園にもできる限り訪問して、農家の方と直接話すことを重視しています。農業は、その土地のその土地にあったやり方が必要で、机上の理論だけでは上手くいきません。実際に現場で果物を育てている農家の方とお会いして話



をすることで、様々なことを学ぶことができしており、また、品質向上、生産効率アップなど品質管理の重要性につながっていくと考えております。

今後の事業展開について

生果物は、輸出規制が比較的多い商品ですので、取り扱い品目を拡大するのは、簡単にはできません。そこで、弊社では、取り扱い品目を拡大する代わりに、輸出先の国を拡大していきたいと考えており、今後ドイツなど各地で開かれる果物の展示会にも出展予定です。

また、現在は、生果物の処理と輸出がメイン業務ですが、今後は、ドライフルーツ、ゼリー、ジュースなど、果物の加工品の製造・販売も視野にいれて市場調査を行っており、稼働処理するための第3工場の外建物の施工も完成済みとなっております。実施に伴い、スタッフの知識やスキルを向上させるための勉強会なども積極的に開催していきたいと考えています。

そして、ベトナム産の安全でおいしい多くの生果物、フルーツ加工品を世界各国の皆様様に味わっていただけるように日々精進していきたいと考えています。

ありがとうございました。