

2005年1月21日

## 日本ブランド戦略推進に向けて

- 顕彰制度を柱にしたブランド構築の為の3つのプラン - 三國私案

第1回の日本ブランドワーキンググループで配布された資料4で掲載されているようにフランスでは、ブランド構築の為に実力のある職人に国家認定の顕彰を行っている。また、米国はじめ世界各国で、料理等の分野での高等教育がなされている。

日本においても、人間国宝、文化勲章等の制度は充実しているものの、これから世界へ発信する比較的若い世代へ国として支援する体制作りが必要と考える。

さらに、これらの有望な人物を育てるための仕組みとして米国の C.I.A ( 1 ) と同等の高等教育機関を整備することが必要と考える。

以下、日本ブランド構築の為の3つの流れをご説明したい。

・高い技能を持ち、日本の「匠の技」を世界に発信できる可能性のある職人に対しフランスの MOF ( 2 ) と同様の国 ( 国公認の認証機関 ) による顕彰制度の制定 ( 日本国家最優秀職人賞 : M.O.J ( 仮称 ) )

( 設立理由 )

日本においては、有名ホテルの料理長等はあるものの、それに続く若い世代にブランドとなりうる人材が育っていない。また、従来の徒弟制度型の修業を前提とした若者指導方法が行き詰まっている。

( 顕彰対象 )

日本の勲章制度は高齢者に対する恩賞的意味合いが強く、そこには産業活性化としての効果が少ない。これに対して M.O.F ( フランス最優秀職人賞 ) は 30-40 代を主な対象としており、産業の活性化に功を奏している。M.O.J も若い世代を対象とした顕彰制度をイメージしている。料理人を第一弾にあらゆる分野に対象を広げ、農家や漁師など生産者も対象とする。( 地産地消と自給率 40 % の保護を目的としている。 )

( 具体的作業工程案 )

1. 認証機関の組織化

候補者選定のための事務局を設置する。

2. 選考人・審査員の選出

各界で確固たる地位を築いたメンバーを諮問委員会とする。

3. 試験制度・運営組織

2年に1回程度顕彰

基本的には認定機関並びに選定委員からの推薦による。

4. コスト面の検証

受賞者にブランド力とプライドを付与することが主目的であり、副賞は考えていない。あくまで受賞者にブランド力とプライドを付与することが目的。MOJ 受賞者が将来的に人間国宝等の候補者に。

・職人育成の為に米国 C.I.A に準拠した教育機関を設置する。そこでは、技術のみならず、マネジメント、社会情勢、経営等の教育を受けることが出来る技術職人版「M.B.A ( 3 )」を設立。

( 設立理由 )

M.O.J 候補者を推薦制としても現状では毎回推薦者が出続けるとは考えられない。継続的な受賞者制度にするために M.O.J と併せてこれを支える教育制度を設ける必要がある。

( 具体的作業工程案 )

1. 具体的機関検討・教育方針

教育機関例：C.I.A 日本分校：コーネル大学等と提携

世界に通じるマネジメントを指導し、クリエイターを育成すべく、食育など五感を磨くための教育も振興する。

2. 教授陣・設立地域検討

CIA で指導する人材は、単に技術的に長じているというだけではなく、実際に現場に立ちビジネスセンスを身に着けた人間を配する。また、指導内容についても単なる調理技術にとどまらず、世界の言語や文化についても視野に入れていく

地域は、極力東京以外を念頭に置く、候補地としては金沢や北海道、四国等

### 3.運営主体

運営は企業の協賛を募り、民間で行う。  
(すでに有力企業数社より賛同あり)

### 4.コスト面の検証

基本的には料理長等社会人が対象であり、所属しているホテル・レストラン等の支援(授業料の全額・一部補助)が受けられる。また、企業支援がない個人事業主の場合であっても、自己啓発費用に相応の個人負担は可能と思料される(M.B.Aも企業補助と個人申込の両ケースあり)。

### 5.国立化、若しくは、国支援の方策検討

国には、人間国宝などの教授陣の紹介等で協力してもらい、運営面での負担は求めない。

### 6.その他、生産者保護

生産者(農家や漁師等)の保護育成を行う。これは同時に素材保護にも通じる。

.M.O.Jを世界に認知させ、M.O.Jを取得した人物が起業することによる自発的なブランド作りに期待するだけでなく、既存企業による世界の人々が共鳴感を得て世界中に受け入れられる日本の「匠の技」「ブランド」普及の為の支援体制、M.O.JのPR 日本コンテンツやブランド=M.O.Jの認知をさせ海外に。

流れ

教育制度(C.I.A日本版) 顕彰制度(M.O.J) PR

上記スキームによる一貫した「職人」の育成並びに実践的な生きたブランドを構築していく。

以上

- 1 C.I.A とは、The Culinary Institute of America の略称で米国料理学院を意味する世界一の料理大学である。C.I.A は現在外食産業界のハーバード大学と呼ばれており、C.I.A が世界的に有名になったのは、充実した施設やカリキュラムばかりでなく、ニューヨークのトップ 10 レストランのうち 7 軒のシェフは C.I.A 卒業生という実績も寄与している。
  
- 2 M.O.F とは、メイヤー・ウブリエル・ドゥ・フランスの略称でフランス最優秀職人章とよく訳される、勲章のようなものである。高い技能を持つ職人(23 歳以上)を国が実施するコンクールによって選抜し顕彰する制度となっている。日本で言うと人間国宝や無形文化財の指定を厳しい国家試験によって認定するというイメージ。対象は、料理人・ソムリエ・オートクチュール・ガラス職人・家具・陶芸など約 220 種に渡る。
  
- 3 M.B.A とは「Master of Business Administration(経営学修士号)」の略で、大学院レベルで経営学を学ぶプログラム。  
営業や金融関係で働いているビジネスマンを中心に将来のマネージャー、リーダーを育てるためのプログラム。