

やろっつ、とひらめく。

そのとき「いまやろっつ」と腰をあげるか、

「そのうち」といったん忘れるか。

いつの日にか、十分な知識、道具、技術、資金、

やろっつという気力、いけるといふ予感、

やりきれぬ体力、

そのすべてがそろっつ時期がくると、

私たちは信じてしまっつのだ。

大切なのはできる理由ではなく、

まずは揃っつていなくても

「一歩を踏みだす」

という勇氣と行動力。

多くの失敗を重ねてきた、池島さんからの学びである。

【後編】

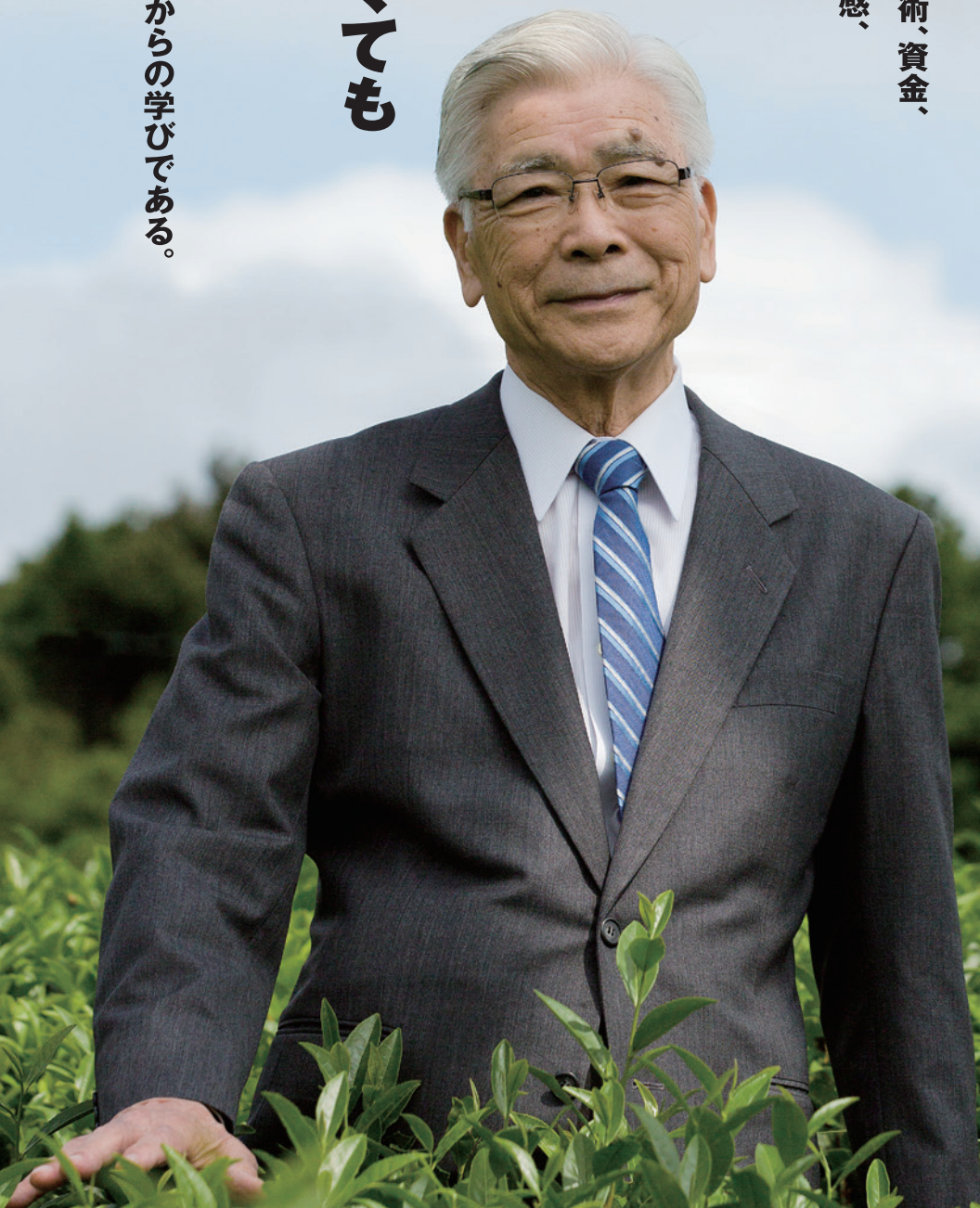
写真・文／アオバ広報企画室

連載

出会いの森

心にポツと火をともし、お話

第5回 池島フーズ会長 池島義幸



「い」までのあらすじ。

一千社以上のラーメンメーカーの中でのぎを削る。真剣にやっても売値は3ヶ月の間に40%も下がってしまふ麺作りの世界。

創業140年の池島フーズは、価格の安売りで勝負する市場から撤退を決定し、ホテルや旅館を相手に茶そばを開発した。そこは誰も参入していない独自固有の世界。

やがて池島フーズは茶そばブームの追い風にも乗り、良質な茶そばを増産するために掛川に新たな工場の建設を計画した。

掛川市長や農協を熱い想いで巻き込んだ池島会長のインダストリアルパーク構想は、順風満帆に行くかに見えたが、開業から大きくつまずきだした。

自然環境にとけ込んだ工場づくり。その先駆者たちは日本にいた。

池島：こうして当社の抹茶作りの努力が認められ、掛川市と農協が県に嘆願し、風致地区を工場地にするこ

とがようやくできました。

白井：話を聞いてみると、その時々池島さんの運気をすごく感じますね。さて、ここからが池島フーズのターニングポイントなのですが、新工場を造ってからの話を聴かせてください。

池島：白井さんとお会いしたのはこの頃でしたね。

白井：そうそう、船井総合研究所の船井幸雄さんのところですよ。自分で言うのもおかしいけれど、神様が引きあわせた神様縁。目に見えないピクの糸じゃないけど(笑)。そういうご縁を感じますね。当時はこんな深い関係になるとは思ってもいなかったですから、つくづく縁というのは不思議なものです。

池島：そうですね。私は船井幸雄さんとお付き合いするようになり、船井さんが主催する直感力研究会のセミナーへ足立育朗さんが講師としてみえたのです。調和度についてお話しをされたのですが、なんのこたのかさっぱり分からない。

調和度のことはわからないけれど、私が描いていた絵はインダストリアルパーク。公園工場ですね。それを造るのが夢でした。

白井：公園工場ですか。じつに発想がすごいですね。今から20年前でしよう？今の時代でもその構想は色褪せてませんよ。

池島：インダストリアルパークの構想のヒントになったのは長野県伊那の「かんでんパパ」で、赤松の林をくりぬいた所に工場を造られた。現在は山野草パークなどが隣接して、働く人や、ここに遊びに訪れる人の憩いの場になっています。

ほかに養命酒の工場ですね。行ったことはありませんが、航空写真を撮ると、真っ白い雪を抱いた中央アルプスの麓を流れる清澄な川のそばに工場があります。周りはゆたかな森で、まさに自然の懷に抱かれた工場から製品が生まれている。そんなパークを想像していました。

白井：どうも話を聞いてみると、その時から池島さんは直観で物事を決めていた。自分の中で算段するための計算をしていない。それが今でも続いている。直観で感じてみてもいいやろうとすると、躊躇してしまうのが普通なんです。ためらわずにやってみようのがなんとも凄い。前編では茶そばに出会うまでの様子をお聞



スーパードに並ぶものは5時間〜15時間で製造され、中には3時間というものもある。池島フーズさんの茶そばは50時間もかけて熟成している。日本そば、特に手打ちそばは長年の経験がものを言う世界だが、それを科学的に解明し、おいしい手打ち風そばを量産化した功績は大きい。

きましたのですが何回も岐路に立たされ、そのつど右へ行くか、左へ行くか、かなり悩まれたでしょう？

小さな失敗は

そこから多くのことが学べる。

だからどんどんすべきなのです。

池島：いや、これが不思議と未練なく辞められたんですね。躊躇もしなかつた。ある意味、ひらめきですかね。辞めるときは考えて考えて考えた末にというより、ぱっと辞める。「こうしたらどうなるのだろうか、ああしたらこんな風になってしまうかも知れない」。なんてマイナスのことは考えませんね。

成功するか、失敗するか。結果はやってみないと分からないのですから、やるしかない。今までこうした決断と行動が幸いにも大きな失敗に結びつかなかったのですが、小さな失敗は多かったですよ。小さな失敗は次への反省となりますから、そこからいろいろと学べます。

白井：そうですね。反省は成長の糧ですからね。なにか振り返ればあみだクジのように、右へ行ったり、左へ行ったりしながらも、到達すべき

道があらかじめ決まっていたようにも感じられるんですね。

池島：かも知れないな。使いやすい機械を作る時には、ああでもない、こうでもない結果ばかりを求めて試行錯誤したものは性能の半分しか出ないが、ひらめきで考えた機械は性能がいいんですね。はじめから計算しない、ということですね。

白井：僕は、足立幸子さんの「動かないと風が起きない」という言葉が大好きなんです。今、池島さんが仰ったことは、まさにその言葉どおりなのです。色々と考え、できない理由を連ねるより、直観でひらめいたら即、行動する。それによって、周りの反応が自分の決心の度合いにに応じてサポートへと変わってゆく。そのことをこの歳になってしみじみと感じています。

そして工場を造る大決心も然ることながら、天下の静岡銀行が山の中の新工場によく資金を融資したと伺い、驚きましたよ。

池島：その時はね、掛川工場をどうしても建てたい一心で向かっていまして、銀行の前でも気持ちはひるまないので。やる気満々でしたか

ら。自分で言うのは変ですが、当時は休む暇もなく、われながらよく頑張りましたね。

白井：旧掛川市長の榛村純一さんとの出会いをはじめ、いろいろな人からの協力で建築の費用の10億円を捻出し、無事新工場を造られたのですが、そこから次々とトラブルが発生しはじめ、これからの話は池島さんに語るには欠かせないエピソードですね（笑）。

辞めるときはご自分の直観で決めていたあなたが、掛川工場では形態波動エネルギー研究所の足立先生の直観に従って行動されたわけですね。

池島：そう。ここには私の意思はなくて、意思そのものを足立先生に預けてしまったんです。全面的に信頼するだけのことを足立先生はやっていましたから。

白井：足立先生がはじめて掛川工場へみえたのは平成6年の7月頃で、竣工式は同年の5月。わずかに2ヶ月後に足立先生が掛川においてに終わったわけですが、それまで会長は個人的に足立先生にご相談したことはなかったのでしょうか。

池島 そうなんです。7月以降、何



石臼挽「二八蕎麦」は時間がたっても団子のように固まらない。写真は1時間経過した麺なのだが、1本、1本が離れている。池島フーズでは4層に重ねて切ることで、そば粉が8割でもひつつくことはない。

回かこの工場へおみえになり、「こ
こには電磁波を調整するオブジェが
必要です」と言われた。

大きな茶畑を造成し、大型トラック
15000台の土を移動し、工場を
建てましたから、自然の調和を壊し
たままだったんです。これは自然に
対して歯向かったわけですから、調
和度が低くなっている。

それをオブジェで磁場を高めれば、
工場の敷地だけでなく、半径
500mの地域までが安定してくる
とおっしゃるんですね。今後、地元
住民とのいざこざも起きなく、じつ
に温かな人間関係が築くことができ
ると言われました。

不思議だったのは業者さんがオブ
ジェを設置する際に、足立先生が微
調整をすべて電話で指示されたこと
です。目の前で見ているのではなく、
遙か東京から「右へ何度傾けてくだ
さい」と電話で指示を出してくる。
それはまるで透視をしているような
感じでしたね。

設置後「工場内の新品の機械が故障
しますが、驚かないでください」と
までおっしゃいましたが、これを半
信半疑で聞いていました。

白井：私も不思議な体験をしまして
ね。今から28年前、有楽町線の東池
袋駅の隣にアオバの社屋がありまし
てね、そこへ足立幸子さんが来られ
たんですよ。ハーモニーを中心とす
る、真のアーティストを目指し始め
た頃でした。

当時、会社内がいろいろありまして、
この際、折角ご縁をいただいた足立
幸子さんに、環境調節も兼ねて、製
品のデザインパッケージまでを一新
する決心をしたのです。

それで幸子さんに平身低頭してお願
いをしたのですが、アーティストへ
の道を歩みだした幸子さんはなかな
かい返事をくれない。ようやく作
る決心をしていたら、新しいパッ
ケージが完成しました。

そこで不思議なことが起きたのです
が、幸子さんのパッケージに入れた
SODが、時間の経過と共にだんだ
んと色が鮮やかに変化していったの
です。これは家内も一緒に見ている
驚いたことを今でも覚えています。

環境の調和度を調整する。

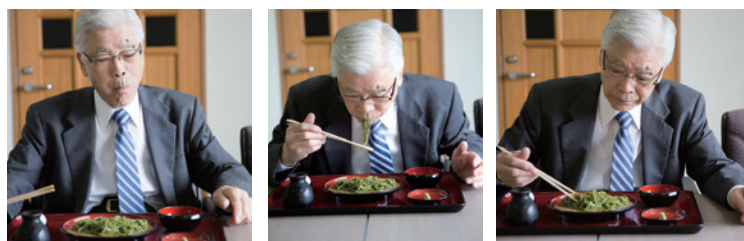
そのことには何のためらいも
なかった。

池島：そう、私もモニュメントを設
置したあと、驚くような事が次々と
起きました。まずは新設の工場ライ
ンでした。翌年の平成7年1月7日。
新年を迎えた新工場のミキサーがな
んと開業早々に故障してしまっ
たんですよ。足立先生が予言したとお
りになってしまった。

白井：買ったばかりの新品のミキ
サーでしょう。

池島：そう。新品のミキサーなん
ですが、なぜか回らなくなってしまう
た。さいわいミキサーは2台あつた
んですが、1台が止まってしまつた。
麵作りの心臓部だけに、足立先生に
すぐ電話したら、すぐ飛んできてく
れました。「これは思ったより大故
障ですね」と言いながら、なんとか
調整していかれた。ところが可動し
ていた正常なミキサーも二日後に止
まってしまったのです。

ミキサーは住友重機の超一流のマシ
ンで新品。故障するわけはないと
思っていたのですが、原因は変速機
だとわかり、修理に出しました。そ
れが戻ってきた日が1月16日でした
が、その翌日の17日に阪神淡路大震
災が起きているのです。この日だつ



ザルは邪道。ノリがかかっ
ているでしょう。あれが
そばの風味を損なう。私
は週に何回かテストをか
ねて我が社のそばをいた
だいていますが、つゆは
使いません。

たら交通網が大きく乱れ、ミキサーが到着できたかどうかからなかった。これらを単に偶然だと思えばそれまでなのですが、私には意味のあることのように思えたのです。

何の迷いもなく素直に受け入れることができました。今、思うと不思議でしたね。

この工場はフル稼働をした経験がありません。もし、繁忙期の最中に故障したら大変です。フル稼働をしない前に故障した、ということは将来を考えると非常にいいことなんですね。その後は変速機は一度も故障をしません。

白井：その次にまた新たな問題が起きましたよね。

池島：作業効率と品質向上に製造ラインの設計はとても重要です。ところが完成した工場を眺めた足立先生は、製造工程のラインの流れを変えた方がいいとおっしゃる。右回りのラインを左回りに変えたほうがいいと。私は何も考えずに、「じゃあ、変えます」と言っただけで変えた。白井：でもラインを変更するには数

千万くらい掛かるのでしょうか？

池島：いや、もつとですよ、億です。ミキサー室の建物のライン変更にも4千万ほどかかり、さらに機械の電気配線を変えるにも多額の費用がかかりました。

オブジェにはじまり、ラインの変更までの経緯を眺めていた社員は、「会長や社長の頭がついにおかしくなつた」と言い出したのです。足立先生の言うことに何の疑いも抱かず、一億円ほどの追加工事をやってしまうから、「もう社長にはついていけない」と言っただけで反発しはじめた。この時期、機械だけでなく、色々なものが吹き出したね。

やがて社員7人が血判じゃないけれど連名で、要望書というのを出してきた。異議申し立てです。真意を説明したが私の想いを受け入れてもらえず、解雇をせざるをえなくなりました。総勢15人が一度に辞めたのです。これを機に人が信じられなくなつた私は鬱になってしまったんです。

白井：僕も同じ経験していますよ。うちは20人ほどしかいない小さな会

社でしたが、さきほどの変革で7人が辞めてしまった。でもその後、いい人が来てくれました。正にその不思議さですね。

池島：色々な船出がありました。多くの体験があったからこそ、いまの安定した企業へ。いろいろな経験が導いてくれたのです。

白井：そうですね。それと人のご縁は大切ですね。

池島：そう。だから色々な方とお話をしなければいけない。

**世の中、なるようにならんと
言うが、じつはいろいろな
体験を積むことで、
なるようにならぬのです。**

「なるようになる」という言葉がある一方で、「なかなか世の中、なるようにはならん」と世間の人は言います。じつは「なるようになる」というのは、その裏で色々な体験を多く積んでいくから、なるようになるていくわけですね。

白井：そうそう。それと、自然の仕事に適っているかどうかだよ。なるようになるというのは、自然の



大きな茶畑を造成し、大型トラクタ15000台の土を移動し、工場を建てたから、自然の調和を壊したままだったんです。これは自然に対して歯向かったわけですから、調和度が低くなっている。

仕組みのことで、自然の仕組みに適っていたらなるようになるんですね。そこにエゴや欲や、メンツのようなのが入ってくると、なるようにならないわけです。

そんなとき、自分が悪いくせに自分の悪さを棚に上げ、「なるようにならないじゃないか」と、言うんだね。池島：お互い、いまだなるようにならないのはまだまだ勉強不足だね。

白井：はい、私もまだ決心不足です。今回は前編、後編と本当に長時間にわたってありがとうございました。



オブジェで地場を高めれば、工場の敷地だけでなく、半径500mの地域が安定してくると足立先生はおっしゃるんですね。地元住民とのいざこざもなく、じつに温かな人間関係が築くことができます。



池島フーズ 株式会社
代表取締役会長 池島 義幸



株式会社 エーオーエーアオバ
代表取締役社長 白井 常雄

自然の仕組みに適い、長時間熟成された池島フーズさんの麺でぜひお試しください！

池島フーズさんおすすめの麺レシピ

豚しゃぶサラダ抹茶そば



【材料】

- ・抹茶そば
- ・豚しゃぶ
- ・ゆで海老
- ・ベビーリーフ
- ・きゅうり
- ・カイワレ大根
- ・パプリカ
- ・海藻

【作り方】

- ① 豚しゃぶ、ゆで海老は冷まし、海藻は水で戻しておく。きゅうり、パプリカは千切りにする。
- ② 器に具材を盛りつける。
- ③ 抹茶そばを商品袋に表示の「冷メニュー」の時間でゆでる。
- ④ ゆで上がったらザルに取り、しっかりと水洗いし、さらに氷水でかるく麺をしめる。
- ⑤ 水気をしっかりと取り、器にもりつけ、ゴマドレッシングをかける。

鍋焼きうどん



【材料】

- ・喜泉うどん または
がごめうどん
- ・めんつゆ
- ・海老
- ・ホタテ
- ・長ネギ
- ・白菜
- ・椎茸
- ・にんじん
- ・水菜

【作り方】

- ① 長ネギ、白菜、椎茸、にんじん、水菜を切る。
- ② うどんを商品袋に表示「温メニュー」の時間でゆで上げ、ザルに取ってお湯を切る。
- ③ 鍋に、海老、ホタテ、①の野菜を盛りつけ、めんつゆを入れ火にかける。
- ④ 具材に火が通ったら、②のゆでたうどんを入れて火にかける。ひと煮立ちしたら出来上がり。

作り置きしておけば、とても便利な万能調味料のご紹介です！

アオバ社長
白井常雄 特製

常雄スペシャル 甘味噌



甘味噌



三洲三河みりん



カクキュー八丁味噌

白井おすすめの調味料です

【材料】

- ・八丁味噌 …………… 300g
- ・蜂蜜 …………… 100~150g
(味噌の半分~1/3程度)
- ・酒 …………… 1/2カップ
- ・みりん …………… 1/2カップ

【作り方】

- ① 材料をすべてミキサーに入れて、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
 - ② 鍋に入れてよくかき混ぜながら火にかける。
5分くらい火にかけ、艶が出てきたら出来上がり。
- ※ ミキサーを使用しない場合は、鍋で味噌を溶かしながらよく混ぜる。
焦げやすいのご注意ください。
甘さは蜂蜜でお好みの味に調整してください。

次ページでこの「甘味噌」
を使ったレシピをご紹介します！

砂糖ではなく、
蜂蜜で作るのが
ポイント！

冷蔵庫で2~3ヶ月保存が可能です。

作り置きして、焼いた豆腐やなす、こんにゃくなどに塗ると絶品です。

実は料理が得意な白井常雄！

常雄
レシピ



時々、社員にも手料理を振る舞っています。

シャロン木魂（アオバ本社 1F）で行うイベントでは、たくさんの手料理が並び、皆さまの驚きと笑顔が溢れています。今回は「常雄レシピ」から、色々なお料理にも活躍する「ジャージャー麺」のソースををご紹介します。

常雄の

健康ジャージャー麺



中華麺はもちろん、うどんやパスタなどにもよく合います。時間が経って、冷めても美味しいです。作り置きをして、色々なお料理にお役立てください！



(株)エーオーエーアオバ
代表取締役 白井常雄

【材料（4～5人前）】

- 池島フーズ 熟成中華麺 … 2袋 (360g)
- ひき肉 …………… 200g
(豚ひき肉、または合挽き肉)
- 玉ねぎ …………… 中 1個
- にんじん…………… 1/2本
- ごぼう …………… 1/2本
- 竹の子（水煮）…………… 小1個
- エリンギ…………… 1本
- しめじ …………… 1パック
- 椎茸 …………… 3個
- 生姜 …………… 2かけ
- にんにく…………… 2かけ
- きゅうり …………… 1本
- 万能ネギ …………… 適量

〈調味料〉

- 常雄スペシャル 甘味噌 …………… 大 6
- オリーブオイル、または、ごま油 … 大 2
- 紹興酒 …………… 大 4
- みりん …………… 大 3
- オイスターソース …………… 大 2
- 黒胡椒 …………… 少々
- 水溶き片栗粉 …………… 大 1 (水大 3)

【作り方】

- ① 材料をすべて細かくみじん切りにする。
(出来るだけ細かいほうが良いです)
- ② 油を熱して、生姜・にんにくを入れ、香りが立ったら玉ねぎを入れる。
- ③ 火が通ったらひき肉を入れて混ぜ合わせて炒める。
- ④ にんじん、ごぼうなど、火の通りにくい野菜を入れ、最後にきのこ類を入れて混ぜ合わせる。
(きのこを入れると水分が出てきます)
- ⑤ 黒胡椒、紹興酒、みりん、オイスターソースを入れ味を整える。(お好みでナツメグ、ハーブなど香料類や、鶏ガラスープを入れても OK)
- ⑥ 火が通ったら甘味噌を入れ、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉を入れる。最後にお好みでごま油かラー油を入れても美味しいです。
- ⑦ 中華麺を4分程ゆで、ザルに取り水洗いする。
- ⑧ 作ったソースときゅうり、万能ネギをのせる。



材料みじん切り



出来上がり

お好みの野菜や、冷蔵庫にある野菜を入れたり、コチュジャンを入れてピリ辛にしたりしていただいても OK です！