



# 瀧永聡物語

～今あかされる 天然素材蔵 瀧永聡の過去～

一九九五年一月十七日

午前五時四六分

野島断層が引き裂かれた



## 阪神淡路大震災

瀧永聡

この時、二六歳 独身

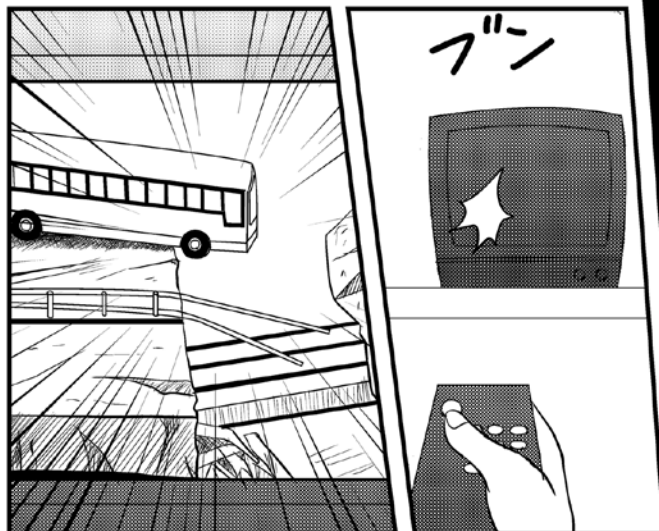
彼は兵庫県伊丹にある会社の独身寮で  
この大震災に遭遇した

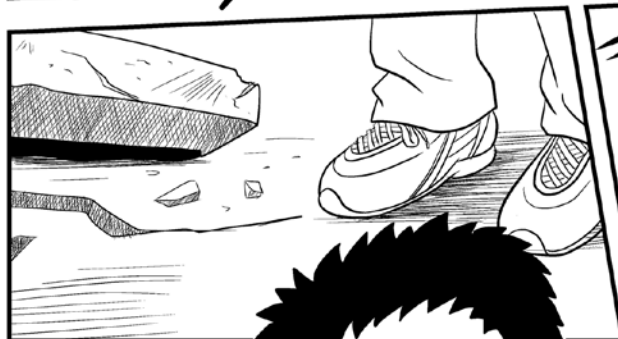
伊丹はやや大阪よりではあるが  
神戸と大阪とのほぼ中間に位置する

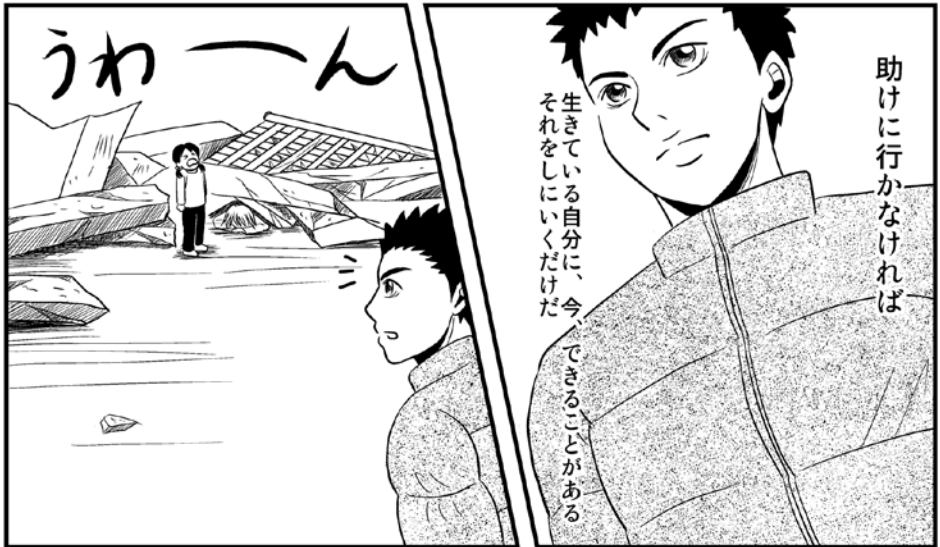
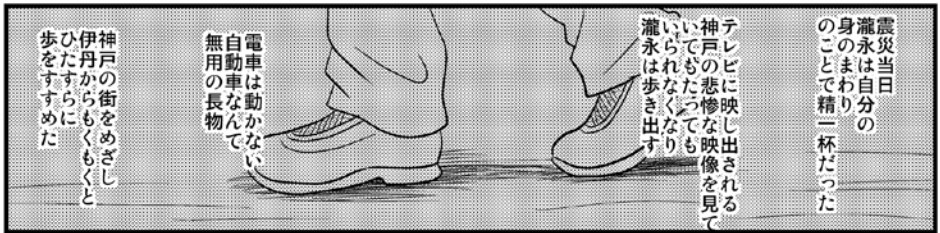
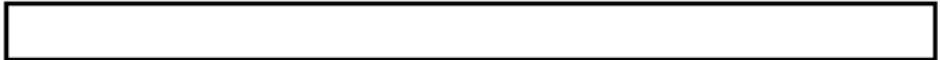
## 激震

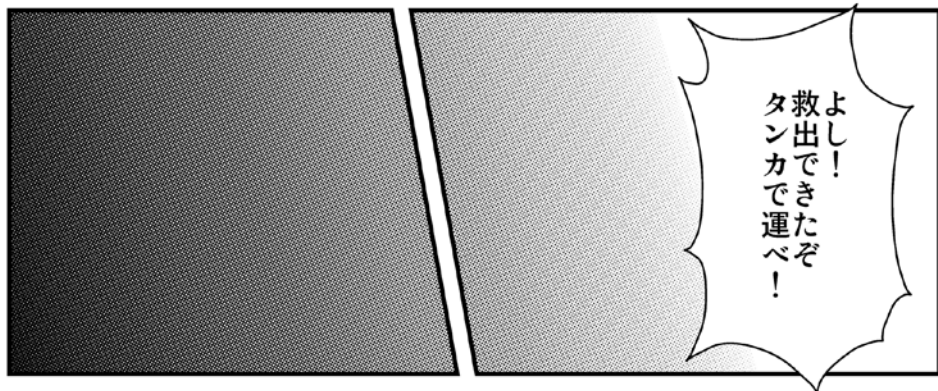
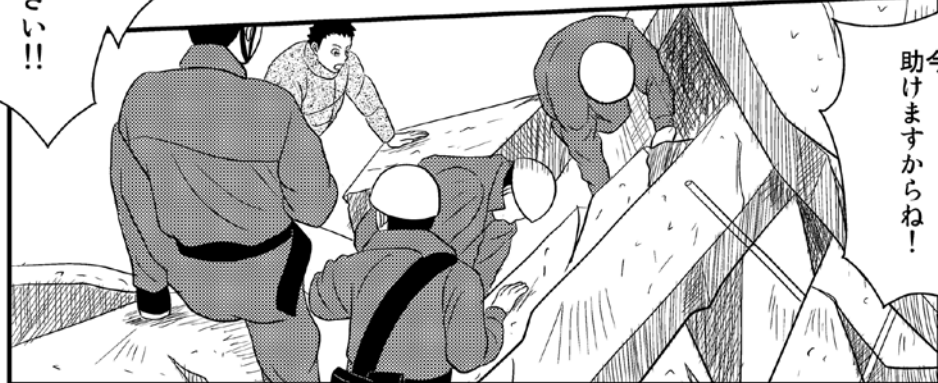
死者約六五〇〇人  
避難人数三〇万人以上  
倒壊または焼失した建物二〇万棟以上  
被害総額一〇兆円規模

地震ではない  
大地が割れたのだ







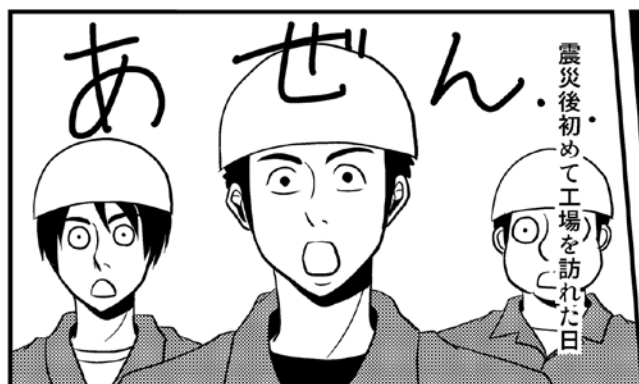




すると、しばらくたってプロジェクトが結成された

震災復旧のである

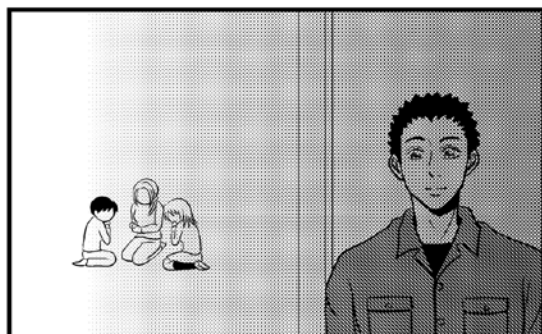
そこは三菱電機にとって基軸となる工場群であった



震災で家がつぶれ  
行き場を失った人々が難民のようなかたちとなり  
街をさまよっていた

食べるものを探して放浪するのは決して  
珍しいことではなかった

その頃  
その寮にいれば御飯があると噂になっていたそうである



お腹いっぱい  
食べて下さい



ほれっ

何だろう？御飯少しのことでも  
どうして俺はこんなにうれじがつてるんだ

人間って少しのことで生きていけるんだな  
でも俺はどうしてこんな気持ちに？

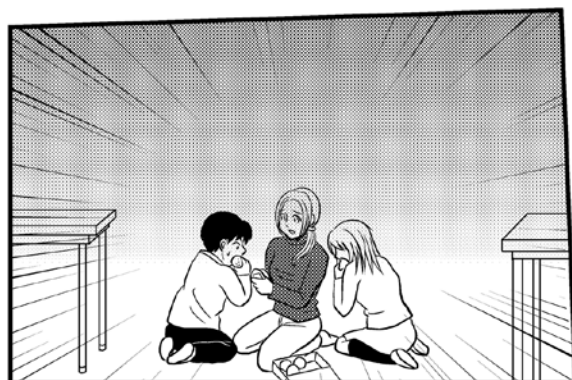
今、目の前にいる人に笑顔を

この時だった  
彼のチャンネルが変わったのは

ちやうどその頃  
ある光景に遭遇する

それは  
今の瀧永をかたちづくるに  
決して欠く事のできない

彼を  
変えてしまった  
瞬間である



震災復旧チームの一員を命じられた後  
瀧永は伊丹の寮から神戸へと住まいを移していた

そこは大企業がつくったものだけあって  
鉄筋であり、震災に耐えた

水も出るし、お風呂にも入る事ができ  
寮の食事もお弁当であるがしつかり出た

食堂

腹減った…



ヶ月たち復旧も  
一段落し  
瀧永はもとのサラリーマン  
システムエンジニア  
としての生活が始まる  
しかし:

変わってしまった  
価値観が少しずつ  
しんしん雪が  
降り積もるように  
確実に  
瀧永の心の中  
仕事に対する違和感を  
生み出していく

このままで  
いいのか?



俺のやりたい事って  
これじゃないか...?

こんな会社を  
作るの  
同志 集まれ!  
〇〇 回転寿司

この回転寿司は  
関西方面ではかなり有名な  
チェーン回転寿司屋で  
無添加であることを売りにしている

チェーン展開している飲食店で  
扱う食材を日本で初めて  
無添加にしたのは  
この回転寿司店である

お店の言う無添加とは  
化学調味料、人口甘味料、合成着色料、  
人工保存料を一切使用していない  
ということである

新鮮さへのこだわり  
30分から55分たったら  
お寿司は捨てます

そして  
それらをITの力で自動管理  
している

寿司皿にバーコードのようなものが  
とりつけられており  
ぐるぐるといつまでも回っている寿司は  
制限時間が過ぎると自動廃棄される

「新鮮で安全な食をより安く」という  
経営者の「志」が伝わってきた

この回転寿司店の広告に  
書かれてあった  
「人を大切にする」こと  
への真剣なる想い

社長の語った信念が  
彼の人生の舵をきらせる

寮で見た家族の姿



その時胸に逢った感触

それを再び自分自身の手に取り戻すため  
震災後  
感じ続けてきた違和感と決別するため  
彼は辞職を決意する

何？  
辞めるだと？

フランス工場はどうだ？  
東京に帰りたいのか？  
何が不満なんだ？

言ってくれ  
俺がなんとかするから

本当に会社には  
不満がある訳ではないんです  
むしろ三菱の人間になれた事を  
今でも心から誇りに思っています

安定した収入とかから  
海外を歴任して皆から  
注目された  
生活をするとかは  
そういう事にだけ  
人生を注ぐことに  
疑問を感じてしまったのです

今、  
目の前にいる人に笑顔を：  
それをもっとダイレクトに  
肌で感じたい

そして  
回転寿司店へ  
一九九五年十一月のことであった

有能なシステムエンジニアが  
寿司屋に転職する

異色の転職とも  
思われるかもしれない

なんでコンピューター  
扱っていた人が  
寿司屋なの？

そんなことは気にならない

自分はどういった人間で  
何をなすのか？

純化した想いが  
瀧永をつき動かして行く

彼は異例のスピードで昇進を上げていく

最速の九ヶ月で副店長まで昇格する



店長になるには一年間店舗をある程度  
うまく運営させたという時間と  
実績が必要になる

一年の時間が過ぎると  
彼はすぐに申告を出し店長になる



そしてその後すぐ  
スーパーバイザーに

スーパーバイザーとは  
店長を管理する立場であり  
チェーン展開されている  
数店舗を  
まとめあげる立場である

瀧永は最短の道を選び  
それを成しとげる

入社したての頃  
お寿司をにぎること



床掃除  
トイレ掃除からはじまり



学べることは勤務時間外に残り  
無給でもいいからと学んだ

他の人は帰っていく  
しかし彼は残る



その差が彼を上へ上へと昇らせた

新規出店も任せられ  
海外進出プロジェクトのサブリーダーまでも  
務めるまでになる



彼が入った年の一九九五年  
一四店舗だったお店の数は  
二〇〇一年までに四二店舗まで  
にふくれあがる  
売上高は約四〇億円が  
一〇億に  
(二〇一二年現在 七〇五億円)

その急成長に大いに腕を  
ふるったのが  
瀧永聡である



理想を常に高い所に  
掲げ、それを行動にうつしていき  
ることで実現する

彼が大切にしている  
行動原理であろう

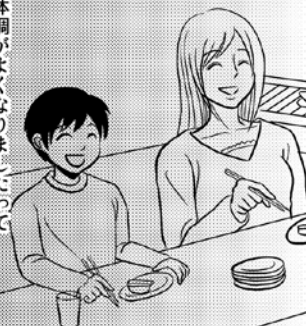
それがため  
この回転寿司店に  
おいても  
ある想いが  
つのっていく

人生の  
分かれ道が  
訪れる

この回転寿司店のいいところは  
無添加であること

体調がよくなりましたって  
本当にお客様に感謝されるし  
やりがいには充分すぎるほどあった

でもこの回転寿司店が追い求めた  
「新鮮さ」というのは  
寿司を捨てることによつて  
成立していた

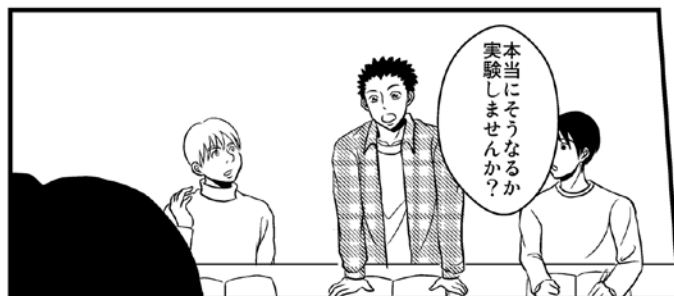
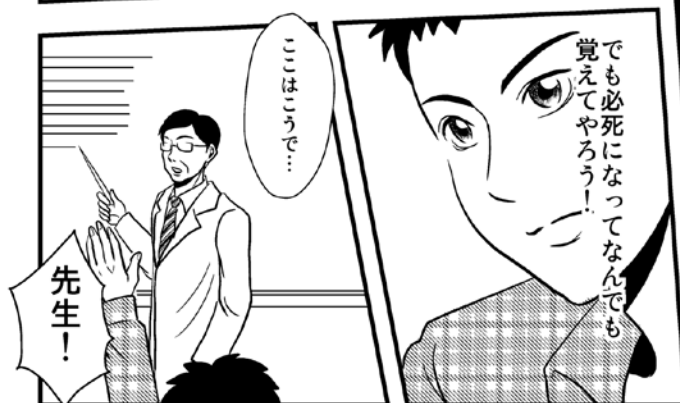




彼はさらに高い「理想」を掲げ  
自らの店をもつことに挑戦することになる

しかし このたくましさ  
強靱なチャレンジ精神はどこで育まれたのだろう

学習院大学理学部化学科



「常識を疑う」  
という雰囲気学部全体にあった

そこでいろいろと認めてもらったことが  
なんでもやってやろうってチャレンジ精神  
をうんだのだ

さて、独立して目指したもの  
もちろん飲食店である

回転寿司店で学んだ  
ノウハウを生かし寿司をメインに

それと讃岐うどんも  
看板メニューにかかげた

「あの回転寿司の  
良い所はドンドン  
取り入れて  
悪い所はドンドン  
改善していく」

それが  
店づくりの  
基本的なスタンス  
である

## 店名は 『天然素材蔵』

神奈川県川崎市に店を構える  
JR南武線「武蔵中原」の駅から  
歩いて数分のところにそれはある

オープンは  
二〇〇二年六月のこと  
なんと  
回転寿司店を辞めてから  
一年ちよつとで開店させたのだ

創業時の資金を支援してくれる  
代表的な機関に  
国民生活金融公庫がある

決してその審査は  
ゆるいものではない  
いい加減な  
ビジネスプランでは通らない  
しかし それを通してしまった

店名も『無添』ではなく『天然』とある

これもまた一つ前の回転寿司店よりも一段  
いや数段高い彼の理想である

寿司屋さんにとって  
イカ、まぐろ、たこなどのネタが  
大事であることは容易に想像がつく

が  
そのベースとなる  
酢飯

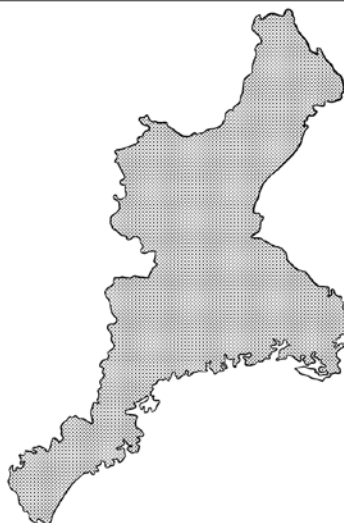
お米と酢がとても大切なのである

## 酢と米

これに徹底的にこだわっているのだ

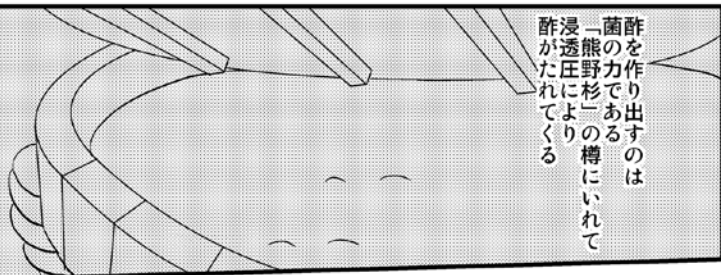
三重県はとあるところに瀧永が  
仕入れている酢がある  
ところがこの酢が普通の酢ではない

東京農業大学や微生物研究所が  
バックにつき研究、  
支援している  
それほどのものである



酢を作り出すのは  
菌の力である  
「熊野杉」の樽にいれて  
浸透圧により  
酢がたれてくる

それは昔ながらの  
方法で手間も時間も  
想像以上にかかる

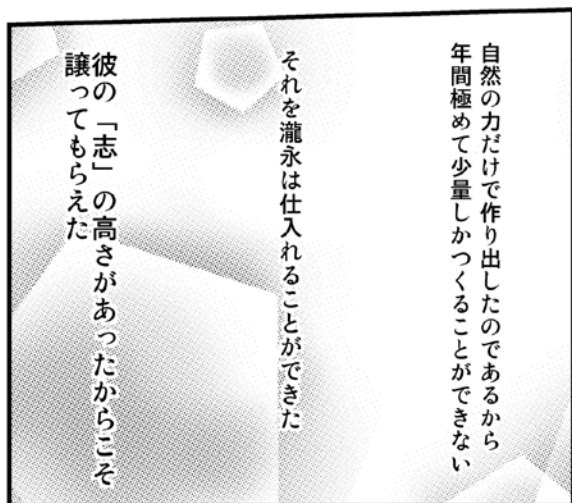


無添加とかではなく  
まさに自然そのものの天然の酢なのである

自然の力だけで作り出したのであるから  
年間極めて少量しかつくることができない

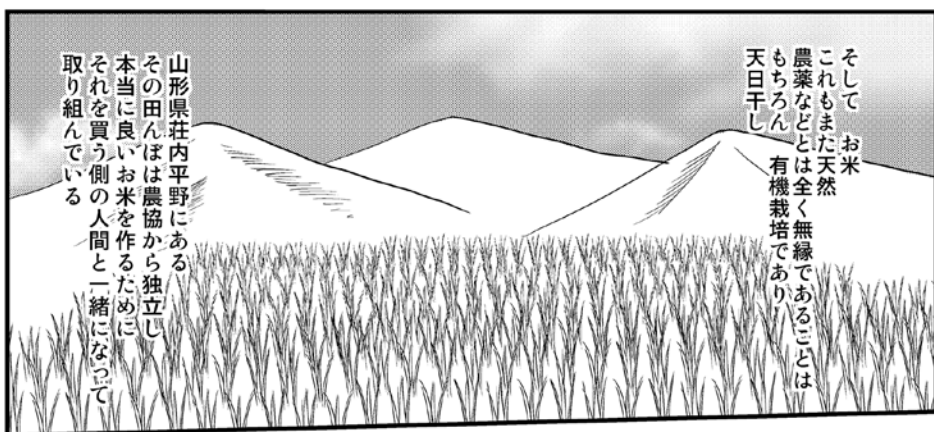
それを瀧永は仕入れることができた

彼の「志」の高さがあったからこそ  
譲ってもらえた



そして お米  
これもまた天然  
農薬などは全く無縁であることは  
もちろん 有機栽培であり  
天日干し

山形県庄内平野にある  
その田んぼは農協から独立し  
本当に良いお米を作るために  
それを買う側の人間と一緒に  
取り組んでいる



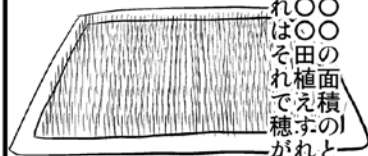
鉢にいっぱい  
花を詰め込むと  
花が育たない

小学校の理科の時間で  
習ったその原理と  
一緒である



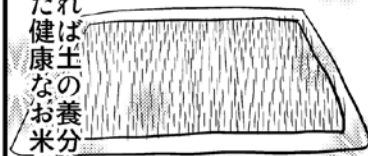
100→100

一〇〇〇〇の面積のところに  
一〇〇〇〇の田植えすれば  
それはそれで穂が実る



80→100

そこをハ〇にすれば土の養分を  
さらに吸い上げた健康なお米ができる



買う側の人間が田植えを手伝ったり  
稲刈りの時期には出向き一緒になって作業する  
もちろん灌永も行っている

そのことにより  
生産コストである人件費をおさえ  
値段をある一定のレベルにとどめている

自分で稲刈りした田んぼから届くお米である

思い入れが違う

このやり方はチェーン展開している回転寿司店では実現できない

そのこだわりぶりは飲食店経営者の鏡と言える

その根底には震災があり  
あの時の家族の光景があり

そこから生まれた「今、目の前にいる人に笑顔を」という信条がいかに本気かということ  
私達に教えてくれる

そこまで考え  
突き詰め行動  
していくと  
神様も味方する  
のであるうか

「づけマヨ」という  
『天然素材蔵』の人気メニューがある

づけまぐろにマヨネーズ  
それが軍艦巻きになっている  
もちろんマヨネーズだけではなく  
そこに種々の調味料がまざっている



これを思いついたきっかけはこうである

なんかメニューにもう一つ  
パンチが欲しいな





天から降ってきたメニュー  
神様からの贈りもの

それは偶然のことであるかもしれない

が、「意味のある偶然」

さて  
今の瀧永

理想を掲げ  
決してその旗を  
おろそうとしない

だから  
満足をしな

天然素材蔵

ただ  
席数三〇ばかり  
川崎のとある街にある  
小さなお店で試されていることは  
本当にお客様の健康を考えた  
日本が世界に誇る実例である

くらしと健康

『くらしと健康』という雑誌があるが  
そこに取り上げられた

プレスリリースしたわけではなく  
ある日突然、記者が来たのである  
雑誌のタイトルからもわかる通り  
その取材基準は  
どこでもいいというわけではない

口コミで伝わったのである

天然にこだわりの  
さらに寿司屋とはいえ  
敷居の高い  
例えば少し食べると  
すぐに一万円が飛ぶような  
ところではない

それを象徴するメニューに  
お寿司のお子様セットがあるが  
それは三九〇円である



さらに  
讃岐うどんなどはミニサイズで  
二五〇円から



一〇〇〇円にも満たない  
お寿司とうどんのセットが多数ある  
良心的すぎるほどの価格設定である



三才になる男の子と友達とよく来ます  
美味しくて安全なランチを求めると  
「蔵」に来てしまいます

子供は正直なので美味しいものは  
食べつづりが続きます

私は田舎が香川県（讃岐）  
なんですが  
素材蔵さんのうどんは本当に  
おいしいのでよく来ます

この辺りで讃岐人も納得のうどんは  
ここだけじゃないですかね？  
お魚もおいしいし  
毎日でも食べられますよ！

ある妊婦の方は  
この店の食事しか咽を通らなくなったと言う

次の世代のために  
私たちができることがある

俺はね  
やつぱりあの震災の時に死んでも  
おかしくなかったんだ  
だから一度死んだ人間だと思っている

だからね  
今生きているのは  
神様から与えられた命なんだよ

震災の混乱の中  
おにぎりをはおる家族の姿



その時見た母の表情

喜びと悲しみと慈しみと辛さが  
いりまじる矛盾美

その顔に瀧永は胸をしめつけられた

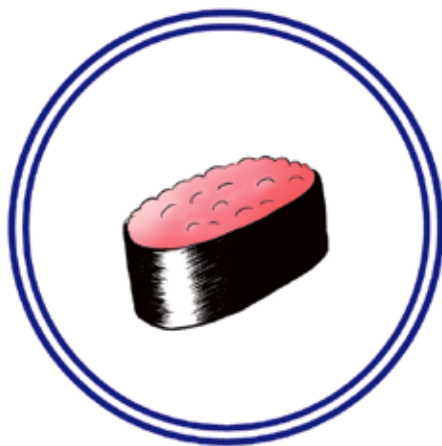
そして  
自らをあの時之母に重ねあわせる

「今、目の前にいる人に笑顔を……」

あの日から  
与えられたもう一つの命を燃やしている  
それは震災で亡くなった人々への鎮魂歌ともいえるかもしれない

彼の「志」は誰かに引き継がれ一〇〇年  
二〇〇年先まで生き続けることであろう





代表

瀧永 聡

*Takinaga Satoshi*

天然素材蔵

〒211-0041

川崎市中原区下小田中1-3-20

TEL:044-740-6861