

「石窯」を核に地域へ・世界へ

—増田煉瓦株式会社で活躍するイタリア人元留学生—

Developing “Ishigama (Brick Oven)” into Local

Community and Global World :

International Student from Italy in Masuda Brick Co., Ltd.

増田煉瓦株式会社代表取締役社長 増田 晋一

(MASUDA Shinichi, Masuda Brick Co., Ltd. President)

増田煉瓦株式会社社員 ニコーラ・ストランビーニ

(Nicola Strambini, Masuda Brick Co., Ltd. International Trade Dept.)

群馬大学大学教育・学生支援機構教授 結城 恵

(YUKI Megumi, Professor, Higher Education Center, Gunma University)

キーワード：留学生の採用、留学生の就職活動、フォローアップ

今年創業 100 年を迎えた増田煉瓦株式会社。我が国の煉瓦の製造・販売の先陣を切った会社は、現在では、煉瓦の機能を活かした、美味しさを引き出す焼き色がつくピザ窯の製造・販売で日本一のシェアを誇ります。従業員約 15 名のなかに、元外国人留学生が 2 名活躍。本稿では、そのうちのお一人、イタリア人留学生だったニコーラ・ストランビーニさんの現在のお仕事と就職活動の取組を、増田社長とご本人にうかがい、日本で就職を目指す外国人留学生のみなさんにおふたりからエールを送っていただきました。

まず、おふたりのプロフィールをご紹介します。

■増田晋一様

神戸商船大学商船学部（現神戸大学海事科学部）卒業後、東京三洋電機(株)に入社し冷凍空調の圧縮機設計に 13 年。最後の 1 年は中国経済特区でエアコンや冷蔵庫の技術指導を最後に退職し、増田煉瓦に就職。以降大企業ができない小規模企業ならではの特徴を生かしたビジネスを展開している。

■ニコラ・ストランビーニ様

イタリア、ヴェローナ出身。ヴェネツィア大学で日本語を専攻として勉強し、学部・修士課程を卒業。修士課程の間、語学力を高めるためにベルギーに6ヶ月、東京に1年半留学。修士課程卒業後、文部科学省の奨学金で九州大学に入学し、言語学を研究していたが、途中で増田煉瓦に就職し、九州大学を退学。現在、増田煉瓦で日本とイタリアの架け橋として仕事に取り組んでいる。

■はじめに、増田煉瓦株式会社についてご紹介ください。

(増田社長) 弊社の創業は、大正6年。平成29年で100年を迎えた企業です。もともとは、煉瓦を造っていた会社です。煉瓦が日本で初めて造られたところは、一般には、横須賀の造船所と言われていますが、実は、奈良の大仏様を鑄造するときに「耐火煉瓦」が使われていました。群馬県で煉瓦が最初に造られたのもまた、横須賀の造船所でよりも早く、江戸末期には、桐生の染物工場で使用するために、煉瓦を造った記録があるのだそうです。世界遺産で有名な富岡製糸場でも煉瓦がふんだんに使われていますね。

煉瓦は、「建材」としても生活になくなくてはならない素材なのですが、「機能面」に注目すると、その可能性はさらに広がります。弊社は、現在、その「機能面」に着目して事業を展開しています。その事業の展開で大きな役割を担っているのが、ニコラです。その取組については、ニコラから紹介してもらいましょう。

(ニコラ) 先週末イタリアから帰ってきたばかりなので、すぐに日本語が出てこない可能性がありますがお許しください(笑)。

弊社の業務の中核にあるのは、煉瓦を使った石窯の製造と販売です。この石窯の製造と販売を核に、弊社では次の3つの活動を展開しています。それは、「人との交流」「地域との交流」「国際交流」です。

まず、「人との交流」ですが、弊社では、石窯を買ってくださったお客様に、石窯料理を作っていただき楽しんでいただくような機会を提供しています。そのために、技術研修を行って、

ピザが初めてでも安心して、美味しい石窯料理を提供できるように、人材づくりにも力を入れています。特に、人材については、これから料理人になれるような若者を育てていて、それらの人材が、弊社の窯を使っていろんな料理を出して欲しい、という夢をもって業務にあたらせていただいています。



次に、「地域との交流」ですが、石窯を核にした地域交流にも力を入れています。例えば、群馬県産のものを積極的に使ったピザのトッピングを提案することに取り組んでいます。また、地域の生産農家さんがつくったフルーツを使って、ドライフルーツ入りのパンの試作もいたしました。石窯を使った「地域との交流」が、地域活性化につながると考えています。

最後に、「国際交流」ですが、弊社は、主にイタリアと交流を進めています。例えば、イタリアの食文化と日本の食文化を相互に紹介しあうなどの機会を造っています。

以上のように、石窯ひとつでいろんな交流が生まれます。「人との交流」「地域との交流」「国際交流」とおして、石窯が、みなさんをつないで幸せにしていく、というのが弊社の最終的な目的です。

■増田煉瓦さんの「煉瓦」へのこだわりを教えてください

(増田) 今、ニコーラが、弊社が、「石窯」の製造・販売から、「石窯」を核に、多様な交流事業を展開していることを話してくれました。ここで、ちょっと「石窯」という言葉について考えてみましょう。「石窯」を英訳すると「Brick Stone」となりますが、実は、ヨーロッパには「石窯」という言葉がないんです。そうだよな？

(ニコーラ) ないです。

(増田) おもしろいでしょ？つまり、煉瓦がその国々の暮らしのなかで、どういう風に使われてきたか、そこに、煉瓦の「機能」が生まれているんですね。日本の場合、煉瓦は、明治時代には、「煉瓦石」と呼ばれていたんです。煉瓦石を「1丁」「2丁」という「丁」を単位に数えていたんですね。長方形の豆腐のような形を示す単位の名前なんですね。

「窯」についても、文化の違いがあります。日本で言う「窯」は、中国や韓国と同じで、「下」から加熱することが前提となっています。日本に古くからある「かまど」や「おくどさん」も「下」から加熱するようになっていますね。一方で、西洋の「窯」はどうかというと、「横」から熱があって「輻射」をさせるオーブンなんです。「ブリックオーブン」ですね。そこで、煉瓦でできた「窯」を、弊社が、「石窯」と命名したわけです。ニコーラの業務のひとつは、その「石窯」の材料を輸入することなんです。

「石窯」の材料は、実は、昔は日本にあったんです。でも、「経済」重視の風潮のなかで、あまりお金にならない、この材料を製造する産業は衰退していきました。ところが、ものの「機能」を重視する傾向が強いヨーロッパでは、その材料の製造がいまでも健在なんですね。

では、ピザを焼くときの煉瓦の「機能」についてお話ししましょう。ピザには焦げ目があります。その焦げ目をどう作っていくかに、煉瓦が機能していくんですね。例えば、ヒョウ柄模様のような焦げ目がありますが、その焦げ目は、煉瓦から遠赤外線が出てきて、生地の中に熱が一度ぐいっと入って、そして、そこから熱が抜け出た、という熱が通った跡なんですね。これを、煉瓦ではなく、250

度ぐらいの電気のオーブンで焼いたらどうなるかというと、ホットケーキを焼いたように、表面全体が茶色くなるんですね。遠赤外線が出ていないとそういう焼け方になるんですね。遠赤外線を発するという煉瓦の「機能」を活かして、ヒョウ柄模様の、おいしい焦げを450度で焼いて作るというのは、僕らの仕事なんですね。

さらに、ピザを焼くときには、ピザに美味しい膨らみをつくらなくてはならない。窯のなかの下からの熱と上からの熱が、ちょうどまく合わさって、熱が微妙にいいバランスになったときに初めて、おいしいピザの膨らみができるんですね。この形をいかに作り出すかが、石窯の素材選びと設計の技術なんです。ニコラにはその大切な素材の仕入れも担当してもらっています。

■ニコラさんはどのようなお仕事を担当されているのですか？

(増田) 理想的なおいしい焼き色がつく煉瓦としては、先ほども申し上げましたが、イタリア製の煉瓦が優れてるんです。ところが、このイタリア製の煉瓦を輸入してみると、結構不良が多いんですよね(笑)。非常にいい国なんですけれども・・・(笑)。イタリアの商品は、一般に、マイペースで造られていることが多いので、いいところもあるし、直してほしいところもいっぱいあるんです。その、直してほしいところを、ニコラは、直接、イタリアの現場に行って、状況を把握し具体的に調整をしていくという、調整役をしてもらっています。ニコラ、せっかくだから、そのところを説明してください。

(ニコラ) 私の仕事の中心は、窯を造るための材料を、主にイタリア、時にはフランスから輸入することです。煉瓦のほかに、石窯に関連する道具なども輸入してきます。弊社にはもう一人、タイの方で窯の製造を担当する外国人の社員がいて、協力しながら仕事を進めています。

私はこのほかにも、先ほどご説明した「人との交流」「地域との交流」「国際交流」に関わるさまざまな仕事を担当しています。

まず、研修と新商品開発というかたちで「人との交流」を進めています。社内に「パン工房」という研修所があり、この中には実習用のいろんな窯が入っています。石窯の購入に興味を持ってくださる方に、購入する前にこちらで一度試していただき、出来上がりを見て判断いただくことができます。また、ピザ屋さんをやりたいけれど、石窯で焼く経験が全くないという方にも、ここでしっかり技術を習得していただいたうえで、窯をお買い求めいただくようにしています。会社のPR活動の一環で、展示会に出品する仕事も、担当しています。ピザ窯の展示会では国内最大の展示会となる国際ホテル・レストランショーには、毎年参加しています。ここには、海外からの来場者も多く来られていますので、私も営業の話をしながらか会社のPRをしています。

次に「地域との交流」ですが、群馬県内にある甘楽町がイタリアのチェルタルドという町と姉妹都市協定を結んでいます。その関係から、甘楽町の道の駅に、弊社のピザ窯が導入されました。そのピザ窯に特別な姉妹提携の証を残したく、姉妹都市のタイル職人を探して、タイルを磨いてもらいました。甘楽町の道の駅で、姉妹都市の職人が作ったタイルを貼った窯をぜひご覧になって、格別なピザの味を味わってください。また、川場村の道の駅にも、弊社のピザ窯が入っています。そのピザ職人から、実際にイタリアに行ってピザ屋さんを見てみたいという要望をいただきましたので、イタリアにお連れしたこともあります。イタリアのピザ屋さんを回って、そこで作り方とか店の営業スタイルとかを視察した後、そのお店では、新メニューが誕生しました。職人さんたちにとって、よい経験になったと思っています。



最後に、「国際交流」ですが、海外の展示会に積極的に出るようにしています。また、輸入した素材に問題が発生した時には、必要に応じて直接現地を訪問して、取引先と会議をしたり、直してほしいところを直していただいたりしています。

また、新しい取引先があるかどうか、マーケティングをすることもあります。

他には、ピザ窯を使用するときに必要な道具を販売するネットショップの経営もしています。群馬県が主催するピザやイタリアに関係するイベントがあれば、それに参加して、自分の国、自分の会社のPR紹介をすることもあります。

このように私が担当する仕事は多岐にわたりますが、自分の出身国との架け橋になる仕事であり、また、社内で自分が貢献していることを実感できる職場ですので、やりがいを感じています。

■増田社長から貴社に就職を希望する留学生にメッセージを送ってください

中小企業には、中小企業だからできる軽いフットワークがあります。そのなかで仕事をするということは、ニコーラのように留学生の特性を発揮できるチャンスがたくさんあるということだと思います。弊社でも、アジア圏に向けて展開しており、ニコーラのほかにも、タイから留学生を採用して活躍してもらっています。その国の実情をよく知り、こちらの実情との間をうまく調整して成果を出してってくれる留学生を募集していきたいと思っています。

国際展開をしようとすればするほど、日本サイドであるわれわれ自身では補いきれないことがたくさんできます。同じ「窯」でも文化のちがいがあり、求める機能はちがってくる、その間を調整す

る仕事の過程には、いろんな不自由さもあるんですよね。そうした部分を補う力や、そこから生まれる新しいアイデア、人づくり、地域づくりのニーズは、留学生だからこそ、気づいていけるのではないかと思います。そのことを強みに、ご自身を磨き、日本で活躍してもらいたいと思います。

■ニコラさんから日本で就職を希望する留学生へアドバイスをお願いします。

私は、群馬に来る前に東京と福岡で学生生活を送っていました。東京でも福岡でも日本語を勉強し、九州大学大学院に入って言語学の勉強をしていました。その時に、日本で就職をしたいという意思が生まれ、仕事を探し始めて、最終的に増田煉瓦株式会社に入ったんです。

アドバイスとしては、仕事を探すときには、まず、自分の強みをきちんと把握することが大事だと思います。これは就活マニュアルにもよく書かれていることですが、抽象的なことではなくて、具体的に自分に何ができるかということをよく考えてみるのだと思います。例えば、私の場合、日本語、イタリア語、英語の三つの言語ができる。イタリアの文化がよく分かっている。日本に住みながら日本の文化も分かってきた。だから、イタリアと日本の間の仕事だったら自信を持ってできる、ということですね。



次に、志望する会社に対して、自分が設定できる目標が明確にできること、だと思います。例えば、私は料理に興味がありますので、料理と関係する仕事につくことは、自分のなかで納得できる目標を掲げることができます。増田煉瓦のピザ窯には、料理好きな自分のイメージーションが刺激されましたし、自分自身のなかで目標を描きやすいので、ちょうどいいと思ったんです。

どんな会社に就職したいかを考えるのはなかなか大変です。インターネットで情報を収集しようとしても、全部見ようと思えば切りがありません。ですから、まずは自分で本当に具体的に何がしたいかというのを考えて、それに関係する仕事に絞って探したほうが一番いいと思います。

就職活動では、何でもやります・やれます、と自分をアピールしたくなるのですが、最終的にあまり自分のやりたいことと関係ない仕事になるとなかなか続かないですよ。留学生は特に何か夢を持って、何かやりたいことがあって留学するので、あまり関係ない仕事になると、自分の国の友達と家族と離れてここまで来ているから、何で毎日こんなやりたくないことをしなきゃいけないという思いをもってしまうと思うのです。まずは、自分が目指したいことをよく考えて、それを目指して探した

ほうがいいと思います。

それから、選択肢として中小企業も積極的に考えてみてはどうか、ということです。中小企業のほうが特定の仕事をやっている企業が多くて、特定のスキルを持っている人を探しています。逆に言うと大手企業というのは、日本の場合は結構条件が厳しいんですよね。年齢が制限されたり、新卒じゃないといけないというのがあったりします。留学生には、いろんなバックグラウンドを持っている人も多いので、年齢がばらばらだったり、卒業状況がばらばらだったりします。とても優秀なのに条件が合わないから採用されないということが多と思うんですよね。逆に中小企業というのは特定のスキルを探しているから、そのスキルが優秀だったら採用される可能性は高い。人の能力が優先されるということになると思います。

最後に、自分の背中を自分で押して、大きな一歩を踏み出してほしいと思います。例えば自分の友だちに、「こういう仕事を探しているけれども、何か情報はあるかな」と聞いてみたり、地域のイベントに出かけて仕事を探してみたりするとか。そのイベントは、仕事関係のイベントでなくてもいいと思います。お祭りなどにも参加して、その地域の人と触れ合ってみると、思わぬ可能性が生まれるかもしれません。群馬県は特に中小企業が多いので、まず群馬県で探すといいと思います。群馬県は結構住みやすく本当がいい場所だと思うので、群馬県でいい仕事が見つければ一番いいと思います。

自分が興味を持っている会社があれば、別にその会社が今探していないけれども、自分から行って、その会社に連絡をして自分をアピールするというのもいいと思います。今すぐじゃなくても、もしかしたら必要が出てきたらその会社の人、思い出してくれて連絡してくれるかもしれない。最終的に自分が目指していることに向けて頑張っただけで諦めずに探してください。

■貴重なお話をありがとうございました。