

平成 26 年度北陸技術士懇談会

第 2 回技術講演会報告

北陸技術士懇談会の第2回講演会が、平成27年2月7日（土）、金沢勤労者プラザに会員72名（講師除く）の聴講の下に行われた。

今回は、経済面から企業の経営理念並びに発展途上におけるターニングポイント・考え方など景気に左右されない安定企業の在り方について、そしてもう一件は健康面において漢方の立場からいかに「食」が大事であるか西洋医学にはない漢方の重要性について講演をしていただいた。

会員の殆どは民間企業に勤めているだけではなく経営に携わっている方々も多いことから企業の成功には関心が高い。また、高齢化社会における健康に関しては大変身近な問題であるだけに、西洋医学にはない東洋医学の考え方、またその方法は皆さんの関心が非常に高く、両講師のお話に熱心に耳を傾けていた。

■有澤会長のご挨拶

先般北陸技術士懇談会の名簿を発刊したところであり会員皆様のご協力に感謝する。また来年10月には日本技術士会全国大会が富山で開催されることになっている。成功させるためには是非北陸技術士懇談会会員の皆様の御協力をお願いしたい。

■講演内容

講演 1 : 「EIZOのターニングポイント」

実盛 祥隆 講師

(EIZO 株式会社 代表取締役社長)

◆会社の概要について

実盛氏は村田製作所出身であり、村田製作所に勤務していた22年間のうち実に13年間の海外赴任の経験がある。その経験を活かし1968年にモニターの製造・販売会社としてEIZO株式会社の前身である羽咋電機株式会社社長に就任した。1973年株式会社ナナオに商号変更し、現在はグループ統一化を図りEIZOとして社員数グループ総数で2,300人、連結売上高は約736億に上る会社のトップ経営者として活躍されている。

◆事業内容について

コンピュータ用モニターの開発・製造・販売映像のスペシャリストとして特定（特殊）用途市場でNO.1戦略を誇っている。

主な市場は●医療市場●グラフィックス市場●ATC市場●エンターテインメント市場●産業市場●一般（汎用）市場●アミューズメント（パチンコ・パチスロ）市場であり、アメリカを始め中国、西欧諸国に9つの海外拠点を持つグローバル企業である。

◆ターニングポイント

① 海外生産方針からの撤退

設計におけるコストダウン追求に方針転換

② グローバル体制

③ 企業文化の透明化と会社組織の改革

取引所への上場による透明化と特定分野への参入による改革

④ 市場不具合への対応

企業文化の保持＝隠蔽体質の回避

⑤ M&A（事業強化）

⑥ 直販体制への移行

人物・物理両面での積極的・継続的投資等

⑦ 社名の統一

日本及び海外拠点の社名をEIZOに統一しブランド化

以上7つのターニングポイントがあり、経営者として積極的に推進した。

【実盛先生のご講演】



◆EIZOの強み

① 明確なビジネスモデル

経営リソースのシナジーを活かした事業展開

② グローバル体制

70以上の国と地域に販売

③ 新たな価値の提供

外注ではなく技術を自社内に蓄積し新製品をクリエイト

④ 企業文化

オープン／フラック化であり、多様性、自社製品への誇りを持つ

◆今年のキーワード

PARADIGMを変える

「もうモニターメーカーとは言わせない。」

以上、企業の発展とそのポイントについて非常に興味深い講演内容であった。

講演2：「食」から健康を考える」～漢方の立場から～

劉 園英 講師

(北陸大学薬学部教授 東洋医薬学)

◆日本の平均寿命と健康寿命

日本の平均寿命は世界で男性 80.2 歳 (12 位) 女性 86.6 歳 (1 位) であるが、健康寿命となると男性 71 歳女性 74 歳とほぼ 10 年程度の不健康な期間がある。医療費が最もかかる期間は死ぬ前 1 ヶ月であり、年間医療費は現在 13 兆円にも膨らんでいる。

◆現代人の食生活

一言で言うと暴飲・暴食、不摂生、不養生である。そして過労と運動不足が加わる。

◆食品の添加物 (=化学食品)

化学薬品は体に良くないことは明白である。食品の中に含まれている添加物が問題であり、低体温が生じる。食品の添加物の認可数は日本では 2 位のアメリカ 140 種を大きく上回り 308 種と断トツ 1 位となっている。

◆現代子の「脳の栄養過不足」

食の変化により胃腸の冷えがおこり、そのため脳が栄養不足となる。そのことにより自立神経失調症やビタミン不足によるイジメ・暴力等がおこる。

◆漢方ってなに？ バランス医学

自然食を主とした東洋医学で食物繊維+暖かい水分により低体温と低酵素を予防する。暑すぎず寒すぎずのバランスが重要であり、免疫力アップに繋がる。

まず冷たいもの (氷) とコンビニでの食べ物は控える。

◆「食」は人によくなる

未病を治癒するのは食であり、心身を養い、命をつなぐ基本で生命に輝きを与えてくれるものである。

◆中国の古い医事制度—食医・疾医・瘍医・獸医
中国では食医が一番上のランクとなっている。

◆漢方の食養生—食療・食養

食療とは治療を目的としたもので食養は予防が目的である。即ち食を通じて命を養うことである。

◆医食同源 (薬食同源)

食は薬にもなり得るという意味で柿、蜜柑、ユリの根などは薬にもなる代表的なものである。

◆食味・食色と五臓—食材はその味と色によって異なる作用をもつもので五味、五色をバランスよく調和させて摂取することが重要であるとともに偏食をしないことである。ちなみに五色とは青 (肝) 赤 (心) 黒 (腎) 黄 (脾) 白 (肺) である。

◆食性と体質の調和

食べ物はその食べ物の性質と自分の体質を考えて摂取することが重要である。快食のためには、まず野菜、果物など食物繊維から先に摂る様にし、後に主食を摂るようにする。これを行うだけで体重は 2 ~ 3 kg はすぐ落ちる。

【劉先生のご講演】



◆季節に対応する食養生

五臓を養うには地理的なものを勘案しての旬な食物、季節の特徴を考えることが重要である。ファーストフードには季節がない。

◆冷えを改善する養生法

①何事もバランス良く糖分を控える。

②足湯・半身浴

③下半身の筋力アップ

④お腹を冷やさない

⑤ツボ刺激

⑥肩凝りに効く葛湯 (くるみ) アーモンドの適量摂取

◆便秘の食養生

まず食物繊維を摂取し、冷飲・冷食を控える。腸を刺激し蠕動運動を活発にするためヨーグルト・蜂蜜・オリーブオイルを摂取する。

腸は第二の脳と呼ばれているくらい大事なところである。

◆花粉症の食養生

これも前述同様、体を冷やさないことが基本であり、冷飲・菓子パンなどの甘いものを控えることで免疫力をアップしアレルギーを抑える。

◆食は「命」、乱れた食習慣を見直し、健康を第一に考えましょう！

楽しい人生を過ごすには、極力健康寿命を延ばすには今一度食習慣の見直しを行いましょう。精神的にも身体的にもリラックスさせることが重要である。

■交流会

橋本副会長の音頭で乾杯の後、実盛先生は残念ながら欠席であったが、劉先生を囲んで和やかな懇親に入った。講演後にご自身の出版された書籍を実費販売され、交流会では「サイン会」も行われた。劉先生は北京出身で現在の北陸大学の前は福井医科大学にも5年間勤務されていたそうで非常に親しみやすい先生であった。

また会員同士お互いの近況を語り合い和気藹々のうちに終了の時間となり、今度副会長の音頭で中締め後、散会となった。

【交流会風景】



文責：高岡昌和(福井)