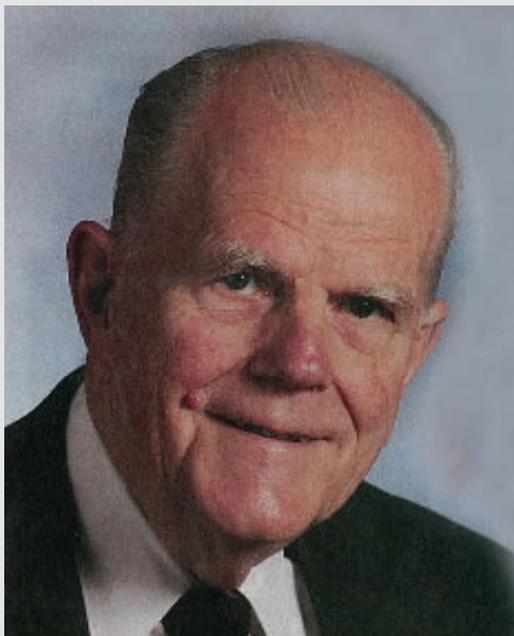


The ASB Column

伝説的人物からの教訓



チャールズ W.H. マティ

「私は実質上製パン業界に生まれたのです。」チャールズ W.H. マティ氏はそう言います。実際に彼の父親であるウィリアム P. マティ氏が、古代ローマ兵の食事に習ったホールグレインのホットシリアルを開発したロバートジャクソン博士からローマンミール社を譲り受けた当時、彼はたったの7歳でした。最終的にマティ家の長老は数々の製パン工場を説得し、ローマンミールブレッドを数多くの市場に送りだすことに成功いたしました。その事は周知の歴史であります。今日ローマンミールは別称ナチュラルホールグレイングッドネスで知られ、チャールズマティ氏は2008年3月上旬に輝かしくも製パン業界における栄誉の殿堂入りを果たしたのです。

マティ氏はオレゴン州ポートランド市のバート氏やジョー フロンズ氏、カリフォルニア州サンフランシスコのキルパトリックス家、マイアミのフィース家、メイン州ポートランドのニーセンズ家、オマハのピーターソン家、ニューオリンズのコットン家など、過去1世紀における伝統的リーダー達と並んで、過去数十年における製パン業界において欠かせぬ存在であります。

当協会は現在と過去の接点として、先月マティ氏に現在の製パン業界と過去における製パン業界についての彼の見解を伺いました。ここに彼の言葉を要旨したバージョンのものをご紹介します。

アメリカ製パン業協会：あなたにとってアメリカの製パン業界とはどのようなものですか？

チャールズマティ：1929年に株式市場が暴落して大恐慌となった時と、今日の信用市場の危機には類似性があると思います。そしてこの産業がおかれる財政状況は当時大恐慌の時に匹敵するような状況に見舞われることになると思っております。

当業界の抱えている他のチャレンジとしては、インターステートベーカリー社の倒産があります。また小売店や食料雑貨チェーン店が、製パン業者に対して商品の陳列をしても良いか、それとも新製品を置くためには高額な陳列料金を払わなければならないかの指示をする権限を持っているという事です。

健康に良く、且つ美味しい製品を提供できる製パン業者にとっては、計り知れないチャンスがあると信じております。我々は小売店と共に、ホールグレイン食品の栄養価を強化し消費者を需要をおおるような製パン製品を強化せねばなりません。

アメリカ製パン業協会：過去の製パン業界における歴史上最大の画期的出来事とは何ですか？

チャールズマティ：私が気が付いた最大の出来事としては製パン会社の経営権が、家族経営のパン屋から現在のような1地区市場を支配する大規模チェーン会社にとって変わっていったという事です。具体的な過去の例を挙げると、私の祖父がドイツから移住してきてカンザスシティにパン屋を開業した時、祖父のパン屋は市内で2番目に大きなパン屋となりました。その当時一番大きかったスミス ブラザーズは祖父のパン屋と共同し、そしてカンザスシティにあった他の3軒のパン屋はコンシューマーブレッド社（後にジェネラルベーキング社へと名称変更）として組織を形成し、大きな商業製パン会社の先駆けのひとつとなったのです。私が製パン業界に従事した当時は彼らはメジャーな商業製パン会社の一つでありました。

しかしながら失敗する結果となったのです。なぜならば、私が思うに管理職が年を取り、時と共に変化をさせていくという部分のチャレンジをしていかなかったからだだと思います。もちろん他の失敗や、独立製パン業者の合併や買収がありますが、現在ではたった数社の大きな独立ホールセール製パン会社だけとなる事に至ったのです。

アメリカ製パン業協会：製パン業界の変化に順応させるため、御社ではどのように変化をしなければならなかったですか？

チャールズマティ：製パン業のビジネスを理解しており、自分が働いている製パン会社の視点で物事を見ることが出来る管理職は常に欠かせません。ただ弊社の管理職には製パン業者の視点で物事を見ることが出来るだけでなく、製パン製品のマーケティングに対する知識と、我々のライセンサーが市場で成功する品質の製品を作る手助けができるような技術に対する知識も持っている管理職が必要となりました。と知恵、そしてローマンミールの伝統であり長所でもある社内間の協力の賜物であると私は思っております。

アメリカ製パン業協会：原料価格、特に小麦価格は史上最高レベルに近いですが、こういった例は過去に見たことがありますか？

チャールズマティ：今日のような高値は見たこともありません。私がローマンミールミリング社（現在のダコタスペシャルティーミリング社）を創設した1960年当時、私の記憶が正しければダークハードレッドスプリング小麦に対しては\$1.60 ブッシェルを支払っていたと思います。それに対し現在私がこのインタビューに答えている時点では、ハードレッドスプリング小麦の価格は\$12 ブッシェルを超えています。

アメリカの南西地方での収穫が幾分悪く、またオーストラリア、南アメリカでも収穫が良くなかったことが世界的な小麦不足を招きました。こういった小麦の高値や穀物の高値がこの先も続くのではないかと懸念しております。実際に収穫してみないと確かではありませんが、今年のウインター小麦の栽培も去年と比べてさほど多くはならないようであります。現在スプリング小麦を栽培する地域の農家では小麦を育てるか、コーンを育てるのかを検討中との事であります。コーンは高値で取引されており、さらにガソリンの代替となるエチノールを作るためコーンの栽培を増やすよう政府が奨励しているのです。

アメリカ製パン業協会：ホールグレインの短期及び長期の可能性とは？どこに一番伸びる可能性があるかと見ていますか？

チャールズマティ：ホールグレインの栄養素に価値がある事から、短期、長期の双方の場合において大きな可能性があると思っています。ホールグレインに含まれている多くの必要栄養素は他の食物から容易に得られるものではありません。小麦、ライ麦、オート麦、大麦、米は似通った構造であり、こういった物はバランス良い食生活において重大な役割を果たすべきものなのです。それを成し遂げる為には、私達はもっと上手い方法でホールグレイン微量栄養素やホールグレインの持つ食物繊維の大切さを公衆に伝えなければなりません。

アメリカ製パン業協会：製パン業界の栄誉の殿堂入りを果たし、今どんなお気持ちですか？

チャールズマティ：こんな威厳のある賞にノミネートされ大変驚きました。非常に光栄で名誉に思っております。この業界には栄誉の殿堂入りを果たすという形で評価受けるような幸運に恵まれなかったリーダーの方々が沢山おられます。それにもかかわらず彼らはこの業界の為に多大な貢献を成したのです。いわば我々は全て彼らのお陰で成り立っているのだと思っております。