

名古屋に赴任して

株式会社 NJS / 執行役員 / 名古屋総合事務所長 中山義一



■はじめに

入社してから福岡、大阪、東京の各地を回り、名古屋に赴任して4年目となります。名古屋赴任後3年間は、子会社の面倒をみていたこともあって、協会活動には直接加わっていませんでしたが、本年度から中部支部の役員を拝命しました。今までの経験を生かして、中部支部の活動に少しでも貢献していきたいと考えています。

そこで、名古屋に赴任してから感じている生活の実感とこれからのコンサルタント業務について綴りたいと思います。

■名古屋の実感

名古屋の位置する愛知県は、全国の都道府県別所得で常に第2位の地域です。豊田自動車や三菱重工を筆頭にして多くの優良企業が立地する豊かな地域です。リニア中央新幹線の開通に向けて発展し続けます。また、道路が広く家賃は安い、住みやすい街です。名所・名物に乏しいと言われていますが、名古屋城を木造で改築して名所を創設することを始めており、手羽先や味噌カツなどの名古屋めしも全国に知れ渡ってきました。

しかし、まだまだ名古屋の全国の知名度は低い。何故か？私は「豊かな地域である→地域内でやっつけられる→地域外にあまり情報を発信しない→知名度が低い」と分析しています。地域に技術と産業があり、仕事に不自由せずに豊かな生活ができ、地域の外に情報を発信する必要がないからだと感じます。例えば、JR東海は国内で十分収益をあげているので海外に展開する必要はないのと同じで

す。

独断ですが、名古屋はこのような地域だと思います。

■名物「櫃まぶし」の極意

名古屋で全国的に知名度が高いものとして「櫃まぶし」があります。「櫃まぶし」とは、うなぎの蒲焼を細かく刻んでご飯にまぶしたものです。うなぎは関東のように蒸して焼くのではなく、焼く前に蒸さないため、香ばしいうなぎが食べれます。しかし、「櫃まぶし」の特徴は、食べ方にあります。

次図のように、「うなぎ重」ではうなぎとご飯を全部そのまま食べますが、「櫃まぶし」は、お櫃の中身を4分割にして、①そのまま食べる、②薬味とわさびを乗せて食べる、③お茶漬けにして食べる、④残りは①②③のお好みで食べる（私はほとんど③のお茶漬けです）のが手順です。

一つの料理を3種類の食べ方で楽しむ、これが名古屋の極意です。他地区からのお客さんが来た折は「櫃まぶし」を馳走しますが、未だに満足しなかった方はいません。また、この食べ方をお客さんに自慢気に教えることは自分自身も良い気分になります。

■「櫃まぶし」の極意をコンサルタント業務への応用

さて、話は飛躍しますが、「櫃まぶし」の極意は、これからのコンサルタント業務に関わると考えています。



図ー1 うなぎと櫃まぶしの食べ方

従来のコンサルタント業務は、うなぎの蒲焼きだけ楽しむ「うなぎ重」のように、お客さんに一つの回答を成果として出せば満足してもらえたと思います。一方、これからのコンサルタント業務はうなぎの蒲焼きを複数の食べ方で楽しむ「櫃まぶし」のように、多様な好み・ニーズに応じた様々な回答を出す必要があると思います。

以降、私が経験した業務を例として、説明を加えます。

<浸水対策業務を例として>

長年、浸水対策業務に多く関わってきたこともあって、国が主催する全国自治体の技術者を集めた会合に招かれ「雨の鉄人」と言われたことがあり、多少詳しい浸水対策業務を例にとって説明します。

従来の浸水対策では、計画降雨に対して、管渠、貯留施設、ポンプ場など比較的大規模なハード施設の計画や設計を行っていました。自治体も我々コンサルタントの策定したこの計画・設計のお

り、施設整備を行ってきました。

一方、計画降雨を上回る局所的豪雨が頻発し、自治体の財政事情も逼迫しており、単に大規模な施設整備だけでは対応できない状況にあるといえ、今後の浸水対策は、規模の小さいオンサイト貯留や浸透施設、道路施設と連携した雨水樹の増設・改良や浸水情報の提供による減災（ソフト対策）など、様々な手法の適用を考える必要があります。コンサルタントは、業務の仕様書を超えて、「櫃まぶし」の食べ方のように様々な提案を行うことが肝要だと思います。

<運営関連業務を例として>

昨年度末までの数年間、自治体の上下水道料金徴収などの事務委託業務を受注している子会社にも関わってきました。事務委託業務では、民間業者が自治体部署に常駐して住民窓口を実施することもあり、業務仕様書に含まれていない作業にも対応せざるを得ない状況となります。その対応には苦勞しますが、対応した経験はノウハウとして蓄積され、次の営業・業務展開に活かされています。

上下水道事業は、整備から維持管理に移行しており、自治体のニーズはこうした事業の運営に関わる業務に移行すると予想され、計画・設計だけでなく、新しい業務領域に踏み込むことが肝要と思います。

「櫃まぶし」の食べ方から「コンサルタント業務への応用」と強引に話を進めましたが、要は、現在の業務内容にあまり囚われ過ぎずに新しい発想によってコンサルタント業務を発展させることが肝と考えるこの頃です。

今までの経験を生かして、協会活動に微力ながら貢献できればと思います。