

# 第4期 8回目授業

～1時限目 カシオ計算機㈱ 伊部 菊雄先生

G-SHOCK開発ストーリーとロングラン化の三要素～



1983年4月G-SHOCK発売

当時は、7～8年売れない時代が・・・しかし1996年月間ジャンプで開発までの漫画が51ページにわたり特集された。その後1997年にロンドンで発行された「FACE」のファッションに最も影響を与えた世界の100人に選ばれる！→90年第後半からようやくG-SHOCKが日の目を見る時代になった！！

## 【G-SHOCKが出来たきっかけ】

38年前に伊部先生が高校の入学の時にもらった時計を落として壊してしまった。この当時の時計は落としたり壊れるが一般常識。常識だと思っていたことを目の前で体感して、ずっと頭に残っていた。

そこで会社の新商品提案書にたった1行で『落としても壊れない丈夫な時計』と案を出した。

ターゲットは、会社の前で道路工事をしていた人たち。(みんな壊れるので誰も時計をしていなかった) 実験として、会社の技術センターのトイレの窓から落としてみた。

→1階の窓は、高さのインパクトが全く無い。

2階の窓は、高さのインパクトが少しあるが、満足できなかった。

3階の窓は、ちょうど設計ルームと実験室もあり高さはちょうどいい(10mの高さ)

【落とし穴】丈夫な時計は、時計の隅4カ所にゴムがついていれば大丈夫だろうと簡単に考えていた。

→何回やっても、何やってもダメ。壊れてしまう。ソフトボールのような大きさでようやくOK・・・

→全く新しい構造を考える。(心臓部を衝撃から5段階で吸収する構造を考え、サイズは小さくなった。)

しかしLCD(液晶)割れ、チョークコイル切れ、水晶割れなどの現象が次々起こり、解決策が無くなってしまった。

頭が爆発するほど解決策を考えた。実現出来なければ、会社を辞める覚悟は出来ていた。

起きている時間はもちろん寝ているときも夢で解決策を探そうとも試みた。→追いつめられる。

公園のベンチで子供がマリつきをしているのをじっと見ているときに、劇的な解決策が突然閃いた！！

ボールの中にエンジンが浮いているように見えた。「5段階衝撃吸収構造+点接触の心臓部浮遊構造」

遂に完成！！→しかし時代は薄型の時計が主流の時代。店頭に置いているだけの状態に。

アメリカで独自のプロモーションを始めた。落としたり、車に引かれても壊れないか？という実験をおこなった。G-SHOCKは動き続けた。現在も、耐衝撃性をベースに技術進化を続けている。

## 【成功要因】

ファン作り、価値を伝える  
(社内外)

機能的な価値を伝える。(丈夫である。をシンプルに伝える。)

有名な方や影響力のある方とコラボ商品を創る

世界観のある店頭

世界中でコンセプトや世界観伝える講演活動を行う。

いつの時代にも通じる  
コンセプト(丈夫である)  
新しい価値

常に商品が新鮮  
(技術進化、デザイン進化)

**Never Give UP**



## ～2時限目 ㈱高島ワイナリー 代表取締役社長 村上 健 先生

### 日本ワインの概況～

高島町内契約農家数 67 件

栽培面積 契約農家 約 20ha、 自社畑 3.5ha

総収穫量 330t 金額 約 90,000 千円

他品種購入（高島町内農家）約 200t 金額 約 30,000 千円



ワインの起源は、一説には紀元前 8000 年前とも言われている。

古代オリエントでワイン造りが始まり、キリスト教の普及でヨーロッパ、そして新世界へと広がる。

ワイン生産量 ①フランス ②イタリア ③スペイン ④アメリカ ⑤アルゼンチン

知っておいてほしいフランスのワイン産地【ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ】

国内のワイン市場は、2/3 が輸入ワイン。

しかし 1/3 の国産ワインの中にも輸入された原酒や果汁を使用したものも含まれ、日本のブドウから造ったものはそのうち 20%強。1/3×20%強=7%が純国産ワイン。

さらにそのワインも輸入ワインと混合される場合もあり、100%純国産のワインは 5%未満が現状。

醸造用ブドウの生産量は伸びている。収穫量の 1 位山梨県、2 位長野県、3 位山形県、4 位岡山県。

→徳島は？ぶどうは獲れているが（700 t）、他の県や他の果実に比べたら少ない。全国 3 4 位。

そして、ワイナリーがない！！全国 47 都道府県の中でワイナリーがない県は 3 県だけ。その中の一つ。

（奈良県と佐賀県と徳島県が唯一ワイナリーがない県）

国内のワイナリー数は、283 ヶ所ある。

→5,000k1 以上生産している会社は、全国でたった 5 社のみ。

残りは、100k1 未満が 123 社と多い。（他は、100～300k1：21 社、300～500k1：7 社、500～1,000k1：4 社、1,000～5,000k1：3 社）生産量が多い 5,000k1 以上のところは、大手 5 社と限られている状況。

高島ワイナリーは 1000～5000k1 の中の 1 社で大手 5 社に次ぐ会社。

新規ワイナリー参入に様々な課題

■ワイン特区指定により、参入企業が増加。

最低製造数量が緩和される。通常は 6,000l が特区指定後は 2,000l になる。特区になれば行政の補助が出る。

■ワイン醸造技術の指導 →広島で「独立行政法人 酒類総合研究所」があり、ワインの講習が毎年開かれて、ワイン技術の習得が出来る。

### 【これからの日本ワインの課題】

最近自然派のワインが多い。→明確な定義がない。認証を取らなくても「自然派」を名乗れるのか？単なるマーケティングのためだけに耳障りの良い「自然派」とつけるのは問題があるのでは？

→有機 J A S 認証を取得することが必要だが、まだまだ認識がないのが現状。自分で見極める事も大事。

ワインの酸化防止剤とは？→ブドウ果汁の酸化を防ぐ、ブドウや発酵タンクに潜んでいる腐敗菌やカビなどの有害微生物の繁殖を防ぐもの。

