

## 偉大な先人に学ぶ日本ビジネス道(第15回)

### 被災者支援に力を尽くしたカルピス、三島の壮志

2017.08.23

CSR(企業の社会的責任)やCSV(共有価値の創造)など、企業の社会貢献が経営課題の1つとなって久しくなります。2011年の東日本大震災時には多くの企業が義援金や支援物資を送り、社会に対する企業の役割が改めてクローズアップされることになりました。

東日本大震災ではユニクロが120万着の衣料を被災地に送り、キリンHDが3年で約60億円を拠出するなど、企業による大規模な支援が話題になりました。こうした企業の大規模な被災者支援には、知っておくべき先例があります。東日本大震災から遡ること約90年、1923年の関東大震災のときに被災者支援を行ったカルピスです。

関東大震災の話の前に、飲料としてのカルピスの誕生についてお話しておきましょう。

カルピス生みの親である三島海雲は、1878年、大阪にある浄土宗の寺の子として生まれました。山口県の中学校で英語教師をした後、仏教大学(現・龍谷大学)で学んでいましたが、教師を求めているとの話があり中国に渡ります。そして教壇に立った後、現地で日華洋行という雑貨商の事業を行うことになりました。

あるとき、仕事で内モンゴルを訪ねた海雲は長旅のおかげで体調を崩してしまいます。そんな海雲を見たモンゴルの人は、自分たちが飲んでいる飲み物を甕(かめ)から注ぎ、海雲に振る舞いました。その酸っぱいミルクを毎日飲んでみると、体調が見る見る回復していきます。「弱っていた胃腸の調子が目を見張るばかりに整い、その上苦しんでいた不眠症が治った。体、頭、すべてがすっきりして、体重も増え、不老長寿の霊薬にでも遭遇した印象さえ受けた」とのちに海雲は述懐しています。

1915年、38歳で日本に戻った海雲は、「大陸での経験を生かして、人々の役に立つ仕事は何かできないだろうか」と考えます。そこで思い出したのが、内モンゴルで飲んだ飲み物、酸乳(発酵乳)でした。

内モンゴルで酸乳の作り方を見ていた海雲は研究を重ね、乳酸菌で発酵させたクリーム「醍醐味」を1916年に発売。さらに、醍醐味の製造過程で残った脱脂乳を乳酸菌で発酵させた「醍醐素」を発売します。そして醍醐素を改良して開発したのが日本初の乳酸菌飲料「カルピス」でした。

被災者の喉の渇きを癒やそうとカルピスを配る… 続きを読む