

人材や組織の多様性はより優れた投資結果につながる――

「ESG重視の経営を行う企業は予期せぬリスクへの耐性が高い」

ESG（環境・社会・企業統治）投資が叫ばれる中、「われわれの経営の判断基準は人間として正しいかどうか。リターンの追求が第一ではない」と語る津坂氏。中堅・中小企業を対象として、事業承継、非上場化、カーブアウト、事業再生などの案件に投資を進める日本産業推進機構。「多様性を尊重する経営が、より良い投資結果につながっている」と語る津坂氏の日本再生論とは――。

経常利益10%超があつてこそ様々な危機を乗り越えられる

この1年、全世界がコロナ禍で大変な状況になつたのですが、コロナ禍の感想から聞かせてもらえませんか。

津坂 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、世界的に既存のマーケットの需要が大きく減退する一方で、企業の社会的責任に対する注目度がさらに高まっているように感じます。日本でも、政府が2050年の温室効果ガス排出量を実質ゼ

ロにするカーボンニュートラルを目指しましたが、各国で国を挙げたESG（環境・社会・企業統治）への取り組みが進んでいます。しかも、ESGを重視した経営を行う企業は、今回の新型コロナのような予期せぬリスクへの耐性が高いことが指摘されています。

われわれ日本産業推進機構（NSSLK）も、2014年の設立以来、ESGに力を入れてきました。7年前はサステナビリティとか持続性とか言つても、皆さん「何それ？」という感じ

でしたが、信念をもつて継続してきて良かったと思います。

最近では国連が定めるSDGs（持続可能な開発目標）やESGという言葉が毎日飛び交うような時代になりました。

津坂 そうなんです。実は6月に当社で初めてESGのアニメーションレポートを発行します。その骨子は、当社の投資活動の中で一番誇りに思うのが多様性であり、人材や組織の多様性はより優れた投資結果につながるということなんです。

例えば、われわれは女性社員

や幹部の比率をどんどん増やしていくままで、投資先企業の社長、

あるいはナンバー2はすでに40%が女性もしくはマイノリティです。従業員全体の実に78%が女性で、しかも、女性が管理職の49%を占めています。こうした数字は海外のトップファンと比較しても負けていません。

津坂 若い企業の約8割が女性というのは、若い会社が多いということですか。

女性というのは、若い会社が多

いということなんですね。

し、80年の歴史のある会社もあります。そうした様々な会社で

投資の効果が出ていますので、わたしどもが当初から目指して、いた多様性を尊重する経営といふことが、より良い業績と投資結果につながり、社会貢献につながっていると実感します。ですから、今はうまく循環しているなど思います。

今回のコロナもそうですし、リーマンショックの時もそうでした。が、厳しいトンネルをいち早く抜け出した企業というのは、やはり、優れたビジネスモデルを持つている企業だと思います。京セラ名誉会長の稻盛和夫さんがよく仰っていたのが、

経常利益10%あつてこそ様々な危機を乗り越えられると。常に10%の利益を出せる企業であれば、景気が悪化しても5%くらいは確保できることになりますが、初めから数%しかない企業では景気が悪化すればゼロになってしまいます。それで赤字になり、銀行に迷惑をかけ、従業員にもお客様にも迷惑をかけてしまう。ですから、こういう状況にならないようにするために、初めから筋肉質な企業でなければならないんです。

津坂 ええ。ですから、平時

からコストをなるべく抑えて、売上を最適化していくことが大事なのだろうと思います。

人として正しい判断を

津坂さんが投資をした、企業再生を手掛ける上で、もつとも大事にしているポイントはどんなことですか。

われわれが大事にして

かることを掲げる投資ファンドは珍しいですね。

よく投資先の方から聞

かれるのは、NSSLKが大株主になつて何が変わるのがかということなんですが、われわれが一番大事にしているのは、従業員の幸せなんですよ。お客様も、



つか・じゅん

1961年東京都生まれ。83年ハーバード大学卒業。ハーバード・ビジネススクール（MBA）卒業。ゴールドマン・サックスニューヨークM&A部門のヴァイス・プレジデントとして勤務後、米国で約10年間プライベート・エクイティ投資活動に従事。2006年TPG（米）のパートナー及びTPGキャピタルのマネージング・ディレクター兼日本代表などを経て、2014年9月にTPGの仲間と日本産業推進機構を設立し、社長に就任。

津坂 われわれが大事にして

いることは、投資会社として何を目標にしているのかということです。よく投資会社というと株主価値の向上であるとか、リターンの追求が第一だと考える会社もあります。しかし、われわれはお金儲けが全てだとは考えていません。われわれの経営理念は全てのステークホルダーの利益を守ることにあります

が、僭越ながら、その判断基準は、人として何が正しいか。全てがここに行きつくと。

ですから、難しい局面に陥った時には、まずは人間として何が正しいのかをチームで議論して、そこで決断した上で前に進んでいく。それに尽きると思います。

――人として何が正しいか。そういうことを掲げる投資

ファンドは珍しいですね。

よく投資先の方から聞

株主も、サプライヤーの皆さんもちろん大事なんですが、やはり、ベースはその会社で働く従業員が幸せでないと、全てはうまくいかないと思います。

もつとも、幸せの定義はいろいろあると思うんですが、われわれはやはり、そこで働くことを誇りに思える会社をつくりた。何をもつて誇りに思えるかは人それぞれ違うかもしれません、一つ統一しているのは、良い仕事をしたら従業員を褒めあげることです。表彰したり、ボーナスをアップしたり、役職を上げたり、きちんと目に見える形で従業員の努力に報いてあげようということです。

—— 目に見える形で、というのがポイントですね。

津坂ええ。やはり、一つはキャリアパスですよね。従業員として幸せになるためには、これをこうすれば昇格できるんだということを明確に示してあげることです。自分は今30歳だけれども、50歳までに取締役になるためには、こういうことをし

ず、また、例え戻つても家族にとって負担になつてしまふため、自宅での介護や看護というものは相当ハードルが高いんです。そのような時に一番ニーズがあるのが、介護士・看護師のい老人ホームです。その意味で、いわば地域密着型の介護・医療のプロバイダーとして、すずらんが果たしている役割は非常に大きいと思います。

—— この他、今回のコロナ禍で津坂さんが感心した投資先企業はありますか。

津坂例えば、SORA GROUPという名古屋のレストラングループがあります。われわれが投資した時はイタリアン、中華、和食など30店舗くらいを展開していましたが、現在は45店舗ぐらいに拡大しました。このコロナで最も打撃を受けているのが外食だと思うんですね。それが投資した時はイタリアン、中華、和食など30店舗くらいを展開していましたが、現在は45店舗ぐらいに拡大しました。

このコロナで最も打撃を受けているのが外食だと思うんですね。が、彼らは臨機応変に変化していく。例えば、店舗立地も今まで駅前が好立地だったのが、コロナ禍では郊外の方が良いということで、柔軟に立地を変え

る経営ノウハウがあります。

また、同じ形態でずっとやつているとお客様も飽きてきますから、マンネリだなと思つたら業態をさつと変えていく。焼き鳥屋をハンバーグ屋に変えた店舗があるんですけど、地元の有名なミミというパン屋と提携して、美味しいハンバーグとパンがセットになつた『ソラミミバーガー』というコラボ店を開発しました。しかも、最近流行りのインスタ映えを狙つて、バーにチーズをトッピングしたり、炎で包んでみたりと、メニューを直して写真映りの良い仕掛けをこらしています。

—— 環境変化への対応が早いといふことがありますか。

津坂ええ。ここがすごいのは、レストランで一番コストがかかるのが家賃と固定費ですが、そこを果敢にコントロールしているところです。

例えば、彼らはキッチンカーを何台か保有して、お客様がいるところに商品を持っていくと、キッチンカーにすると家賃

がかかるないということで、新たに事業化しました。

また、コロナであまり人が来ない時代になつたということは、厨房をどうやって回転させるかを考えないといけないので、彼らは「ゴーストキッチン」というのがセットになつた『ソラミミバーガー』というコラボ店を開発しました。しかも、最近流行りのインスタ映えを狙つて、バーにチーズをトッピングしたり、炎で包んでみたりと、メニューを直して写真映りの良い仕掛けをこらしています。

—— 環境変化への対応が早いといふことがありますか。

津坂ええ。ここがすごいのは、レストランで一番コストがかかるのが家賃と固定費ですが、そこを果敢にコントロールしているところです。

例えば、彼らはキッチンカーを何台か保有して、お客様がいるところに商品を持っていくと、キッチンカーにすると家賃

がかかるないということで、新たに事業化しました。

また、コロナであまり人が来ない時代になつたということは、厨房をどうやって回転させるかを考えないといけないので、彼らは「ゴーストキッチン」というのがセットになつた『ソラミミバーガー』というコラボ店を開発しました。しかも、最近流行りのインスタ映えを狙つて、バーにチーズをトッピングしたり、炎で包んでみたりと、メニューを直して写真映りの良い仕掛けをこらしています。

—— 環境変化への対応が早いといふことがありますか。

津坂ええ。ここがすごいのは、レストランで一番コストがかかるのが家賃と固定費ですが、そこを果敢にコントロールしているところです。

例えば、彼らはキッチンカーを何台か保有して、お客様がいるところに商品を持っていくと、キッチンカーにすると家賃