

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵～日本橋的経営のススメ～

21

【創業は易く守成は難し】：「十八史略」より

日本橋は世界屈指の老舗集積地域。東京中央区の1地域でありますながら、約200社以上の老舗が現存する驚異の商業地域である。このコーナーでは各回2店舗ずつ老舗を取り上げ、日本橋の老舗と共に通じる経営特徴から老舗経営の秘訣を探る。

豊富な品ぞろえ

「うぶけや」は創業227年、鍛造打刃物の老舗である。包丁、鋸、剃刀、毛抜きなど扱う商品は約300種類。空を切るほど軽い切れ味の刃物類はプロが絶賛するほど。一生物の道具として、若者や外国人客をも魅了する。

「人形町志乃多寿司総本店」は創業133年、持ち帰り専門の老舗寿司屋である。のり巻や押し寿司など折詰は種類豊富。ふっくらお揚げに優しい味わいのいなり寿司「志乃多」は片手でつまめ、明治座観劇のお伴に最適。

「うぶけや」の家号は「うぶ毛も刺れる包丁・剃刀、切れる鋸、抜ける

毛抜」に由来する。輸入刃物は一切置かず、商品に店の銘を入れるのは責任と自信の表れ。「うちで切れないのは毛抜きとお客様とのご縁」と対面販売を大切にする。研ぎ直し注文も多く、一つの道具を通じ、顧客と長くつきあう。景気変動の影響は受けない。

「人形町志乃多寿司総本店」の「志乃多」は歌舞伎「葛の葉子別れ」の一場面、「恋しくば尋ねきてみよ和泉白狐「葛の葉」に因む。店頭では注文を受けてから作り、作り置きはない。寿司折はいつもできたてだ。

店の奥に工房を構える「うぶけや」。職人の仕事には切れの良さ、仕上がりの完璧さと均一さ、そして仕事の速さが求められる。無駄を省きながらも高い精度で仕上げるのが職人。研磨所での修行時代、小鼓や和太鼓、長唄など稽古事で身についた姿勢が役立つ。絶妙な加減で砥き上げる職人の勘。背景には、古典芸能で鍛えた指先や手の感覚。

醤油やみりん、砂糖など同メーカー同商品でも微妙に変わる味加減。「人形町志乃多寿司総本店」では店の味を守るために、調味料の分量微調整が欠かせないという。製造工程を省かず、手間暇かけ丁寧な調理をモットーに、業界に先駆けて寿司の配達や百貨店販売も手掛ける。品質と味を保ちつつ、数もこなす。機動力の良さは、スポーツで鍛えた体にある。手仕事により紡ぎ出される食べ物や道具には、機械には出せない味わいがある。職人は芸術家と異なり、完成度だけでなく、仕上がりまでのスピードも重視する。事業継続には商品やサービスの質に加え、経済的な基準を満たす経営感覚が必要。

「うぶけや」8代社長の矢崎豊さん



「人形町志乃多寿司総本店」5代目社長の吉益敬容さん

職人の仕事

目的ではない」と欲張らず、目の届く範囲で商売する両店。店名の起源や由来、そして店の歴史を背負う老舗に、好不況の波は影響していない。

日本橋めぐりの会：（日本橋老舗リーファー）や（日本橋オーダーメードツアーカー）（日本橋交流会）（日本橋シャッターチャンスプロジクト）などを通して、日本橋・京橋地区の街づくりを提案・実行・応援する有志の任意団体。URL：<http://www.nihonbashi-meguri.com/>

企業基本情報

①うぶけや
屋号：「うぶけや」
創業地：大阪
代表者：矢崎豊（8代）
事業内容：刃物卸・小売り
創業年：1783年（天明3年）
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：2名
所在地：日本橋人形町3-9-2
電話：03-3661-4851

②有限会社 人形町志乃多寿司総本店
屋号：「人形町志乃多寿司総本店」
創業地：日本橋人形町
代表者：吉益敬容（5代目）
事業内容：寿司の製造販売・宅配
創業年：1877年（明治10年）
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：12名
所在地：日本橋人形町2-10-10
電話：03-5614-9300
URL：<http://shinodazushi.co.jp/>

人形町 吉益
志乃多寿司総本店

うぶけや

1 「智者の慮は必ず利害に難う」
孫武「孫子（九變編）」（中国・春秋時代）

2 「君の読む所のものは古人の糟粕のみ」
莊周「莊子」（中国・賈代）

言葉では説明できない微妙な感覚がある。知識は体の感覚として身についてこそ、意味を持つ。職人の技、コツ、ノウハウは頭だけでは理解できない。音楽や芸術、運動など五感を鍛えることが技術習得の一助になる。マニュアルを鵜呑みにせず、体で理解し、体で表現する。それが職人の道。

講經營を強く長くする。
利益の背後には、中長期的損失や弊害が隠れていた。智者は、うまい話の裏の側面も知っている。総合的長期的思考が老