

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～

①「天網恢恢、疏にして失わず」
科学技術や産業の発達で、機械などの便利な道具を数多く手に入れた人類。手づくりを続けることは「ストも時間もかかる。無駄で時代遅れのように感じる風潮のなか、あえて手作業にこだわる老舗たとえ才能や努力がすぐに認められなくても、天は見ている。続けていれば、努力は必ず報われる」のである。

②「愚者は成事に闇く、智者は未萌に見る」：「戦国策」（中国・戦国時代）

智ある者は、目に見えないモノを見、形に現れていないコトの芽を見る。今の時代の価値や感性をつかみ、形にする。そしてその目は確実に、次の時代や社会の新しい価値や感性を見ている。新しい時代の新しい感性が、新しい老舗を築いていく—それは紛れもない事実である。

【創業は早く守成は難し】…「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。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。

日本橋めぐりの会 日本橋アクティブラガイド
遠藤梨栄

23

自慢の逸品

「清寿軒」は創業149年、老舗の和菓子屋である。売り切れ御免のどら焼きは、得も言われぬ香ばしさ。しつとりとした食感の皮が包み込む餡は、優しい甘さながら小豆がしっかりと生きていて、絶妙のバランス。

「戸田屋商店」は創業138年、手ぬぐいは色合いの美しさと風合いの良さが特徴。粋な江戸の柄やモダンで洒落た柄、ひねりのきいたユニークな柄など、柄数の多さが自慢。

丁寧な手仕事

美味しいものは誰が食べても美味しいと「清寿軒」は考える。食べものは正直、だから手は抜けない。素材の良さを最大限に引き出したいと、

手間暇を惜しまない。材料の分量や割合は同じでも、味は微妙に変わる。焼く・返すなどの加減や塩梅が味を決めるのだ。熟練者だからこそ、繊細な変化を感じ取る舌での確認を怠らない。良いものは人の手がつくり出す。

本業を全うする大切さを説き、手染めにこだわる「戸田屋商店」。「梨園染」の手ぬぐいは型紙の手彫りから糊づけ、「注染」による染色、糊や染料を洗い流す「水元」、そして「切り畳み」まで手作業を貫く。細部や裏側まで凝る日本人の美意識に、注染技法と職人の経験と勘が見事に応が宿る。

日本の産業はいつの間にか機械化が進み、工場のライン化による大量生産に変わっていった。手間暇や人件費を敬遠した効率化やコスト削減は、知らないうちに文化を奪い、技術を衰退させる。細部までこだわる丁寧な老舗の手仕事に継続と永続の極意を見る。

新しい感性

職人として無我夢中でやつてきた「清寿軒」7代目。仕入れから製造、販売まですべてを取り仕切るのは容易ではない。情報化社会、個人が価値あるものにしかお金を使わなくなつた時代、実感する「感性だけは誰にも真似できない」。だからこそ仕事ではなく、味を後世に残したい。新しい時代の価値にも応えつつ、若く有望な後継者の育成に力を入れる。

1年間で発表する新柄10～20種に加え、常時400種ほどの手ぬぐいを扱う「戸田屋商店」。デザインは時代の価値を切り取る象徴。「伝統の柄を斬新な色合いで、斬新なモチーフを伝統の技術で」をコンセプトに、伝統技術と時代の今をうまく融合させることで、「好きなもの」をモチーフにすら若いままで手ぬぐいに新しい価値を与えていく。伝統も古いままでは錆びついていく。新しい時代の新しい価値に応える柔軟な感性が老舗を進化させる。先人の知恵は新しい感覚と融合し、次の時代につながっていくのである。

(本コーナーは今月号が最終回です)

企業基本情報

①清寿軒 株式会社
屋号：「清寿軒」
創業地：日本橋堀江町（現・小舟町）
代表者：日向野政治
事業内容：和菓子の製造販売
創業年：1861年
(万延2年、文久元年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：7名
所在地：日本橋小舟町9-16
電話：03-3661-0940
URL：<http://mpn.cjn.or.jp/mpn/contents/00002083/>



とだや 梨園染 戸田屋商店

②株式会社 戸田屋商店
屋号：「戸田屋商店」
創業地：日本橋
代表者：小林賢滋
事業内容：梨園染ゆかた、手ぬぐい、のれん、半纏、江戸型紙、その他製造加工卸問屋
創業年：1872年（明治5年）
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：13名
所在地：日本橋堀留町2-1-11
電話：03-3661-9566
URL：<http://www.reienzome.co.jp/>