

一月のテーマ

先を見る目



え・古屋智子

# 老舗の 先見に学ぶ

**目** 本には、創業百年を越える老舗企業が多く存在します。

その数は、世界の国々と比べても、特に多いと言われています。

老舗企業の中には、創業当時から変わらない業態を守り続ける企業もあれば、時代に合わせて変化を続けてきた企業もあります。こうした、長く時代を生き抜いてきた老舗企業の歩みから、先を見る目を養うヒントが学べるのではないのでしょうか。

香川県に所在する勇心酒造株式会社（創業百六十余年、安政元年）です。創業百六十余年の現在の当主は五代目の徳山孝氏です。社名から見てもわかるように、元は造り酒屋でした。現在は売上三十一億円のうち、清酒の占める割合は1%未満だといえます。大部分を占めるのが、米から生まれた「ライスパワーエクス」を使用した化粧品です。

徳山氏が代を継いだ頃、すでに清酒業は斜陽産業となっており、同業他社の倒産が相次いでいました。そこで氏は、日本酒だけでは

なく、培ってきた醸造・発酵技術を元に、新たな商品開発に乗り出したのです。

造り酒屋が酒を造らず研究に没頭する姿に、「宇宙人」と蔑まれたこともあったそうです。資金難から自宅以外の土地も手放しました。それでも西洋型の遺伝子組み換えではなく、「日本型バイオ」という自然界にあるものを活かす製法を重視し、試行錯誤を続けた結果、「ライスパワーエクス」の誕生に至ったのです。エキスを元にしたヒット商品も生まれました。

このように勇心酒造が業界全体の低迷から脱し、発展を遂げた背景には、徳山氏のぶれない哲学がありました。それは、「生かされている」という考え方です。

氏は次のように語ります。「東洋には自然に『生かされている』という思想があります。私なんか多くの微生物に助けられてきたわけで、まさに『生かされている』と思います。（中略）私は、『生かされている』という発想を基本に置いて、東洋と西洋のいい

ところを採って合一させ、次の時代を創ってゆきたい」

日本人は昔から、自然の恵みに「生かされている」という考え方を大切にしてきました。日本酒造りにおいても、もともと自然界に存在する麹菌や酵母、乳酸菌の働きが欠かせません。

日本文化の源泉ともいえる米の価値を最大限に活かし、微生物を活かす醸造発酵技術に向き合ってきた氏だからこそ、辿りついた信念だったのでしよう。

徳山氏の商品開発には、この「生かされている」ことへの感謝が根底にあったはずだ。その、ぶれない思いは、やがて企業全体の発展へと結実しました。

感謝の念、それは先を見る上で重要な心の姿勢です。「あらゆる恵の中で生かされている自分であり、会社である」というスタンスに立って、自社の将来をイメージする時、生き残りのためのヒントがきつと見えてくるはずだ。

参考資料『千年、働いてきました―老舗企業 大國ニッポン―野村進（角川oneテーマ21） 勇心酒造株式会社HP