

朋友だより

今年は4月になっても天候不順な日が続いております。寒暖の差が激しく、体調を整えるのために苦労されておられる方多いようです。皆様にはお変わりありませんか。

今回は京都型ビジネスの本の紹介を中心にまとめました。

ご参考になれば幸甚です。

2010年4月

(有)コンサルタント朋友
代表取締役 奥長弘三



村上裕三著『京都型ビジネス』を読む



京都型ビジネスの特徴

村上裕三著『京都型ビジネス—独創と継続の経営術』(NHKブックス、2008年12月)を読みました。西陣織を家業にしていた家に生まれ育った著者が、同志社大学ビジネススクール教授の立場で書いたもので、事例が豊富で興味深く読むことが出来ました。

京都はユニークな企業と伝統文化が共存する類を見ない都市であるとして、京都型ビジネスの特徴を次の様に述べています。

1. 人間重視の経営

京都の経営は人を中心に動いているといえます。京都の独創性、ビジネスの継続性、文化を続ける力、これらはすべて人が起点となっています。まさに京都は人に尽きるのです。

2. 生活の中に溶け込んでいる

つねに町衆、民衆とともにあり、庶民の生活の中に息づいた形で存在しています。伝統を継承しながら、現在のお客さんに何を提供するかを真剣に考えます。

3. 独自性の追求

京都の人は他人の真似をすることを嫌います。そのため独創性の追求に最大のエネルギーを使います。その結果、明確なコアコンピタンスを持つことになります。

京都の伝統産業が革新にとり組むのは金儲けのためより、むしろ事業を存続させるためという度合いが強いのです。「継続のための革新」です。

伝統と革新の共存

創業 300 年を誇る京都のお香の老舗、松栄堂の 12 代目店主 畑 正高氏は「伝統を温めながら、新しきを知る」をモットーに経営をしています。本店では従来通りのお香の販売を行っていますが、繁華街に「リスン」というお店を出店し、若者や

女性をターゲットにした新しいコンセプトのお香(インセンス)を販売しています。150 種以上にのぼるインセンスの品揃えを持ち、それらが芸術的に並べられた様子はあたかも化粧品店のような印象を受けるといいます。畑氏のことばです。

「1400 年続いてきたお香の歴史といえますけど、来年、3 年後、10 年後も続くなんてことは何の保証もないことです。10 年後の消費者の皆さん、10 年後の日本だけでなく、世界の皆さんに 1400 年の歴史のフィルターをくぐり抜けた日本のお香の、何が楽しいのかということ啓蒙しながら、語りかけていくのが私達の仕事だと思います。そしてそれをきちっと商品として提供することが私達が世の中に存在している基本的な必然性だと思うのです。(同書 95 ページ)

このような老舗企業の経営者の姿勢を示す面白い調査結果を同書は紹介しています。同志社大学ビジネススクールの社会人学生の修了論文「京都老舗の CSR—永続的な成長の原点を求めて」です。彼は京都老舗の経営者に直接インタビューして、これらの老舗企業が社会的責任をどのように考えているかを調査したのです。

その結果、京都の老舗では、地域での奉仕活動、消費者が満足する品質を維持する努力、従業員へのしっかりとした教育などは、CSR という現代的な言葉を意識することなく、「自然発生的かつ身の丈にあった」形で継続的におこなわれていることがわかった。それは現代的な意味での社会的な責任や貢献といった大それたことを意識してのものではなく、地元に根付く企業として、消費者や従業員の信用と信頼を勝ち得るための自然な行為と認識されていたのである。そして、このような姿勢は、京都で長年にわたり商売を続けてきた老舗の歴史により培われてきたものであり、このような姿勢で CSR 的な活動を続けることが、ひるがえって京都の老舗に企業価値の向上と事業の永続

性をもたらしているという結論を引き出した。これはまさに京都企業の本質をついた議論であり、京都の企業は地域社会や従業員と真剣に向き合うことなしにビジネスを存続させることはできないのである。(同書 96-97 ページ)

日本料理アカデミーの挑戦

京都の代表的ビジネスである日本料理をどう世の中に正しく伝えるかも大きな課題です。海外では日本食ブームに乗り、「日本食がたべられない」日本料理店が急増しているそうです。現在ニューヨークには 3000 軒の日本料理店がありますが、その 9 割の店には日本人はいないといわれています。その中で、京都の日本料理アカデミーの挑戦は注目に値します。

「日本料理を正しく海外に普及し、世界の人びとに理解してもらうためにグローバルスタンダードを確立することが不可欠」であるとして、外国人料理人の京都での研修プログラムを実施している。アカデミー元会長の高橋英一は、海外に純粋な日本料理をそのまま伝えることは無理であるかもしれないという。しかし外国の料理人に日本料理の基礎を理解してもらい、日本料理の基本をしっかりと覚えて「(日本料理)らしきもの」を海外に向かって普及させることは可能だし、これがたいへん重要なのだという。このため、世界の料理人を京都で受け入れて、この過程のなかで日本料理の真の姿を学んでもらい、日本料理に必要な知識と技量を獲得した料理人に認定書を発行するという制度をつくったのである。(同書 158 - 159 ページ)

研修では海外からの料理人は最初に懐石料理や五味五法の説明に加えて、日本料理に使う食材、調味料や調理道具や用語についての講習を受ける。その後、若手の日本料理人とペアを組んで料亭の厨房内で日本の出汁と食材を使って一緒に料理をする。このようにして料理人が人間同士としての交流を行ない、日本料理の真の姿を学んでもらうように企画されている。(同書 163 ページ)

日本料理アカデミーのやり方はマクドナルドのやり方と全く異なります。人が介在しない、人により左右されるような要素を極力排除して標準化されたマクドナルドのものとは異なり、人と人との関係を重視して伝えようとしているのです。

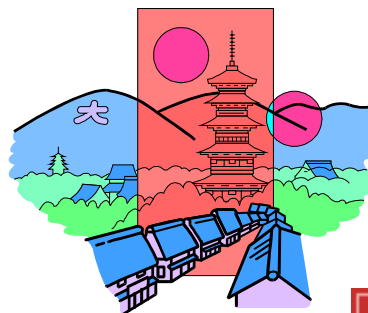
社会的公正の追求を忘れない

以上のような京都型ビジネスは時代を越えて存続しています。見事なものと感じます。しかし一つだけ気になることがあります。経営者のがんばりはよくわかるのですが、同書の中に社員或いは従業員の姿があまり見えてきません。「従業員と真剣に向き合う」という言葉がでてきますが、これも経営者の姿勢です。

社員が主体者となって現われ、経営者と社員が一緒になってビジネスをつくり上げていくことが、これからの企業にとって不可欠のものなのです。自主的社員と私達が言っている人達の存在です。

社会的公正と経済成長の両者を同時に追求しているヨーロッパ型資本主義が一つの目指したいものと言えるでしょう。社会的公正とは人間の権利を守り、不平等をなくすということで、現代ヨーロッパが社会制度や経済のルールを模索する上での理念とされています。

これからの日本社会において、社会的公正を意識的に追求し、誰もが働きがい、生きがいを感じられる社会にしたいものです。



§ 今回は読者企業紹介をお休みします。 §

経営のヒント

中小企業経営者の悩み

世界同時不況の影響から立ちなおれず、多くの中小企業は売上げ不振で悩まされています。従来のやり方が通用せず、売上低下が止まらないのです。

このような場合、中小企業経営者の陥りがちな困難の中に、自分一人で悩み解決しようとするが、解決策を見出せず、堂々巡りになってしまうことがあります。経営者一人の能力、情報力には限界があります。このような時こそ社員の力を借りるべきです。「社員と一緒に現状を打開すること」が危機を乗り越える最も有効な方法と確信しています。

中小企業においては、社員が最も頼りになるパートナーです。しかしそうは言っても一方的に思っているだけではなく、常日頃から社員とのコミュニケーションを密にし、お互いの信頼関係を築いていくことが重要です。

しかし、これまでその信頼関係ができていない企業にとっては、この危機がまさにチャンスといえるでしょう。

経営者が何としても危機を社員と共に乗り越えると覚悟を決めれば道は開けます。まず経営理念を成文化することを通して、経営者としての姿勢、社員とどう関わるかを明確にします。

あとは虚心坦懐に社員を信じ、社員と一緒に現状を打開策を考えます。その過程を通して経営者と社員との信頼関係が築かれます。何よりもまず社員を信頼し、社員の力を借りることです。

なお、経営者と社員との信頼関係をより強固なものにする為に、弊社の「自主的社員育成支援研修」は有効なものです。この研修は経営者自身も参加して頂き、社員と一体となり志気を高めていくものです。

～ あとがき ～

朋友だより 103号をお届けいたします。

3月31日、東京・御茶ノ水にあるカザルスホールが閉館しました。1971年10月24日、94歳のパブロ・カザルスが国連本部において「生まれ故郷のカタロニア（スペイン）の鳥はピース、ピースと鳴くのです」と語り『鳥の歌』をチェロで演奏しました。終生フランコ独裁政権への抗議と反ファシズムの立場を貫き、熱く平和への想いを奏でた巨匠にちなんだこの室内楽ホールの最後の演奏曲目はやはり『鳥の歌』であり、とても感動的でありました。（野上）



朋友

有限会社 コンサルタント朋友

〒113-0034 東京都文京区湯島3-23-8 第六川田ビル201号

TEL. 03-3833-6025 (代) FAX. 03-3833-6035.

URL : <http://www.ne.jp/asahi/foryou91/tokyo/>