知恵産業のまち・京都の推進

京商ニュース

京都商工会議所
〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル
☎075-212-6400 FAX075-255-1985
http://www.kyo.or.jp/kyoto
✉kyoto@kyo.or.jp
第171号（毎月1回発行）

海外販路開拓事業 京もの海外進出支援事業 *Kyoto Connection*

素材に生かす爪掻本綴織（つめかきほんつづれおり）の技

㈱白龍庵勝山（はくりゅうあんかつやま） 代表取締役 勝山朝成（ともあき）さん

美しさとしなやかさを兼ね備えた正装帯を開発

爪掻本綴織（以下、つづれ織）は、西陣織の一種で、動力機械を一切使わず、絵柄に合わせて一色ずつ職人が爪でヨコ糸を折り返し、かき寄せながら手織りしていく技法。まるでキャンバスに絵を描くように精緻で美しいデザインを自在に表現できるのが特徴です。その一方で、かたくてごわごわしている…というイメージがありました。当社は撚り方などを工夫した極細糸を使うことで、しなやかで軽いつづれ織の袋帯を開発し、正装用の逸品として高い評価をいただいています。

今も帯や袈裟など和装用が用途の大部分を占めていますが、国内の着物需要が減少するなか、京都発信のつづれ織技術を後世に伝えていくことは私たちの使命と考えています。様々な可能性を模索する中、織物の歴史・文化を持つ欧州市場に魅力を感じるようになりました。そこで、現地への販路開拓支援を行う京商の「Ｋｙｏｔｏ Ｃｏｎｎｅｃｔｉｏｎ」事業に参画しました。つづれ織がどのように評価され、活用できるのか確かめてみたいという思いがあったのです。

参画で得た気づきで つづれ織の新境地を拓く

初めての海外展開で事業参画当初は何を作って良いのか分からず手探りでした。しかし、販路開拓支援事業のプロデューサーから「自然素材へのこだわり」や「インテリア向けの配色」など具体的なヒントをいただきました。おかげで、開発する素材のイメージを膨らませることができました。

今年1月にパリで開催された欧州最大のインテリア・デザイン見本市「メゾン・エ・オブジェ」では、つづれ織の特徴を生かしたタペストリーを出品しました。これは、タテ糸を地としてそのまま残し、ドット柄の部分だけを織り込んだもので、独特の透け感と立体感ある風合いが魅力です。プロデューサーの助言をもとに、染料には本藍と柿渋を用い自然素材にこだわりました。

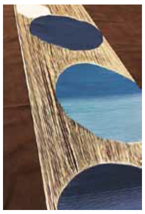
見本市の会場では多くの人につづれ織を知ってほしいと思い、織機を会場に持ち込みました。織りの実演も行ったことで、多くの来場者から関心を得ることができました。現地のバイヤーからは富裕層が好む一点モノのオーダーメイドに対応できる当社の強みへの評価をいただきました。また、来場者のデザイナーからは「私達にとって自分のデザインをそのまま織りで表現できるのは嬉しい」とつづれ織技術の可能性が評価されました。

ほかにも、今後への課題を発見することができました。つづれ織をインテリア素材として生かすためには、生地の幅などの改良が必要という点です。

参画1年目の昨年度はつづれ織の情報発信が目的でした。事業参画で得た新たな気づきをもとに、今年度は一歩進めて、当社の素材がどういった場面で使えるのか具体的に提案したいと思っています。

当社が取り組む素材ビジネスは、一度や二度の出展ではすぐに結果に結びつかないかもしれません。京商と二人三脚で、継続して海外市場にアプローチしていくことで、つづれ織の技術を守り伝えていくという私たちの役割を果たしていきたいと考えています。

爪で絵柄に合わせてヨコ糸を通す



本藍のタペストリー

㈱白龍庵勝山
京都市上京区中立売通大宮東入新元町226
TEL 075-441-3303
URL http://www.hakuryuan-katsuyama.co.jp/

より美しく
Wacoal

こころを込めて 我が社の おもてなし

京菓子に季節の彩りを添えて

㈱七條甘春堂 代表取締役社長 木ノ下 亮さん

私どもの起こりは、京の七口の一つ伏見口に店を構え、清水寺へ向かう参詣客に茶菓子を振る舞ったことに由来します。現在は定番の野菜煎餅をはじめ、職人の遊び心あふれる“食べられる”抹茶器、季節が感じられる彩り豊かな上生菓子など、見て食べて五感で楽しむ京菓子を提供しています。

自分が作った心づくしのご馳走で、お客様を迎えるのが本来のおもてなしの形だと考えています。こうした京都の精神を多くの人に知ってもらうために、季節の和菓子作りが体験できる教室を開催しています。職人の指導のもと、あんこを包んだりヘラで形を整えたり、たとえ描くても、百人百様、心のこもった菓子が出来上がります。海外からも多くの方がいらっしゃいます。言葉の壁を超え、感動や共感が広がっています。

且座喫茶（しゃざきっさ）ーどうぞ座ってお茶を召し上がりくださいーというのが、私たちのおもてなしの原点。忙しい世の中だからこそ、一期一会のご縁を大切にしたいと考えています。東山の麓、江戸時代の古い町家を活用した店内で、ゆったりと流れる時間を味わっていただけます。そのため、ちょっと一服してから観光に…という方もたくさんいらっしゃいます。抹茶付の菓子膳はもちろん、お昼の御赤飯セットも好評です。座椅子もご用意しており、海外の方から高齢者まで気兼ねなく楽しんでいただいています。

創業から１５０年、表通りを行き交う人の姿は変わりましたが、私どものおもてなしの精神は今も当時と変わりません。

(株)七條甘春堂
代表者／木ノ下 亮
住　所／京都市東山区本町通七条上ル本町新六丁目216-1
TEL／075-541-4090
URL／http://www.7jyo-kansyundo.co.jp/

知恵産業・経営大会2017

京都企業に活力を！～「知恵」で生き抜く新たな一歩～

次代の京都経済を支える中堅・中小企業経営者や幹部等を対象とした講演会。企業経営・調査研究等の各分野で活躍中の講師を迎え、経営のヒントをご講演いただきます。

■日　時　11月2日（木）13：00～17：00
■場　所　京都ホテルオークラ（中京区河原町御池）
■参加費　会員、学生：無料　一般：2,000円
■プログラム
13:00～〈開会式〉
13:20～〈特別講演〉『変化対応～敷かれたレールはない～』
鈴木 敏文 氏
（株式会社セブン＆アイ・ホールディングス　名誉顧問）
14:45～〈分科会〉※各分科会は同時開催です。分科会の希望は先着順で承ります。
第1分科会　人手不足対策
第2分科会　働き方改革
第3分科会　生産性向上
第4分科会　様々な事業承継

詳細・お申し込みはこちら

■申込み　http://www.kyo.or.jp/s/108750よりお申し込み下さい。
■問合せ　中小企業経営支援センター　☎075-212-6467

10月イベントカレンダー

日　時	イベント名	参加費	問合せ(☎075-)
10/5～11/30 いずれも(木) 18:30～20:30	セミナー 新形式TOEICで基礎から学ぶビジネス英語講座（全8回）	会員:34,560円 一般:51,840円	☎212-6446
10/11(水) 9:30～16:30	セミナー ロジカルトランプ®を使って楽しく学ぶ 論理的思考力徹底トレーニング	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
10/12(木) 9:30～16:30	セミナー ヒューマンエラーの原因と対策方法	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
10/14(土) 10:00～12:00	講演会 【京都検定講演会】地名で繙く京都③ 東山・山科区の地名・町名	2,500円	☎212-6416
10/14(土) 13:30～15:30	講演会 【京都検定講演会】となりの京都学 生活目線の京案内① 京の風土と大豆のチカラ～寺院と老舗と～	2,500円	☎212-6416
10/16(月) 9:30～16:30	セミナー これだけは知っておきたい貿易実務の基礎知識	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
10/17(火) 9:30～16:30	セミナー 予材管理による営業革新セミナー	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
10/18(水) 9:30～16:30	セミナー 経理以外の社員のための 会社がわかる最低限の簿記と財務分析	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446
10/18(水) 14:00～16:20	セミナー ドバイ・エアーポートフリーゾーン・セミナー	無　料	☎212-6442
10/23(月) 14:00～15:45	セミナー アジアビジネスセミナー2017 「中華圏（香港・中国大陸・台湾）のトレンドとアジア市場へのＰＲ策」	無　料	☎212-6442
10/25(水) 15:00～17:00	セミナー 「勝ち残る企業」を目指す経営者さまのための「働き方改革」実務対応セミナー ～非正規雇用の処遇改善・長時間労働の是正・子育て介護と仕事の両立～	無　料	☎212-6463
10/27(金) 9:30～16:30	セミナー 若手女性社員がイキイキと働くための仕事力向上セミナー	会員:17,280円 一般:25,920円	☎212-6446

※会場は一部を除きすべて京都商工会議所内を予定しています。[市営地下鉄烏丸線「丸太町」駅6番出口直結]
各種イベント情報は京商HPからもご覧いただけます。 http://www.kyo.or.jp/kyoto
「会員限定」など特定の記載がない場合には、どなたでもご参加いただけます。

新入会員募集中
京都商工会議所 入会 検索
貴社の“○○○したい”をお手伝いします。
資料請求／お問合せは
会員部 ☎075-212-6413 まで

実践から応用へ！
「ECO人材育成ブラッシュアップ講座」

日々の事業活動のなかに「環境負荷低減」を定着させ、さらに「経営力や企業価値の向上」へとつなげていく社内人材の育成を目指します。他社の担当者との情報交換やグループワークを通じ、自社を見つめ直し、社員協働や地域連携を推進する体制、ノウハウについて学ぶ絶好の機会です。１回ごとの参加も可能です。

テーマ	日時・場所	主な内容
第1回【基礎編】 ECO経営の基礎を整理する	10/2（月） 13:30～18:00 京都商工会議所	①ECO経営と規制・支援制度 ②廃棄物規制と3Ｒ ③選ばれる会社になるための取組とは？ ④交流会
第2回【見学編】 環境対策の実践現場を見る	10/30（月） 12:00（出発）～17:30頃（解散） 集合・解散：京商前 ※貸切バス利用	・㈱京都環境保全公社「安心・安全・信頼の産業廃棄物トータル処理システム」 ・㈱三橋製作所「廃棄物ゼロに向けた歩み」 ※同業者の方はご参加いただけません
第3回【実践編】 「攻め」のECO経営を考える	11/22（水） 13:30～17:00 京都商工会議所	・利益につながる環境の取組の作り方と伝え方 ・エコ活動の事例発表（阪神トラック㈱） ・社員や地域を巻き込む体制やノウハウを考える

■定　員　各回 先着30名（事前申込制）　■参加費　【第1回】2,000円、【第２・３回】無料
■詳　細　http://www.kyo.or.jp/s/108797　■申込み・問合せ　産業振興部 ☎075（212）6443

お食事券プレゼント！ 京都検定にチャレンジ

以下の問題に正解された方の中から、抽選でペア1組2名様にフォーシーズンズホテル京都「ブラッスリー」ランチご招待券を差し上げます。

Q 現存する木造の塔として最も高い五重塔がある寺院はどこか。
（第13回3級より）
（ア）東寺　（イ）仁和寺　（ウ）法観寺　（エ）醍醐寺
※前号（8月22 日号）の解答：（ウ）山名宗全

- ●問題の解答と氏名、郵便番号、住所、TEL、年齢、本紙面のご意見・ご感想をご記入のうえ、ハガキまたはFAX、E-mailで下記までご応募ください（お一人様１通のみ）。

※締切9月29日（金）必着。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。　※ご記入いただいた個人情報はプレゼントの抽選および発送にのみ使用します。

●応募先・問合せ　京都商工会議所企画室プレゼント係
〒604-0862　京都市中京区烏丸通夷川上ル
☎075-212-6432　FAX075-255-1985　✉kikaku@kyo.or.jp

フォーシーズンズホテル京都からのご案内
旬の旨味をたっぷりと蓄えた京野菜をはじめ、四季を感じさせる地産の食材をふんだんに取り入れて、フォーシーズンズホテル京都ならではの美食体験を提供します。

第14回「京都検定」受験申込受付中！

京都検定
京都・観光文化検定試験®
京都商工会議所

団体受験制度のご案内
※10名以上でお申込みいただくと受験料が2割引になります。
※今回から、団体でお申込みいただいた3級受験者の上位3名の合計点の高いグループを表彰する「G-1グランプリ」を実施します。
※お申込み方法やお申込み期間が異なりますので、詳しくはお問合せください。

衣装監修：市田ひろみ美容室
衣装協力：京都織物卸商業組合
モ デ ル：2017京都・ミスきもの　伊谷英里子
撮影場所：東寺（教王護国寺）
関連書籍発売中！

試験日 平成29年 **12/10（日）**
3級 10:00～　2級・1級 13:30～

申込締切 11/6（月） 郵便局・書店で受験料をお支払いの場合、11月8日（水）受験申込書郵送必着

第14回公開テーマ 各級10問を次のテーマで出題
3級 京都駅界隈（かいわい）
2級 京都 茶の文化　1級 京都の塔

受験料
3級 3,240円 2級 4,320円 1級 6,480円（消費税含）

以下の方法でお申込みいただけます！
○インターネット（クレジットカードまたは指定コンビニ店頭でのお支払い）
○コンビニ端末（セブンイレブン、ファミリーマート、ローソン、サークルKサンクス）
○郵便局または取扱書店で受験料をお支払いの後、郵送
※受験申込方法などは、実施要項を必ずご確認ください。

お問合せ・実施要項（受験申込書）送付のご依頼は…
京都商工会議所 京都検定事務センター TEL：075-211-2010
京都検定 検索

京都シーメックスでクロスメディアを体験しよう！
KYOTO CMEX 2017
KYOTO CROSS MEDIA EXPERIENCE 2017

クロスメディア

コンテンツクロスメディアセミナー 詳細はこちら ⇒ http://cmex.kyoto/event/seminar/

第1回 「孤独のグルメ」の魅力と地域コンテンツの可能性
久住 昌之氏（マンガ家・ミュージシャン）

日　時：**10月16日（月）**
セミナー 18:00～19:15
交流会　19:15～20:15
場　所：京都国際マンガミュージアム
進行役：ヤマダ・トモコ氏（マンガ研究者・マンガライター）
定　員：200名（交流会は50名）先着順
参加費：無料（交流会は会員1,000円／一般2,000円／学生無料）

第2回 「ファイナルファンタジー」世界に通用するその魅力とは
坂口 博信氏（ゲームデザイナー・ミストウォーカーコーポレーションCEO）

日　時：**10月30日（月）**
講演会 18:00～19:15
交流会 19:15～20:15
場　所：からすま京都ホテル
進行役：林 克彦氏
（株式会社Gzブレイン『週刊ファミ通編集長』）
定　員：200名（交流会は50名）先着順
参加費：無料（交流会は会員1,000円／一般3,000円／学生無料）

お申込み方法：第１回 第２回　お申込はこちら ⇒ http://www.kyo.or.jp/kyoto/ac/event_108520.html
いずれもＷＥＢ申込みのみ受付けます　詳細はこちら ⇒ http://cmex.kyoto/event/seminar

映画・映像

第9回京都ヒストリカ国際映画祭

Kyoto HISTORICA International Film Festival

10月28日(土)～11月5日(日)
会場：京都文化博物館

京都ヒストリカ国際映画祭は、世界で唯一の“歴史”をテーマにした映画祭です。今年は、映画史に名を残し、現在でも多くの監督に影響を与えている名作の上映から、全作品英字幕付での時代劇特集まで、映画の魅力を再発見していただけるプログラムをご用意しています。また、海外映画祭などで注目されている最新歴史映画を、監督を迎えて日本初上映＆トークショーを行うなど、京都から歴史映画の最前線をお届けします。世界中から迎えた映画人のゲストと共に歴史映画をお楽しみください。

ヒストリカ
KYOTO
HISTORICA 9
INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

昨年の様子
（インド映画『バーフバリ 伝説誕生』プロデューサー来日）

上映作品・来場ゲストなどの詳細は、明日9月27日（水）に公式ウェブサイトにてお知らせします。

京都ヒストリカ国際映画祭公式HP　http://www.historica-kyoto.com/

京都太秦シネマフェスティバル

11月18日(土)～11月19日(日)
会場：東映太秦映画村

「映画のまち・太秦」ならではの魅力を体験・再発見できる映画・コンテンツの祭典です。10周年を迎える今年は、様々なものとクロスさせる意味で「太秦上洛まつり　X（クロス）」と銘打ち開催します。期間中はオール歴史ジャンルのコスプレイベントや映画・映像等とのタイアップイベントを行います。また、それに先立ち10月21日（土）には、小学生向け映画づくりワークショップ「キッズ・シネマスタジオ」も開催します。

詳細HP
京都太秦シネマフェスティバル：http://www.uzumasa-cinema.net/
太秦上洛まつり：http://www.joraku.jp/

主　催：KYOTO Cross Media Experience実行委員会　http://cmex.kyoto　CMEX 検索
事務局：京都商工会議所 産業振興部 ☎075-212-6443／京都府商工労働観光部 ものづくり振興課 ☎075-414-5106／京都市産業観光局 新産業振興室 ☎075-222-3324