

京からクリエイト

創造的文化産業
「クリエイティブ産業」モデル企業レポート



代表取締役の原 悟さん

赤穂四十七士の一人、原惣右衛門の子孫が祇園社門前に店を構えて、漢方の名医から学んだ御香煎を提供するのが創業という。辛極スパイスや和風ベースのマイルドスパイスを加えた、完全オリジナルのカレーパウダーの開発のほか、カフェ「Ryokaku」のオープンなど新しい取り組みに挑戦する。また、食品メーカーにも素材を提供し、黒七味餃子や黒七味ラスクとして販売するなど、薬味の新たな魅力の発掘にも力を注ぐ。

COMPANY PROFILE

株式会社原了郭
代表者/原 悟
住 所/京都市東山区祇園町北側267
TEL/075-561-2732
URL/http://www.hararyoukaku.co.jp/
事業内容/香煎・黒七味の製造・販売



株式会社原了郭

13

一子相伝の技法に宿る チャレンジ精神の心意気

クリエイティブのポイント

「伝統とは革新の連続」。老舗企業をこのように形容することが多いですが、まさにこれを地で行く取り組みです。黒七味で有名な同社ですが、自社の強みは、ブレンド力であり、焙煎技術。連続と受け継がれる職人としてのDNAと、時代のニーズに沿って次の看板商品を生み出す創造力(クリエイティビティ)こそ、永年続く老舗たるゆえんです。



素材にこだわったカレーを味わえるカフェ「Ryokaku」(上)
いろどりカレーをはじめ数種類のカレーを味わうことができる(下)

京都の価値を支える 職人の経験と勘

江戸時代、お茶は高価な品でしたが、ただ白湯を飲ませるのでは面白くない！様々な漢方をブレンドした御香煎を、社寺に詣でる参拝者に提供したのが始まりです。以来、一子相伝、技術を伝えるのは当家の長男だけという家訓のもと、300年間暖簾を守り継いできました。

私自身、20歳のときに家業を継ぎましたが、父から手を取って何かを教えてもらったわけではありません。しかし、胡麻や唐辛子を煎る音、香り、色、手触り…、それ



店舗外観



御香煎から生まれた黒七味やカレーパウダー

らを肌で感じることで、「あつ、そろそろ火を止めなあかな」という頃合いが感覚的に伝わってくるんです。今、モノづくりの現場で機械化が進んでいますが、どんな便利な道具を使っても、老舗と同じ味は作れないでしょう。最後に火を止めるタイミングを決めるのは、職人の勘と経験。機械やシステムでは決して真似のできないもの…、それが京都の価値を育んできたのではないかと思います。

ブレンドのノウハウを生かし 100年先に続く商品開発

祖先が残した覚書きの最後には、「その時代にあわせて考える」という一文が記してあります。これは、門外不出の製法を守るだけでなく、消費者ニーズに合わせて柔軟に対応しなさいという教えだと考えています。

私の曾祖父は、コーヒーや紅茶が登場して、お茶があまり飲まれなくなつた時代、関西では馴染みのなかつた唐辛子に白胡椒や山椒を加え、独自の黒七味を生み出しました。今では、当社を代表する看板商品になっています。昨年、オリジナルのカレーパウダーを開発し、

「Ryokaku」というカフェを祇園にオープンしたのも、御香煎は飲んだことはないけれど、カレーなら食べてみたいというお客様の関心を掘り起こそうと思ったからです。

今、その商品が売れているからといって、100年先まで続くかどうか分かりません。私たちのブレンドのノウハウが生かせるのなら、業種業態の枠にとらわれず、どんどん新しいことに挑戦していきたい。「その時代にあわせて考える」という教えは、今も私たちの心の中にしっかりと息づいています。