

平成21年から実施している立石会頭の会員訪問は、今回で節目の100社となりました。江戸時代の創業から長きにわたり、社業をしっかりと次代へ繋ぐことを使命として商いを続けていらっしゃる2社に事業への想いを伺いました。

くつろぎの空間で京都の文化・伝統を伝えたい



「来者如帰」の扁額の下で記念撮影いたしました。西村社長(右)、女将(左)

柘家株式会社

代表者/代表取締役 西村勝
住 所/中京区麩屋町通姉小路上ル中白山町277
T E L / 075-221-1136
事業内容/旅館業

柘家(株)のルーツは、文政元年(1818年)に、福井から上京した初代・西村庄五郎が、海産物の販売業と運送業を創業したことに遡り、本年が創業200年。二代目・庄五郎が旅館業を本業として以来、貴族や文人墨客、海外からの賓客など多くの方に愛されてきました。

戦後は、高度成長期の旅行ブームに対応した別館の創設や、あえて客室数を減らし、ゆったり設計した新館への建て替えなど、その時代のニーズに合わせて経営を革新されてきました。西村社長は、「歴史の積み重ねと新しい知恵の融合が大事。伝統と新しさを模索するのが、経営者の使命」と、経営を次代につなぐ知恵を語ります。

国内外から京都を訪れる観光客が増加し続けていますが、「和のくつろぎの空間を提供するとともに、京都の伝統や文化の魅力をより奥深く感じて頂けるような企画にも努めていきたい」と女将の西村明美さん。玄関に掲げた「来者如帰」の扁額にあるように、世界各地から訪れる人々に、我家に帰ったような寛ぎのもてなしをこれからも提供し続けられます。

お菓子作りはこだわりと新しさのハイブリッド



西浦社長に餠を作る「あん場」をご案内いただきました

(株)満月は、初代・彌右衛門が、安政3年(1856年)に当時の出町橋の近くで創業したことをルーツとします。京都の土産として定番の「阿闍梨餅」や旧九條侯爵家に命名いただいた「満月」など、多くの人々に愛されるお菓子を作り続けておられます。

お菓子の命である餠は、職人が素材や味付け、加工方法を選び抜いて開発。そのこだわりは、4種類という限られた商品構成に表れています。近年は天候不順や農家の後継者不足などにより、「小豆の安定確保に苦

まっています」と打ち明ける西浦社長。一方、早くから機械化を推進し、技能の標準化に取り組み、熟練工の職人技だけに依存しない生産体制を整えてこられました。その結果、味へのこだわりはそのままに、安定供給を実現されています。

西浦社長は、ご自身の経験も踏まえて、次代の経営者へ、「当が初代のつもりで、事業環境の変化に応じた経営を」と呼びかけます。こだわりを生かしながら、新しさを受け入れる企業精神は、脈々と受け継がれていくことでしょう。

株式会社満月

代表者/代表取締役 西浦 裕己
住 所/左京区田中大塚町139
T E L / 075-791-4121
事業内容/和菓子の製造・販売



会頭のひとこと

今回訪問した2社は、長い社歴の中で、常に時代のニーズに対応して、商品やサービス、経営体制を柔軟に変化させてられました。まさに「伝統と革新」を繰り返してきた老舗の知恵を感じることができました。