

京都100年企業企業訪問セミナー

南禅寺瓢亭



「“孫の孫の代”まで、この会社を残したい・・・」

そう願っている経営者は多いのに、現実には10年で50%、30年で90%以上の会社が、市場から姿を消していると言われます。「ビジネスが軌道に乗らなかった」「商売が時流に合わなくなった」「後継者が育たなかった」・・・など、様々な原因が挙げられます。しかし、一言でまとめれば、

「変えるべきもの(こと)と変えてはいけないもの(こと)」

を過ってしまった結果と言えるでしょう。とすれば、「永続企業」となるために、いったい「何を变えるべきで、何を变えてはいけないのか？」を考える必要があります。“考える”と書きましたが、実際に100年以上続いている会社に“聴いてみる”のが一番です。

日本には200年以上続いている会社が約3,000社あります。これはダントツ世界一の数字であり、2位のドイツの800社と比べても、驚異的な数字だと言えます。その“永続企業”の多くが、ニッポンの都“京都”に集まっています。

ひろせ総研が主催「京都100年企業研究会」で南禅寺の瓢亭に行った。

瓢亭は創業400年続いている老舗の料亭だ。

～中略～

「自分はリレーランナーに過ぎない。1人のリレーランナーとして先代が築きあげてきたものをいい形で 次のランナーにバトンを渡すのが自分の役割だ。」

「伝統として残すものと改革するものがある。でも改革しすぎてこれは瓢亭じゃないと言われるのは、まずい。

食文化の変化に対応しながら瓢亭としてできる改革を行なう。」

高橋社長は、経営者というより、まさに料理人だ。日本の食文化を伝える料亭の料理人として、京都を代表するお店にまで育てられた誇りを感じさせてもらえる素晴らしい話だった。

★ ISOZUMI NOTE2009年11月22日号より <http://www.isozumi.com>