



老舗の矜持 / 前編

—— 時代を超えて受け継がれてきたもの ——

新型コロナウイルスの蔓延は、企業の在り方そのものを変えようとしています。これまで徹底してきた戦術が通用しなくなり、新たな方策に見出そうとしている企業もあります。

一方で、これまで数々の危機を乗り越えてきた老舗企業は、様々な“知恵”を持ち合わせているかもしれません。コロナ禍に限らず、人口減少、高齢化社会、DX化への対応、働き方改革、コンプライアンス問題、社員同士の世代間ギャップ等々、企業を取り巻く環境は激変しています。

老舗企業から学ぶことはないものか、前編・後編の2回に分けてレポートします。

SINCE1916
大正5年創業

有限会社 木村写真場
代表取締役 木村 裕次氏

住所 別府市石垣東5-7-17
TEL.0977-23-1122
営業 9:00~18:00 / 定休日 火曜
http://www.kimura1916.com/
【石垣支部会員企業】



昭和初期当時の広告に使用された流川通り時代の木村写真館の写真

SINCE1919
大正8年創業

有限会社 二反田醤油店
中津工場
代表取締役 二反田 新一氏

住所 中津市大字上宮永955-1
TEL.0979-22-2354
営業 8:30~17:00 / 定休日 日・祝
http://www.nitanda.com
【中津北支店支部会員企業】



昭和10年頃の醤油品評会で受賞した時に撮影した写真

未来永劫 変わらない創業の“志”



穏やかな顔の油屋熊八翁のポートレート

左は「別府観光の父」と称される油屋熊八翁のポートレート。この有名な写真を撮影した写真師が、有限会社木村写真場の創業者である木村栄氏です。

長崎県島原市生まれの木村夫妻は大阪で写真の修業をした後、湯治で立ち寄った別府が気に入り、そのまま別府流川通りに念願の写真館を開業。その突出した腕前に惚れ込んだ熊八翁から、経営していた亀の井旅館の専属写真師として迎えられ、絵葉書や観光パンフレットの撮影も引き受けるようになります。

以降、大分県内でも一目置かれる存在となった木村写真場は、芸術分野で異能を発揮した2代目・木村昌斗志氏の経営を経て、現在は兄の木村裕次代表取締役と、弟の木村志朗専務取締役の両輪で写真館経営に取り組んでいます。「フィルムからデジタルになって急速に技術が進化する一方で、お客様の写真に対する認識も変わってきました。“カメラマン”ではなくスタジオを構える“写真師”としての誇りを持つ私共としては、写真を通じて社会に何が出来るか、常に問い掛けています」

こう話すのは、いつもムードメーカー



初代の木村栄氏、二代目の木村昌斗志氏が愛用していたアンソニー型スタジオカメラ

として“場”をなごませる木村裕次代表。「社会の一隅を照らす」「職業を通しての地域奉仕」は、木村写真場が創業以来掲げてきた“志”だといいます。エッチ美容室(本店・野口支部会員)と共に児童養護施設の子どもたちへ七五三の着付けと記念写真をプレゼントしたり、敬老の日に別府市内の写真館と協力して破格値で高齢者の記念撮影サービスを40年に亘り行ってきたのは、その一端といえそうです。

「最近では写真館へ足を運ぶ機会が減ってきたようですが、親子5代にわたって家族写真の撮影に訪れるお客さまもいらっしやいます。毎年、にこやかな笑顔を撮るのが楽しみです」

子どもが結婚し、孫が生まれ、新しい家族が増えていく写真を振り返りながら、単なる“記録”にとどまることなく、深みのある温もりを感じるお客さまも多いことでしょう。

名刺に印刷された『百年写真館』が意味するところは、大きいようです。



スタッフさんとの集合写真。左から3番目が木村裕次代表取締役、その右隣が木村志朗専務取締役

伝統を守りながら“進取の精神”で時流にあった経営を



年季の入った木製の仕込み樽がならぶ醤油蔵

中津市の有限会社二反田醤油店中津工場は、昔ながらの天然醸造にこだわる醤油蔵。

「大分県産小麦と大豆を合わせた種麹を塩水で仕込み、3年をかけて発酵・熟成させます。添加物は一切使用せず、発酵により生まれる旨味だけの醤油が仕上がります。この製法の設備を持つ醤油蔵は、今では県内で3蔵しか残っていません」

こう話すのは、三代目当主の二反田新一代表取締役です。大正8年創業の同社は、福岡県上毛町にある本家から昭和34年に分家し、現在に至っています。二反田代表は大学卒業後に他県で修業を経て帰郷してきたところ、まもなく先代が病で倒れ、若くして経営を任せられました。この間、日本人の食生活は大きく変わり、醤油出荷量は1986年の119万リットルをピークに減少傾向へ転じています(しょうゆ情報センター調べ)。



天然醸造による手作りの製法を踏襲

「家庭で醤油を使う煮物や汁ものを作る機会が減少し、外食の日常化、交流人口の増加に伴う味覚の標準

化など、様々な要因で醤油蔵の経営環境は変化しています。伝統の製法を踏襲する一方で、ドレッシングや麺つゆなど加工品の商品開発は欠かせません」

同社HPには、柚子胡椒ドレッシング、かぼす生ぼん酢等、地域に根ざした商品が並びます。新商品の『醬スイーツ』シリーズは、老舗和菓子店と洋菓子店とのコラボで実現したもの。甘みのある九州醤油の特性を活かしたプリンや丸ボーロなど意外性のある美味しさは、女性客を中心にSNSでも話題を呼びそうです。「その昔は醤油を配達することで、お客様との接点を見出していました。しかし今はネットが普及し、直接コミュニケーションを交わす間口が広がっています。これを商品開発にも役立てたい」

二反田醤油店中津工場では、4代目となる二反田圭佑氏も、2012年から共に働きはじめています。

「私と方法論は違うでしょうが、時流を見極め、自らが思い描く経営で、次のステージを切り拓いてほしい。そのために私は安定した基盤づくりに努め、バトンタッチしたい」

“進取の精神”で老舗蔵を継承し、時代や環境の変化に応じた経営を刷新してきた三代目は、次代の活躍に期待を膨らませます。



醤油とお菓子の絶妙なコラボレーション



二反田新一代表取締役(写真右)と後継者の二反田圭佑氏