

COLUMN
01

大正時代の奇書が予測した百年後の日本

企業が百年続くには、「百年後も売れる商品・サービス」を予測できることが理想です。しかし「言うは易く、行は難し」、そう簡単に百年後は予測できません。大正時代の言論誌が出版した「百年後の日本」という書籍では、当時の学者たちが百年後、つまり今の日本を予測しています。これが意外にも当たっているものが多いのです。空の移動手段の発達、遠隔地でも映像を通しての会話が可能、女性の社会進出、エネルギーの限界により太陽光や風力発電が進化する…。いずれも当時の実状を客観的に分析し、導き出されたもの。私たちも**未来予測にチャレンジ**してみる価値はありそうです。

復刻版「百年後の日本」
(ジェーアンドジェーコーポレーション)COLUMN
02

「老舗の鉄則」を盲信するなかれ

よく言われる老舗企業の鉄則として、「**環境の変化に対応する**」「**伝統を守り抜く**」等があります。しかし、これら鉄則を実践しても必ずしも安泰というわけではありません。たとえば羊羹でおなじみの虎屋(東京都)では、伝統を頑なに守っているように見えて、実は時代に合わせながら味も製法も少しずつ改良しているそうです。製品に固執するのではなく、製品の**付加価値を守っている**のです。大分県内の“食”の老舗でも、現代人にマッチした味覚の研究や、パッケージデザインの変更等に取り組む企業が増えています。もちろんリスクも伴いますが、じっくり練り上げたうえでトライしてみる価値はありそうです。



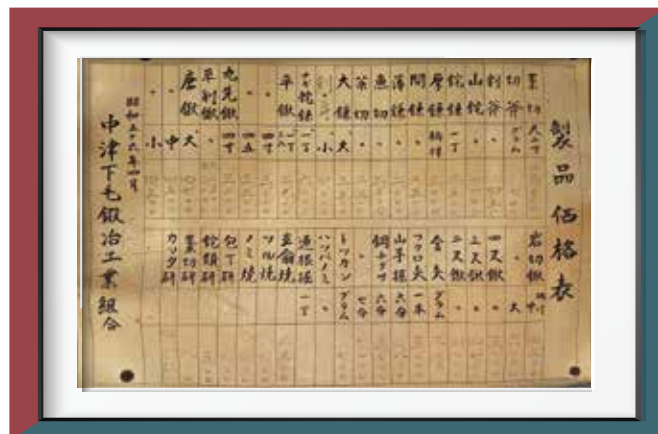
虎屋のホームページでは、羊羹以外の洒落たお菓子も並んでいます



SINCE1900
明治33年創業
中村刃物

三代目 中村 哲祥氏
四代目 中村 公蔵氏

住所 中津市大字定留1407
TEL.0979-32-3776
<https://nakamura-hamono.jp/>
【今津・如水支部会員企業】



店頭に貼られていた昭和後半の中津下毛鍛冶工業組合の製品価格表

百余年続く“野地山㊤”ブランドを未来へ繋ぐ



900℃程度まで加熱した鋼材を打つ三代目・中村哲祥氏

中津市で包丁、農具・漁具、山林刃物といった生活に必要な金物類を手がける「野鍛冶」を生業とする中村刃物は、創業百余年の歴史を持つ老舗。農業の機械化が進み、量販店で手軽に製品を購入できる今となっては珍しい業種になりましたが、かつては村に必ず一軒は鍛冶屋があったそうです。「昭和の後半までは県北の鍛冶工業組合だけでも20軒近くは加盟しよかったけど、今は県内に10軒あるかないか。それでもウチを頼りに注文してくるお客さんがいるのは、ありがたいことです」と、三代目の中村哲祥氏は話します。

中村刃物の歴史は刀鍛冶で修行をした初代に始まり、二代目は金物の産地である兵庫・宮崎・日向の名人の下で鍛えられ、今の三代目と四代目がさらに磨きをかけています。主力製品の包丁をはじめ唯一無二の品々に刻まれた屋号“野地山㊤”からは、脈々と続く職人の思いが伝わります。「もともと苗字からとった“㊤”のみだったけど、同じ屋号が多



屋号“野地山㊤”が刻まれた包丁

かったから区別のために地名を加えた(笑)。お客様が修理に出す時は、この屋号を目印に持てきますからね」

昔ながらの野鍛冶を継ごうと決心した四代目・公蔵氏には、どのような思いがあったのでしょうか。「もともとF1マシンを作りたいという夢があり、自動車工学を学ぶため大学院まで行っただけですが、百年以上も続く屋号を残したいと考えはじめ、あらためて家業を継ぐ道を選びました」

それぞれの用途にあった素材の見極めに始まり、切断、溶接を経て、真っ赤に焼かれた鋼の鍛造後は焼入れ・焼き戻しを繰り返し、研磨をかけて仕上げていく。ひとつひとつに量販店で販売している製品にはない職人魂が込められているにも関わらず、良心的な価格設定も目を引きます。そのためホームページを通じて、県外からのオーダーも後を絶たないそうです。

「この道に入って既に20年を超えていますが、自分的にはまだ一人前とは思っていません。学ぶことはたくさんあります」と四代目。三代目・哲祥氏は「技術はもちろんだが、一人前と呼ばれるには、まず“信用第一”と先代から教わってきた。そのためには人間力を磨きあげることも大切」と続けます。

おふたりの言葉から、百年ブランドが放つ“凄み”のあ

三代目・中村哲祥氏(写真左)と
四代目・中村公蔵氏

出来上がったばかりの鍛の刃



SINCE1907
明治40年創業

有限会社 河原精肉店
代表取締役 河原 糸美氏

住所 由布市湯布院町川上3735-4
TEL.0977-84-2350
営業時間 10:00～18:00 定休日 水曜
【湯布院支部会員企業】



昭和40年代当時の店頭立つ3代目・河原勇治氏(写真左)と2代目女将の故・タツエ氏

湯布院のまちと共に歩んできた地域密着型のお肉屋さん



秘伝のタレに漬け込んだ名物の丸揚げと唐揚げ

由布院駅近くの花の木通り商店街の有限会社河原精肉店は、湯布院で唯一の精肉専門店。町民はもちろん宿泊施設、自衛隊湯布院駐屯地の方々に親しまれてきました。

「明治40年に初代の河原村吉が魚や乾物の行商から商売を始めた」と聞いています。そこから湯布院の金鱗湖近くに店を構えた後、今の場所に移転してきました」

こう話すのは、4代目の河原糸美社長。20代早々に代表を任せられ、先代となる父親の河原勇治氏(故人)と共に経営に携わってきました。

「父も10代の頃から祖父・福蔵の下で、精肉店の仕事をバリバリしていましたからね。九重や天ヶ瀬、遠くは福岡や熊本まで、営業や配達で飛び回っていた姿が記憶に残っています。私が物心ついた昭和40年代当時は、食肉職人、営業、配達、まかないさんと、30～40人もの従業員が働いていました」



自慢のバイクの前に立つ3代目・勇治氏

町内でも先進的な考えを持っていた先代は、湯布院で初めて配達用のオート三輪の軽トラックを導入し、普及前にも関わらず注文受付用の電話機を3台も設置。さらには今も人気の唐揚げをはじめとした惣菜専門店をスタートしたのも当店だったそうです。「石原裕次郎ばりに気取ってバイクと一緒に映っている写真が、その証ですよ」と、糸美社長は笑いながら話します。

当時の湯布院は“山里の小さな温泉地”という風情で、今のようないろんな業種が軒を連ねていた商店街も、ずいぶんと様相が変わりましたが、昔ながらの地元に愛される店づくりを貫いています。コロナ禍で町内全体が厳しい環境に直面していますが、この苦境を町全体で乗り越えていかねばなりません」

まちづくりで育まれた“湯布院マインド”を発揮する時期が、再び訪れているようです。

いつも明るい笑顔が評判の4代目・河原
糸美代表取締役と母親の信子氏

花の木商店街の入口に店舗を構えています