

経営の「こつ」を尋ねる 第7回

感謝と謙虚

「素直に聴く」

その姿勢が、礎を築く



山本 豊氏
山豊会長

日本獣医畜産専門学校(現日本獣医生命科学大)卒。戦後20代で広島県食品工業試験場(現広島県食品工業技術センター)に就職し、1969年山本商店(自家営業)を創業して漬物業を始める。82年に山豊食品を設立し、社長に就任。91年山豊に社名変更。98年社長交代し、会長に就任。1926年4月1日生まれ、広島市安佐南区出身。

永続する企業、伸び続ける企業の経営には職人的な勘所がある。月1回連載でインタビュー。牛来千鶴が、経営の「こつ」を尋ねる。

「銭洗いの場所」といわれた水のいい土地に感謝

「百姓のせがれとして、長楽寺(安佐南区)に生まれ育った。周りは田んぼや桑畑ばかり。竹藪の奥の岩の間から水がわき出ていて、「銭洗いの場所」といわれていたという。

昔、山陽道だった頃に、商人や武士が旅の途中で、お金や刀などを洗っていたことから名付けられた、縁起のよい水である。

井戸を掘る水利工業の人に話を聞いても、この辺りの水系はいいと言っている。調べてみると、実際に数値にも良い結果が出た。

「水のいいこの場所で、広島漬物を作ろう」

そう思ったという。「この土地に感謝している」山本会長が、迷わず口にした言葉である。

糟糠の妻に支えられ育んだ、山豊の礎

もともとは、研究者肌の人。戦後、広島県食品工業試験場(現食品工業技術センター)に就職し、白衣を着

て食品会社などの指導に当たっていた。ある時、同僚に

「広島漬物の漬物せんか?」

と言われ、その気になった。

幼稚園の先生だった妻と結婚したばかりの頃である。とっさに、反対されなかったのかと尋ねたが、妻からは、

「ああそうですか」

とだけだったそう。

きつと、不安はあったろうと思いき、寛容なその言葉に驚かされた。

長男で現社長の山本千曲氏いわく、「母が怒ったことはない」

そんな妻の、台所に立つ女性ならではの気付きに、素直に耳を傾けるのも山本会長の人徳である。

広島漬物は11月から旬で、翌年2月3月頃まで漬物を作り、1年分を稼ぐ。他の時期は仕事がないが、遊んで暮らしているは、もったいない。

「ぬか漬けのもとを売ってはどうか?」

という妻の提案を聞き、作ってみたら、飛ぶように売れた。

「やれば、金になるな」と思ったという。

ガンガン仕事をした。

「(今思えば)ヘンになつとつたんじゃない」と、山本会長。

ある日、南米ブラジルに渡っていた妻の弟が帰って来て、こう言われた。

「兄さんはひどい!姉さんを奴隷みたいに働かせて。これで何の楽しみがあるのか。兄さんを変えなければ、姉さんがかわいそうだ」

弟に連れられて、山本会長は、ブラジルへ渡ることとなる。

ブラジルで悟ったこと

「そんなに仕事せんでもいい」

ブラジルでは、

「ジャポンが来てくれた。これだけうれしいことはない」

と、歓迎された。

ブラジルには天然のコショウがあり、世界初のゴムもあった。主食のマングオカを川につけた後、大鍋で炊いて分け合ったり、ジャングルで迷ったりと、さまざまを経験した。

もつと居たかたつたが、4ヵ月たつた頃、工場付近の県道を拡張する同業のために帰国を余儀なくされた。

しかし帰国してみるとうれしいうらみも舞い込んだ。山豊の主力商品である「安藝漬」が中四国の品評会で、内閣総理大臣賞を受賞したというのだ。

創業から9年。社員は10人ほどの頃のことである。

「妻が一生懸命、真んこめて作る広島漬が賞をもらった」

山本会長の言葉には、愛があった。そして、あれだけ仕事一筋だった人が、

「そんなに仕事せんでもいい」と言えるようになっていた。

化粧をしても

真の姿は台所で分かる

現在、山豊の年商は14億円。従業員は110人。

妻が発案し、会長が作るという二

(第3種郵便物認可)



人三脚で商品化したのは、ぬか漬けのもの。ほか、野菜やチーズなどを巻いた創作漬物の「粽菜」、しそ風味の「安藝漬」など多数。その製造を大きく左右するのが、「手」だという。

漬物は、手で触ったところからジワッと変わっていく。ぬか床を手で混ぜるのにも意味があるように、広島漬も、心と愛情を込めて優しく触るのが、おいしく漬けるコツ。触り過ぎてはいけないし、その程よいバランスは、女性の手仕事に委ねられる。どんなに白粉を塗って綺麗にしていく女性も、

「台所を見れば、真の姿が分かる」と、山本会長。

「糟糠の妻。その台所は新鮮そのもの!」

語る言葉に力が入る。

1998年、父である会長から社長を任された時、山本千曲氏は、こう断言したという。

「山豊の味は、僕が一番分かる」つまり、母の作る山本家の漬物が、山豊の味そのものということ。

家業から、企業へ。その過程で失うものもあるかもしれない。しかし、何よりも大切にしていきたいのが、「山豊の味」

代が変わっても確かに受け継がれている、山豊の真心を感じた。

毘沙門天の堂守として 朝晩、お経を上げ、尽くす

山本会長は、寅年生まれ。祖父も母も寅年だったという。

毘沙門天をまつた聖徳太子が寅の年の寅の刻に生まれたこと、また、長楽寺の中心に観音堂があることから、自分もおまつりしたいと思い、得度した。会長の仕事を務めながら、毘沙門堂の堂守として、朝晩、お経を上げている。

同社が毎年11月に開催する、「広島漬漬け始め式」では、広島漬の生産者さんも招き、

「今年も、皆さまの元においしい広島漬漬けがお届けできますように」と、と広島漬を1株ずつ漬け込むが、この時、この1年世話になった野菜に感謝を込めて、山本会長がお経を上げる。

広島漬漬の業界では、新参だった同社。当初は、辛酸をなめることもあったという。もともとは寅の気質を持つ山本会長だ。本当は負けん気も人一倍だが、それをバネにし、謙虚さを学び、一貫して天下平等を通してきた。

「ええか、悪いか、よう考えて行動せよ」

現社長は、子どもの頃からよくそう言われたという。若い頃はやんちゃもしたが、言葉だけではなく、常に「実務」「実行」「実践」を垂範する、ぶれない父の姿を見て、決してグレルことはなかったという。

「父はね、決してぶれない!若い頃から繰り返し繰り返し、変わらない。その一貫性が魅力」

父親のことを、自信を持ってそう断言できる親子関係。

山豊の魅力の一端を、そこに見た。

野菜主体の

農耕民族だからこそ

もともと日本人は、野菜を主体とする農耕民族。



「だから、優しく、粘り強い」と、山本会長。

大地に育まれ、そこから地上に出た葉っぱや、稲や穀物、ニンジン、ダイコン、ゴボウなど、

「その土地のものを食べな、いけん」

この地域の産物を主体にし、いかに多くの方に食していただけるか。食べ物で健康維持していただけるか。来年、米寿を迎える山本会長だが、海外視察にも参加するなど、今も研究に余念はない。



「インタビュアー」牛来 千鶴

ソアラサービス社長。人肌感覚のクリエイティブ共同オフィス「ソアラビジネスポート」を運営。「広島に、あったらいいな」をカタチに「を理念に掲げ、地場企業とのコラボレーション商品開発や人材育成など、地域を元気にするプロジェクトを推進している。

(第3種郵便物認可)