

1. 純国産シルク 消滅の危機打開に全力

日本文化を代表するきもの。「正絹」と呼ばれる高級素材のシルクの大半が、実はブラジルや中国からの輸入系であることは、意外に知られていません。この事実は、かつて、日本の特産品だった繭、生糸、絹織物から国産が消滅しかねないことを示しています。そんな中で「純国産シルク」を持続的に発展させようとの努力が行われています。

「純国産シルク」であることを証明するマークに「純国産絹マーク」がありますが、この旗を掲げ、養蚕から製糸、撚糸、織り・編み、染色加工、縫製まですべての生産工程を担うチームを結成して、高くても希少価値のある純国産シルク製品を開発・販売し、得られた利益は生産の各工程で配分するという試みです。

例えば、前橋市に本社のある門倉メリヤスは、群馬県が開発した太織度が特徴の「蚕太」という繭から引いた生糸でセーターなどニットウェアを生産・販売しています。「蚕太」の生糸には、強撚を施します。その結果、製品はスレに強く、長持ちします。実際、手触りはシャキッとしていて、かつ丈夫そうです。

もう一例あげますと、宮崎県の綾の手紬染織工房が製品化している藍染があります。通常の繭より小粒な「小石丸」と呼ぶ繭から自社で生糸をつくり、沖縄由来の藍染で紬を生産しています。きもの地が主力ですが、藍染のシャツや貝紫染めのショールも商品化しています。

特殊な繭を使用して「純国産シルク」製品をつくっている両社ですが、苦労は「蚕太」にせよ「小石丸」にせよ蚕の飼育が難しいことです。蚕は通常、年に3回は飼育しますが「蚕太」は春繭だけです。このため、門倉メリヤスの社員は、養蚕の最盛期には契約農家5、6軒に手伝いに行っているそうです。綾の手紬染織工房は、「小石丸」が藍染との相性が良いのに飼育してくれる農家がないため自分で「小石丸」を飼育しています。

養蚕から最終製品にいたるチームによる国産シルクの持続的発展への取り組みは農水省も支援していますが、明治時代の日本の近代化に貢献し、かつ日本の文化そのものでもある「日本の絹」が消滅しないよう、「純国産絹マーク」が一日も早く輝くことを願ってやみません。

ちなみに、門倉メリヤスのセーターの価格は、3万3180円、綾の手紬染織工房のショールは藍染で2万6250円、貝紫染で8万4000円です。

2. 今時、元気なダイシン百貨店の地域密着経営から学ぶ事

かって年商 350 億、東京大森を中心に 7 店舗を経営し経営悪化で創業家が経営から退き、大手GMS系の店舗設計内装をしてダイシンと取引があった西山敷氏が、社長を引き受けた事が今日の大躍進となりました。まず始めた事は 7 店舗のうち 6 店舗の閉鎖でした。つまり現在の本店だけを残しここに全ての経営資源を投入します。大森駅から徒歩 10 分、駅近くにはJRやイトーヨーカドー等があり激戦のエリアです。しかも駅からは一番不利な場所にあります。西山氏の戦略は現地密着の徹底でした。ターゲットは歩いて来られる、半径 500 メートルの住民を 100%取り込む事です。

戦略は分かりやすく 3 点に集中させています。

- ① 顔が見える仕入れ（あのお客様のために仕入れる、例えば柳屋のポマード）
- ② 女心を掴む（婦人服は 1 品番 1 点しか、置かない）
- ③ お客様に声をかけやすい仕掛け（品出しは営業時間外にやり営業中は接客に徹す）

この戦略を徹底することで 6 年連続黒字が続き、現在 2012 年に向け建て替えも進んでいます。

顧客の50%は60歳以上、便利な高齢者向けの自宅までの無料配送や、レストランへの持ち込みもOKですので、お年寄りたちの憩いの場にもなっています。近くには高級スーパー「カドヤ」がありますがダイシンは戦略に忠実に品揃えし、なんと18万点、例えば味噌120種、歯ブラシ300種、豚肉は40グラム、太巻き1巻き等々。私がここダイシンで一番強く感じた点はお客様と販売員の温かい元気な会話です。ここには昔の市場や商店街の懐かしい姿がありました。ダイシン現地密着経営をとことん素直に実践すれば危機を脱出できるSCや百貨店があると思うのですが、如何でしょうか。最後に改革に最も重要な事は経営TOPの器と裁量です。

3. オルセー美術館展の入場者が78万人の新記録

新国立美術館で5月26日～8月16日まで開催されたオルセー美術館展が新国立美術館の最高入場新記録を達成しました。セザンヌ、モネ、ゴッホ、ゴッガン、スーラ、ルソー等、日本でも人気の115点の大展示会となりました。海外へこれだけの作品を持ち出すのはオルセーとしては初めての事だそうです。実はオルセーの全面改装に伴い、今回はオーストラリア、東京、サンフランシスコと展示巡回します。印象派大好きな日本のファンにとっては願ってもない嬉しい展示となりました。全国から78万人の入場が人気の大きさを表しています。連日長蛇の列、1時間待ちは当たり前、中に入れば大変な混雑でモネの「日傘の女性」やゴッホの「星降る夜」等は人だかりの山が動かずで見えるのに大変でした。

折角の大イベントで気になった点をあげますと

- ① 会場が狭すぎ(パリのオルセーでは入場者が写生をしたり出来るスペースの余裕があります)
- ② 子供の入場が少なすぎ(オルセーでは鑑賞授業で来館する小学生を必ず見ます)
- ③ マスコミの取り上げが少ない(二度と日本では見られない美術展なのに残念)

以上ですが、ネットで全てが分かると錯覚してしまう世の中であって、子供のころから本物に触れることの大切さがここにはありました。78万人の入場者がこの感動の素晴らしさを是非、口伝えて伝えていくことを期待して止みません。

4. 何ともいえない素晴らしい一時を約束してくれる「八雲茶寮」

上品で美味しい和菓子とそのパッケージのモダンさで、多くの顧客に愛されている和菓子屋「HIGASHIYA」の昨年新しくオープンしたお店「八雲茶寮」。朝と昼は「榎心果」HIGASHIYAという和菓子屋で日中だけ営業しているように見えますが、実は夜は完全紹介制の和食屋になります。八雲の住宅街にある一軒家を改装したこのレストランの、店内はさることながらお庭もとても素敵です。インテリアはもちろん、自家製の器からグラスまで全てがオーナーの緒方さんのテストで統一されています。まずお店に入るとアペリティフをいただけるお部屋に通されます。とても静かな凛とした空気が漂う空間です。そしてメンバーが全員揃ったところでお食事のお席に通されます。お庭が見えるお席や個室もありますが、魅力的なのはシェフズテーブル。カウンターのなかでお料理を作っていただくのを目の当たりにしながら食事を楽しめます。食事一品一品の美味しさと器とお料理の完璧な調和にただただ感激します。お酒もそれぞれのお料理に合わせて違ったものを出してくださるワインコースや日本酒コースがあり、お酒を召し上がらない方の為のお茶のコースも用意されています。最高のお料理と、お酒と、サービスと、居心地のよさですっかり満足しているところに最後のサプライズが待っています。これは行かれる方のお楽しみという事でここでは申し上げるのを控えさせていただきます。お料理のコースは1人13000円、お酒のコースはプラス5000円、アペリティフやその他を入れると大体1人22000円～といったところだと思います。でも間違いなく私が今年訪れたレストランの中では一番素敵なお所です。ご興味のある方はご紹介していただける方を捜されるか、あるいは何度かお昼のお菓子を買いに行かれるか、朝食か昼食を食べに行かれて夜のお席の事を聞かれてみては如何でしょうか。目黒区八雲3-4-7 <http://yakumosaryo.jp/>