

スキルアップ通信 VOL.125

「在庫の山」で倒産寸前の窯元を救った土鍋ヒットにあぐらをかかない8代目の対応力

三重県伊賀市の窯元・長谷園（長谷製陶）は、伊賀焼の土鍋「かまどさん」のヒットで知られています。8代目社長の長谷康弘さんは、百貨店から転身し、倒産寸前の家業を家族一丸でV字回復させました。時代の変化に対応するための試行錯誤には、コロナ時代を生き抜くヒントがありました。

中学から実家を離れて修行

5世紀前後の発祥とされる伊賀焼の郷・伊賀市には、今も約50軒の窯元があります。長谷園は1832（天保3）年創業。長谷さんは4人きょうだいの長男として生まれ、物心ついたときには「後継ぎ」と自覚していました。「長谷の坊ちゃんとして甘やかされて育ったら、ろくな大人にならん」。そんな両親の教育方針で、中学校から実家を離れ高校からは東京にだされました。「トイレ共同、風呂なし4畳半のアパートでの一人暮らしでした。いろいろ大変でしたが、両親に恩返しして家業の役に立ちたいという思いは常にありました」長谷さんは子どもの頃から「うちはモノづくりの力はあるけど、世に出す力は弱い」と思っていました。流通を学び、ユーザーの声が直接聞ける仕事に就こうと、大学卒業後の1993年、東京の百貨店に入社。希望を聞かれても「食器売り場」としか書かず、配属を勝ち取ります。

バイヤーとして全国の陶器の産地を回り、家業を継承するときには力をつけておきたい。そんなプランを描いていましたが、予想より早く、伊賀に戻ることになりました。入社2年目の95年、阪神・淡路大震災で家業が大ピンチになったのです。

阪神・淡路大震災で廃業寸前に

当時の長谷園は食器や鍋の製造のほか、建築用タイル事業を手がけていました。一位は会社の売り上げの7割を占め、7代目の父・優磁さんの時には、東京の野球殿堂博物館のタイル壁画なども手がけ、従業員100人以上を抱えるほどでした。しかし、阪神・淡路大震災で一転、「重たいタイルは地震に弱い」というイメージが広がりました。施工のキャンセルが相次ぎ、18億円もの借金を抱え、倒産寸前に追い込まれました。震災から2年後、長谷さんが百貨店を辞めて伊賀に戻ると、家業はどん底でした。「倉庫は在庫の山で、考えていた以上に深刻でした。スーツケースに食器を詰め込み、全国の百貨店に営業をかけましたが、知名度のない伊賀焼は、門前払いでした。」

弟妹を説得して呼び戻す

長谷さんは「まず、伊賀焼のネームバリューをあげたい」と考えました。「うちの職人たちは技術が高く、良いものをつくっている自信はありました。しかし、伊賀焼の知名度が低いために、信楽焼や清水焼の下請けに甘んじていたのです。私は自然に囲まれた伊賀のロケーションは大きな財産と気づき、全国から人が集う焼き物の郷にしたいと考えました」当時の長谷園は、企画を立てたり、情報発信をしたりする人はほとんどいませんでした。長谷さんは「多少の無理を言えて、信頼できる人材が欲しい」と、弟と妹を呼び戻すことにしました。

家族だからこそ力を合わせて

それぞれ県外で違う職種に就いていたため、最初は断られました。最初は断られましたが、家業の危機を伝え、1人ずつ説得。「最後は長男の言うことをみんなきいてくれました」。3人の弟妹には、キャリアを生かした仕事を任せました。長女・章代さんは、美術系の学校を出て百貨店で商品開発をしていたため、パンフレットの作成や企画を担いました。コンピューター関係の学校を出ていた次男・啓史さんは、ホームページづくりや生産管理を担当。無印良品に勤めていた末っ子の伊佐子さんは、店舗の経営やディスプレイを手がけました。当時はホームページやネット通販、リーフレットなど、今では当たり前の販促ツールが何もなく、必死で整えました。「きょうだい4人でしごとをするのは難しいのでは」。長谷さんはよく聞かれますが、「それは逆です」と言います。「家族だからこそ、大変なことも力を合わせて頑張りました。自分の家のことなので、それが当たり前なんです。それぞれ専門分野が

スキルアップ通信 VOL.125

違うので互いに口出しせず、任せているのもうまいっている理由だと思います」

危機を救った「かまどさん」

長谷さんは父と会社を復活させる商品の開発に着手しました。「ただモノをつくって売るのはなく、楽しさやおいしさ、経験を伝えたい」。子どもの頃から食べていた土鍋で炊いたご飯のおいしさや、家族で食卓を囲んだ幸せな空気感を伝えられれば、多くの人が土鍋を使ってくれると考えました。土鍋を使ってもらうためには、火加減の手間や、炊き方の難易度を解消する必要があります。試作を重ねること4年。千個以上を試した末、2000年に「かまどさん」の発売にこぎつけました。伊賀焼に使われる古琵琶湖地層の土は細かな気孔が多く、熱を蓄えることに優れています。「かまどさん」は、通常の鍋と比べて倍以上となる1センチ以上の厚みにすることで、よりじっくり熱が伝わる構造にして、火加減調整の手間を減らしました。さらに、二重蓋にして、穴の開いた中蓋をいれることで圧力鍋のような状態を作り、吹きこぼれを防止。手軽においしいご飯が炊ける土鍋になったのです。「妻や妹たちも一緒に開発していたので、女性の目線が入ってきたのはよかった。土鍋で何度もご飯を炊いてくれて、機能的な面だけでなく、手入れのしやすさ、収納のことなど、我々では気づかない部分を指摘してもらえました。家族や従業員みんなで、『同じ鍋の飯』を食べ続けて結束力も高まりました」「かまどさん」は大ヒットして、長谷園を倒産の危機から救いました。累計販売数は、発売21年で100万個を突破。倒産寸前のころは3億円まで落ち込んだ売上高も、今は6億円程度まで回復しました。

そんな「かまどさん」も、発売後は苦戦しました。日常生活で土鍋を使ってもらう仕掛けとして、土鍋料理教室の開催、レシピ本の発行、ホームページでレシピ公開などの手を打ちました。通信販売ではこだわりの食や暮らしをしたい人をターゲットにし、t媒体を選びました。発売から1年たった頃、料理研究家がテレビ番組で「かまどさん」で炊いたご飯のおいしさを話してくれたのをきっかけに、注文が殺到しました。「問い合わせで電話回線がパンクしたほどです。以前、門前払いされた営業先から扱わせてほしいと言われたときはうれしかったです」口コミも取材も増えて「かまどさん」は安定的にうれるようになり、04年には、東京・恵比寿にアンテナショップも出しました。〜〜〜続きは次月号で〜〜〜

ツギノジダイ 10/19 (火) 19:00 配信 より引用

ボジョレーヌーボー2021年解禁日はいつ？どうして11月の第三木曜日に

今年も待ちに待ったボジョレーヌーボーの解禁日が近づいてきましたね。毎年楽しみにされている方も多いのではないでしょうか。今年の解禁日は11月18日(木)です。ではどうして解禁日があるのでしょうか。

昔のフランスでは政府の取り決めで、すべてのワインの解禁日が12月15日と決められていました。しかし、その年に収穫された葡萄を使ったヌーボーだけは、そのフレッシュな美味しさを美味いうちに味わいたい… ボジョレーの地元民は政府に掛け合い、ボジョレーヌーボーだけは解禁日より早く出荷してもいいことになりました。どこよりも早く今年の味わいを楽しめるボジョレーヌーボーはパリでも大人気になり、世界へ広まっていますが、もうけを優先した一部の業者が、ボジョレーヌーボーの早出し競争を起し、品質低下の問題が出てしまいました。

そこでやっぱり解禁日をもうけようということで、「11月の第三木曜日」という日が設定されたのです。解禁日は、ボジョレーヌーボーを一番美味しいタイミングで食卓に届ける為の取り決めなのです。

ボジョレーヌーボーの美味しい飲み方

一般的な赤ワインは冷やすと渋みが協調されるため、室温で飲むのが美味しいと言われていますが、渋みが少なく、すっきりとした味わいが特徴のボジョレーヌーボーは、少し冷やすと清涼感がひきたち、さらに美味しくなります。ボジョレーヌーボーはそのフレッシュさを楽しむワインですので、一度開けたら早いうちに飲んでしまいましょう。

2021年のボジョレーヌーボーは、生産量が大幅に減少し生産者にとっては苦難のヴィンテージとなったようですが、品質面は良好。フレッシュ&フルーティの典型的スタイルなボジョレーヌーボーが楽しめます。