

熟塾公開講座 ～ 緒方洪庵先生生誕200年記念講座 第二弾 ～

商都・大阪を生き抜く老舗に学び老舗学から分析する食の文化

“そして、今も大阪は食い倒れの街なのか？！”

講師：関西外国語大学教授 前川洋一郎氏

日時：2010年2月18日(木)午後7時～9時

大阪市中央公会堂 地下1階 展示室

日本は創業100年以上会社が10万社以上といわれる世界屈指の“老舗大国”です。

大坂が「商都」「天下の台所」と称された江戸時代。緒方洪庵先生が開いた適塾を支え、軒を並べていた大阪の商人たちのその後は？

変動する時代の荒波を乗り越えて生き残っている「老舗」の底力にこそ、迎いつつある変革期の危機を乗り越えるノウハウがあるのではないか？！どのようにして「老舗」が多様化する時代を生き抜くことができたのか？！

大阪の老舗はどのような道を歩んできたのか？老舗の経営理論は、企業ばかりか変革期を乗り越える為の個人の処世術にも通じ、更には“街づくり、街興し”にも繋がるのではないか？！企業マネジメントや地域社会への貢献までを幅広く研究する『老舗学研究会』の代表・前川洋一郎氏から“商都・大阪を生き抜く老舗に学び、老舗学から分析する食の文化、”大阪は食い倒れの街なのか？！”をテーマに、現状の大阪が抱える問題を提議をしながら講義いただきました、概要をレポートします。

前川洋一郎氏(熟塾・塾生)：関西外国語大学教授。老舗学研究会代表。1944年生まれ。神戸大学経営学部卒業後、松下電器産業(株)(現・パナソニック(株))へ入社し、取締役を経て現在大阪商業大学大学院・流通科学大学でも教鞭をとる。博士(学術)。主な著書に『カラオケ進化論～カラオケは何故流行つづけるのか～』(編著)など。

老舗学の定義：

- ・創業100年以上
- ・3代を経ている
- ・江戸時代末期から明治維新を超え繁昌している会社
- ・中小企業

老舗学研究会：平成17年7月に大阪で結成。「老舗学」を商標登録し研究会の前川代表が保持

第一章：『花の下影』より何を学ぶか？

『花の下影』：1864年(元治元年)発行の料理店・食べ物屋さんを紹介するグルメガイドブック。紹介されている316店の中、堺の二つ井戸の津の清のお



こし屋 ようかんの駿河屋・北浜の阿み彦のうなぎ心齋橋の翁昆布 本福寿司 北堀江のあみだ池のおこし屋 日本橋の大源味噌 剣菱酒造 沢の鶴の酒屋 大丸(下村松屋)の10店舗が残っている。帝国データバンク資料館では、長寿企業数(明治末年迄創業)からみると、1位東京都2172件、2位愛知県1270件、3位大阪府1265件だが、出現率は、1位京都府4.36%・2位島根県4.08%・3位新潟県4.01%で、大阪府は38位で1.56%、東京都は47位0.08%で、大都市圏は分母の企業数が多いこともあるが、老舗が育ちにくい傾向にある。とはいえ、大阪には1265件の老舗があるのだから、もっと大阪にある老舗にスポットを当てて掘り起こす必要があると思う。

第二章：『ミシュランガイド』より何を学ぶか？

大阪のミシュランに紹介された65店のうち、老舗は「花外楼」1店だけ、京都版では85店のうち、老舗は7店。大阪料理は、大阪の人がしっかり食育し、評価し、それを伝え、外にPRしていく必要がある。ミシュランガイドブックからは大阪がどうだこうだとは何ともいえない。

第三章：食の不祥事より何を学ぶか？

なぜ不祥事は発生するのか

残飯大国：「もったいない」精神の欠如。

「食」に100%安全はない。

内需縮小により国内食品産業の競争激化で利益を追求し仕入コストを削減。

国産信仰のプレッシャー。

技術革新で、セントラルキッチンとチェーン方式が拡大。

食文化流通大革命。デパ地下の持ち帰りや、ネットでの有名料理亭の取り寄せ弁当の拡大。
トレーサビリティ、ICチップを食品について、ライフサイクルの管理を川上から川下まで管理。
海外の食材輸入に伴う安全基準の違い。
業界の再編、巨大流通資本が成長することによって川下での再編。
法律の限界。
コーポレートガバナンス。内部告発が出やすい状況になっている。
デフレ化と品質安全とのバランス。

船場吉兆の不祥事は何故起こったか

板前が目の前で調理するという「おもてなしの心」の履き違い。
創業者の奥義が5社に継承されたのか。料亭の多店舗化はできるのか。
奥義抜き・秘伝抜きのブランドだけのグループ管理の限界と内部告白。
「食の大阪」なら、日本の業界において指導的立場、リーダーシップを取れるよう自主規制し模範を示すような取り組みが期待される。

第四章：「食い倒れ太郎」より何を学ぶか

大阪で生まれた料理、てっさ・てっちり・はりはり鍋・箱ずし・押しずし・うどんすき・きつねうどん・お好み焼き・たこ焼きから回転寿司・ボトルキープ・即席カレー・インスタントラーメンなど食への発想も柔軟・アイデア一杯。大阪は粉ものの飲食店が多い。
天王寺蕪や田辺大根・毛馬胡瓜などなにわ伝統野菜の認可やPRし地産地消の強化に取り組む新しい動きもある。

第五章：

「食い倒れ」の各書より何を学ぶか？

食い倒れの定義とは広辞苑では「飲み食いに贅沢して貧乏になること」とあるが、今大阪では粉ものの安価な食べ物が主流で、お金の厳しく、お金に見合った味を要求して味にうるさいから安くておいしい店が増えたが、食材や手間にお金をかけた上方料理として自慢できる「食い倒れ」の定義に相応しい店が

減ってきた。

江戸時代・天下の台所の称された時代には、全国から美味しい米や食材が大阪へ流れ込み、大阪の食文化を押し上げたが、明治以降は東京が政治・経済の中心になると美味しい物は東京へ。大阪の地盤沈下と共に、大阪に他のとりえがなくなって「大阪は食い倒れ」の看板しか残らないので他の地域の人々の表現に使われるようになった？！

「食い倒れ」の統一見解が必要なのではないか。

大阪の食への期待

- 1、「食い倒れ」の言葉の曖昧。「食の都」に統一してはどうか。
- 2、「食の産業」として、川上、川中、川下のバリューチェーンとして、「食の産業」を見直していく必要がある。アジア中国との関連、流通との関連も含めて「食の産業」を大阪の中心産業にもう一度盛り上げてみてはどうか。
- 3、大阪の特徴であるまったりした旨味、薄味のおだしをもう一度徹底し、府内住民には食育で教育し、地産地消を目指し、隠れた大阪の老舗・名店を掘り起こして大阪の都市格を上げて観光資源とする。
- 4、情報発信の立て直し。自虐的ではなく、歴史ある歳に相応しい品性のある美しい大阪弁や言葉遣いで大阪をPRするようにマスコミも取り上げてほしい。

講義の詳細は、「老舗学研究会 老舗学NO.7」の小冊子にまとめられています。

参加者：一般 石田博和・岡本彩希・川寄千代・木本ちはる・久保正嗣・金銅重弘・田浦ちずこ・辻本智子・中島哲・若根せい子
塾生・井上章・大西芳郎・大森史子・加藤寿宏・鎌田令子・北原祥三・北原吉朗・清原風早子・阪口興・下野謙・高木勇一郎・田中捻三・中島一・中村孝夫・橋本晴枝・浜田真弓・原田彰子・平野康子・宮本雅彦・宮本麗子・森欣子・米川俊信（敬称略・アイエ順）

