

ならちゅうしん経営研究会 例会報告

第 390 回 研究会 会員企業訪問

日 時 令和 7 年 10 月 14 日(火) 午後 3 時 30 分 ~ 午後 5 時 00 分
場 所 株式会社 中谷本舗 田原本工場見学
内 容 1部 ご講演
常務取締役 中谷 圭佑 氏
2部 工場見学
柿の葉寿司作り体験

今回の研究会は、会員企業であります株式会社中谷本舗様の田原本町工場を見学させて頂きました。

当社は、大正 10 年に中谷勘市郎氏が中谷商店として創業、米屋として行商を行う傍ら、郷土料理であった柿の葉寿司などを商品化されました。昭和 61 年に法人設立され、令和 3 年に創業 100 周年を迎え、現在 2 工場、10 店舗で営業展開し「奥吉野の食文化を古都奈良から全国へ」をモットーに、社員とビジョン・社会的役割・価値観を共有し、これから先の 100 年に向けて動き出されています。

(1 部 ご講演)

冒頭に芳仲会長より「100 年企業の伝統を守る大切さと新たな挑戦について学びたい」とご挨拶をいただきました。

続いて、常務取締役の中谷圭佑氏より、創業からの歴史について時代背景を踏まえてご説明頂きました。

昔から林業で栄えていた奥吉野の村であったが、外国産木材の輸入が増えたことで林業が衰退し村は過疎化を辿ったが、雇用を創出するという思いから、昭和 36 年に大台ヶ原ドライブウェイが開通したのを機に観光に着目し、「あざさ寿司」の誕生に至った。「あざさ」とは、大台ヶ原に伝わる背中に笹の葉を生やした大イノシシ「猪笹王(いざさおう)」が由来であり、「あ」という文字は「為」が起源となっており、地域のため、人のためになるようにとの思いが込められている。販売数を増やす為に積極的に展開され、時期尚早と思われるほどの大型な設備投資(工場建設、ライン増設)を実施した過去もあったが、その先行投資のおかげで現在の製造基盤が構築され、百貨店やスーパー、JR 東海道新幹線の主要駅売店での製品販売に繋がった。コロナ禍には非常に打撃を受けた業界ですが、そこで新たな挑戦も芽生え、冷凍寿司を開発し、海外に輸出出来ないか模索中であり、柿の葉寿司を伝統食から日本食に変え、業界全体を盛り上げて地域活性化に繋げて行きたい。これからの 100 年をあらためて社員と思いを共有して歩みたいとの方針から自社のビジョンを見つめ直し「つつむ」というキーワードを大切に思いがこもった私たちの商品をこれからも提供し続けて行きたいなど熱く語って頂きました。

(2部 工場見学・柿の葉寿司作り体験)

2班に分かれて工場見学と柿の葉寿司作り体験をさせていただきました。

工場内部は綺麗に整頓され、衛生環境を保たれていました。自慢の大型の自動炊飯ゾーンが印象的で参加された会員様も注目されていました。

柿の葉寿司弁当が出来上がるまでの作業工程を丁寧に分かりやすく解説頂きました。また、(株)品川工業所様の機械が複数設置されており、地元企業同士の協力関係も伝わってきました。

柿の葉寿司作り体験は、初体験の会員様が多く、皆様新鮮な気持ちで臨まれていました。実際にお寿司を葉で包み、弁当に詰めて完成まで自分の手ですること「つつむ」ことの難しさを体感させて頂いた時間となりました。

この度は、中谷常務様をはじめ、(株)中谷本舗の従業員の皆様、本当にありがとうございました。

芳仲会長ご挨拶



中谷常務ご講演

