

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。
本物の食は、すぐここにありました。

2009.3 VOL.12

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

今月は近江商人のことにについて述べて見たいと思います。

近江商人の「三方よし」に関心があったので、現地を見て本物の企業を勉強しに行ってきました。「食の学校」のメンバーと伺った企業は200年の歴史のある「丸中醤油」さん。中井真和社長の案内で醤油造りの工程を細かく説明を受けながら拝見いたしました。江戸時代寛政末期より最初は酒、そして醤油を造り続け、しかも原料は、地元産小麦、無農薬、化学肥料を使わず、無添加、三年間熟成、独自製法を守り200年。凄い！！と思いました。私も、丸中さんの醤油を使っていますが、普通の美味しい味を超えた、豊かさを感じる優しい味です。頑張っただけで安心できる信頼できる醤油を造り続けて下さいと、心の中で言いながら次の家に行きました。



近江八幡の入口に和菓子和洋菓子の店を構える「たねや」さん

お店は広々として、ゆっくりと買い物でき、休む処もそれなりに設置され、また店員さんの接客も親切に対応してくれました。本店にしか無いものはありますかと尋ねました。それはこのカステラですと答えてくれましたので、カステラと三種類和菓子を送っていただきました。そして店の中に「近江商人 商いは たねや に訊け」という本があったので買ってきました。その中に「日本式経営は近江商人が原点」という覧があります。鎌倉から室町時代にかけて、行商の旅をして、4百から5百年の歴史を持つ、その根幹は、人情がらみ、お客様にも、商い仲間にも、従業員にも、喜んでもらう商いのやり方・・・非合理主義がお客様共々高まっていく、心に触れる商いのやり方。が原点・・・



琵琶湖の近くにある鮎屋さんに行きました

百貨店で売られている鮎の佃煮屋さん。本店は綺麗な老舗という感じのお店でした。違う場所では大きなドライブインがあり、老舗と現代的な大量の販売と両方の販売方法が取られていました。本業の鮎の昆布巻など手間ひまかけて造られていることは間違いのないと思いました。近江商人の町並み。西武の創業者、堤さんの生まれた家など見ての一日となりました。

「三方よし」一言感想

「食の学校」のメンバーに、「売り手よし、買い手よし、世間よし」知ってますか？と聞かれて、買い手よしは一買う人がよいこと。世間よしは社会的責任の問題。売り手よしの売り手は誰なのかが問題 造る人のことが本当です言うことです。では、豆腐を製造販売する場合、大豆をつくる生産者、農家の人が悪くなければ、美味しく、健康に良い、安心な大豆は出来ないし、三方よしにならないなと思いました。

私の父に子供のころから言われた言葉に「高く買って、安く売る」ことを

言われ、なかなか理解できなかつたのですが、景気、不景気がくりかえされるたび、原料の不足がおきるたび、年をとるたび解ってきました。三方よしに似てるなと思いました。