

2019年(平成31年)4月9日 火曜日

15 地元経済

第3種郵便物認可

四季彩

京都で老舗と言えは100年以上続いているお店や企業を指す。かつて1969(昭和44)年、当時の嵯川知事のときに府政100周年を記念して、「京都の老舗」という表彰制度ができ、いまでも続いている。「京都の老舗」の定義は、創業の事業を継続し、100年以上営み、現在も良好な経営状態であり、公序良俗に反しないこと。この定義に当てはまるお店や企業が当時1700以上あった。そのお店や企業の中には、

京都老舗の事業承継に学ぶ

中小企業診断士

成岡 秀夫

代々伝えられた家憲や家訓があり、当時、立命館大の足立政男教授がその古文書に近い資料を紐解いて「老舗の経営」



という書籍を上梓された。残念ながらこの書籍は現在絶版になっているが、非常に示唆に富んだ内容だ。筆者はなぜか貴重な1冊を持っている。京都には代々その家や企業

に残された知恵のつまった憲法やルールがあり、見事に現代でもその精神は生きているものが多い。特に、筆者が所属する京都商工会議所内にある京都府事業引継ぎ支援センターでの事業承継案件には、現代でも当てはまるものが多い。

一例を挙げると、某お店の家憲では後継者は直系の血族を要しないとある。あるいは、直系の子息がその任にない場合は、外に出してもいいとまで書かれている。実際には、商家の場合は第何代目当主を名乗って、そもそもその本名ではない場合も多い。直系の子息か、大番頭さんか、娘婿

か、ご養子さんか、分からない。いや、分からなくていいのだ。事業をきちんと承継、引継ぎできればいい。一族であることより、その事業を継続発展できる器量が求められる。

100年と言えは、経営者一代30年とおおよそ3代か4代目。現在の代表者は、当然創業の時代を知らない。創業の理念が固まった頃を知らない世代が、代々事業を継続させていくのは、並大抵のことではない。明確なぶれない理念と、変化に柔軟なことが必要だ。続くために、変わり続ける。老舗の経営は、変化の連続だ。