

5月17日（火）、6月7日（火）の新潟日報『新潟ひとひと話 モノ、人、技 ズーム』に、代表取締役社長 鈴木郷史のインタビュー記事が掲載されました。

2016年5月17日（火）新潟日報 『新潟 ひとひと話 モノ、人、技 ズーム』

「老舗の技 企業が後押し」 川島蓉子（ifs 未来研究所所長、ジャーナリスト=新潟市出身）

「どこのご出身ですか」と聞かれ、「新潟です」と答えると、必ず返されるのが「お米とお酒がおいしいところですね」ということ。だから「他にも良いものがたくさんあるんです。〇〇も、〇〇も」と、つい宣伝することになってしまう。新潟の魅力をアピールする余地は、まだまだあると思う。

ポーラ・オルビスホールディングスの代表取締役社長を務める鈴木郷史さんは、新潟出身者ではないのに新潟を豊かに語ってくれる方。佐渡の太鼓や能をはじめ、燕の伝統工芸やステンレス加工、それを支えている人のことなど、お話は幅広い。「新潟の人は真面目という印象。いろいろなご縁を得てきましたが、誰もが約束をきちんと守ってくれる。人として信頼できる県民性を持っていますね」と言われると、新潟出身者として笑みがこぼれる。

ポーラは美や文化への造詣が深い企業であり、鈴木さんのこだわりも半端ではない。そんな鈴木さんが、30年来、憧れてきたのが燕の玉川堂だった。200年にわたる歴史を持つ、鋳起銅器の老舗である。金づちで銅板を打って、立体物を作り上げていくのが鋳起銅器。打つことによって、金属は締まって強度が増してくる。しかも、平面の銅板を叩きながら、立体的なかたちを作っていく。この技術に独自性があり、熟練した職人の高度な技によって生み出される。取材で訪れたことがあるが、湯沸かしや急須といった立体物が、1枚の板を叩いて作り上げられていく。造作も寸法も図面があるわけではなく、職人の勘ひとつというから驚いた。

その玉川堂に、ポーラが記念品作りを依頼したのが、両者がつながったきっかけになった。ポーラは、「3・9（サンキュー）プロジェクト」と名づけ、「日本」と「デザイン」と「経済」をつなげたもの作りを通じ、日本の地域産業に貢献するもの作りを続けてきた。ポーラがここぞと思った地域企業に声をかけ、一緒にもの作りを行う。それを量産して全国のお客様向けに記念品として届ける。地域産業にとっては、伝統の技術を活かしながら新しいもの作りに挑戦し、量産によってビジネスとして成立する場となり、ポーラにとっては、日本のもの作りの価値と良さを、多くの人に伝える場作りができる。そのプロジェクトで、2009年の対象企業として挙げたのが玉川堂だった。

できあがったのは、ネックレスとピンブローチという女性用アクセサリ。ユリを象った美しい装身具ができあがった。玉川堂がアクセサリを手がけたのは初めてだったが、ポーラからの依頼によって、伝統技の新しい使い途が拓けた。7代目を務める玉川基行さんは、饒舌でないところに新潟県人らしさを感じるが、語る言葉には秘めた情熱がこもっている。「鈴木さんに声をかけてもらったことで、地域の良さへの自覚が強まり、近隣の企業さんとの結束も広がりました」。

以降、鈴木さんは、さまざまなかたちで玉川さんの活動を支援し続けている。もともと玉川さんは、挑戦への意欲満々だったが、鈴木さんとの出会いが、さらに拍車をかけることになった。慧眼がとらえた新潟の技が、結果的には、ものを、人を動かす原動力になったのだ。



ポーラ・オルビスホールディングスの代表取締役社長を務める鈴木郷史さんが、初めて新潟を訪れたのは、25年ほど前のことだったという。

印象を聞いたところ、意外なことにカツ丼が登場した。仕事が終わりに、新潟市の古町通の店に入ってカツ丼を注文したところ、千切りのキャベツの上にトンカツがのっけていて、ウスターソースがかけてあった。「卵でとじていないカツ丼にちょっと驚きましたが、おいしかった。夏を前にした駅の待合室にいる女性たちが、涼やかな夏服を軽やかにまとっていたのも、美しい光景でした」。国内外の多くの地を訪れ、美しいもの、おいしいものを求めてきた鈴木さんが、少し愉快そうに語ってくれた。

こんな風に「新潟の良さ」を耳にしたら、「行ってみようかな」と人は思うに違いない。地方を伝えるとは、訪れた人が五感で感じ取ったものが、記憶に焼き付いて、誰かに語ることにあるのではないか。「県外から来た人に、好印象を与えるものや人の存在は、新潟の美点の一つでは」という眼差しを、県民一人一人が胸に受け止めたなら、新潟の良さは自ずと伝わっていくのかもしれない。

さて、鈴木さんが玉川堂に依頼して、ポーラのお客様プレゼント品を作った際、燕市を訪れた。国の登録有形文化財になっている玉川堂本社社屋は、立派な瓦屋根を備えた木造建築で、歴史が詰まった重厚感に充ちている。奥には工房があって、職人たちが立ち働いている。もの作りに使われている「生きた文化財」であり、誰もが見学できる場でもある。鈴木さんは、「素晴らしい場と技に心動かされた」という。

もともと鈴木さんは、大学で工学を学び、本田宗一郎氏を仰ぎ見てホンダに入社。エンジニアとして、本田氏とクルマを作ってきた経験を持っている。縦横無尽に発想を広げ、技術を徹底して追究する本田氏の姿勢に、深い感銘を受けたという。だからなのだろう。もの作りに究め、技を高めていくことが大好きなのだ。「技術とは止まるものではなく、使ってもらう人に向けて、今、作っていないものを生み出すことが大事。その過程で、技は自ずと引っ張り出されるもの」と笑みを浮かべて一言。容易なことではないと承知した上で、あえて挑戦することを楽しんでいるのだ。

もの作りを技によって進化させていくのは、企業にも職人にも、同様に求められること。ただ、「技を引っ張り出す」には、一つ企業、あるいは一人の職人では限界がある。玉川堂がポーラと組んでももの作りしたように、異分野や異業種という外の力によって、技の伸びしろができることが少なくない。新潟県人の真面目さは、技を究めていくのに向いているのだが、少し引っ込み思案なところがあって、外とつながることに積極的ではない。ただ、それをやっていかなければ、時代を越えて生き残ることは難しい。



玉川さんは、昨年、東京港区に直営店を出した。大きな店構えではないが、国内外のファンがついてきている。お客からの直の声をヒントに、もの作りに活かすことも多いという。思い切って外に向かって開くことで、内の技術が磨かれて行くのだと感じ入った。

※新潟日報、川島蓉子氏のご協力を頂き、記事をご紹介します。

2016年6月4日(土)-6月19日(日)11:00-20:00(入場は閉館の30分前まで)

ポーラ ミュージアム アネックス (銀座) にて、「玉川堂 200年展 ~打つ。時を打つ。」を開催しています。

入場無料/会期中無休 <http://www.po-holdings.co.jp/m-annex/exhibition/index.html>