

きょうのあなたは、きのうのあなたより、 どれだけ『新鮮』ですか？

「おいしいね」が聞きたい！
総合的な精肉専門店として人気の高いピツクミート山久のルーツは、昭和46年創設の山久商店。小売よりも卸中心ではあったが、まさに、まちのお肉屋さん的な存在で、今でも、地元を大切に考える。
輸入牛肉が業界でもはやされていた頃、国産の良いものにこだわって、いち早く国産第一主義を貫き、差別化に徹してきた。「大切なお客様の、おいしいねのひと言をたくさん聞きたいから」と語るのは、2代目社長の綱川雅之氏。栃木に戻って間もない頃、がむしゃらに仕事をしていたある日、配達先の保育園で、子ども達が「お肉おいしいね。ありがとう」と声をかけてくれたそうだ。その時の嬉しさが、今の綱川氏を支え、大切な人の「おいしいね。」が聞きたい！を企業理念に掲げさせた。

同社は昭和57年に、牛肉や乳製品を原料としたギフト部門を創設し、お土産品やギフト用品向けの製品開発にも力を注いできた。8年前にはチーズファクトリー事業部を開設し、良質なプロセスチーズを、豊富な品揃えで提供している。「全て、お客様の声を形に変えてきただけ」と謙遜するが、そこには徹底的な現場主義と不屈の精神が隠されている。



「おいしいね」が聞きたい！

「手伝わないと、タコはんを作ってもらえないから」と笑う。その反動で、サラリーマンに憧れ、東京の大学に進学。卒業後は、念願のサラリーマンになり東京の食肉輸入商社の経営企画室で多くの事を学んだ。ところが、実家が経営に伸び悩むようになり、5年半で家業に就くこととなった。「家業にとっては、とてもためになる仕事だった」と振り返るが、無意識に家業につながることを選択していたのかもしれない。

常に、より良く

両親が店を始めた頃、学校給食のために家族で朝早くからコロッケを400〜500個も揚げていたそうだ。綱川氏が家業を手伝うのは、長男として当たり前のこと。中学生から高校卒業まで、毎日学校から帰って

旅が好きで、学生時代は一人旅をよくした。バイクで、東北や北海道など走った。バックパッカーとして、アメリカやカナダなど海外まで足をのばし、「中国には1カ月いたかな」と。そんな経験が、ものごとをグローバルにとらえる素地を作り出したのだろうか、地元・栃木への想いを問うと、「地元を大切にすること、栃木だけにこだわるとは違う」と明言。
アクティブな側面だけではなく、本も好きで、歴史小説を暇を見つけては読んでいるそうだ。温故知新ではないが、物事を実に論理的に考えるのはそのせいだろうか。例えば、以前は営業マンが担っていた屠社後の肉から骨を取り

除く作業を、専門業者に委託することで、その時間を営業活動に充て、売ることに集中させるとか、国産食肉は個体差が出やすいので飼育から携わるとか、「おいしい」にこだわるとなら熟成に牛は1カ月、豚は1週間かけるとか、とにかく常に、より良く」と自問自答する。その度に、周囲からの猛反対にあうが、黙々と孤軍奮闘し、実績を積み上げてきた。いつしか、周りも納得し、共感するようになった。

家族の絆を大切に

社員一人ひとりに持たせているクレドカードがある。そこには、綱川氏の考えが凝縮され、山久の存在意義が綴られている。中でも「きょうのあなたは、きのうのあなたより、どれだけ『新鮮』ですか？」というフレーズが光る。その言葉に、常にチャレンジし続ける綱川氏の生き様が見えるようだ。

子ども時代、両親の苦勞する姿を見て育った。そして、「苦境にもめげず、常に新しいものにチャレンジしてきた両親を見習っているだけ」とも。山久の屋号は、祖父の戒名からとっている。家族の絆を大切にしているからこそ、お客様の視線で物事を判断しているんだと感じた。これこそが、山久ブランドの真骨頂なのだ。

【取材日：平成27年1月7日】



綱川 雅之
つなかわ まさゆき

昭和42年8月10日生まれ47歳。矢板市の「まちのお肉屋さん」的存在の「山久商店」の長男として生まれ育つ。栃木県立矢板東高等学校、武蔵大学経済学部経営学科卒業。食肉輸入商社のスターゼン(株)で5年半のサラリーマン生活を経て、実家に戻る。次々と新しいことにチャレンジし、精肉専門店として、栃木県内でのリーディングカンパニーの地位を築く。平成22年3月から現職。3人娘の父親。