

「150年の伝統を守る」覚悟をもって挑戦し続ける奈良漬の名店

ならいち ならづけ いせや 奈良一奈良漬 いせ弥 奈良県宇陀市

■大手企業を辞め、伝統の家業を引き継ぐ

江戸時代に城下町として栄え、今もその面影を残し重要伝統的建造物保存地区の指定を受けている宇陀市大宇陀の松山地区。「奈良一奈良漬 いせ弥」は、慶応2年（1866年）この地で創業の奈良漬の名店である。現在の清水誠代表は6代目。大学時代にコンピュータに興味を持ち、卒業後はシャープ(株)に入社。コンピュータシステムの技術営業として最先端のITシステム構築に携わった。大阪や東京で勤務しながら家業をサポートしていたが、2012年本格的に家業を引き継ぐために退職。父である先代はすでに逝去しており、「今後はすべて自分で決めていかなければならないと覚悟を決めた」と清水代表は当時を振り返る。

■奈良漬の新しい魅力づくりに取り組む

150年以上続く伝統の味。顧客にとっては、ずっと変わらない味に安心感があり、贈答用・自宅用ともに安定して売れている。しかし、清水代表は「奈良漬はいつまでも茶色でご飯の友だけなのか」常に自問する。例えばキムチは同じ漬物であるのに煮込んだり炒めたり、信じられないほど豊富なレパートリーで食べられている。しかし、奈良漬はなにか手を加えて食べられることはほとんどない。清水代表は「この当たり前という考えを意識的に取り払うことが必要だ」と奈良漬の新しい魅力づくりに日々試行錯誤を続けている。

さらに世界中の人々に奈良漬を知ってもらうために得意のITでSNS、YouTubeで情報発信。ブランディングにも力を注ぐ。箱や包装紙の色・デザインも自ら手掛け、奈良漬の写真も切り方をアレンジしたり、写真の撮り方を工夫するなど相手の興味を引くように意識している。

■覚悟をもって家業と地域の新しい時代を切り開く

清水代表はシャープ在職中に「大企業であって

もコアな部分は少人数のパワーによって支えられており、個人のスキルが高ければ、企業規模に関係なく良い商品が生まれ出せる」と実感。また150年以上続く家業と地域の価値を再認識した。「幼いころから過ごしてきたこの環境は自分にとっては当たり前だったが、東京など他の地域の人から見れば想像以上に価値のある特別な存在だった」と話す。さらに現在の物流やITを駆使すれば地方の小さな会社でも世界を相手にビジネスで戦っていけると主張する。また、歴史的建造物が立ち並ぶ松山地区を県内外の人にもっと知ってもらいたいと、地域のホームページの作成や行事の配信など地域活性化に向けた活動も積極的に行っている。「従来のやり方に固執せず、常に新しいものを取り入れ洗練させていくことで、商品も地域全体も元気にしていく」と意欲を示す。

「自分の人生は自分が主人公。他人に色々言われても自分自身が覚悟をもって始めたら最後までやりきるだけ」清水代表の挑戦は続く。

(村井 渚、八木陽子)



数年間で4回もの漬け替えをして、丁寧につくった奈良漬（左）



歴史を感じさせる店舗（右）

奈良一奈良漬 いせ弥

〒633-2174
奈良県宇陀市大宇陀上 1986
TEL: 0745-83-0021
FAX: 0745-83-1196
URL: <https://nara1naraduke.com/>



清水誠 代表