



西京支部 例会 9月28日

去る九月二十八日(水)、西京支部例会が開催されました。

九月二十八日中小企業会館において、西京支部例会が西地域会バックアップ例会&オープン例会として行われました。当日は西地域会をはじめ他支部の方にも多数参加していただき、ゲストの方や社員の方を含めて百名以上の方の参加で開催することができました。

今回は「次の時代に形を残したい」と土井志ば漬本舗五代目が語る千年の味、「百年の技」というテーマで京都大原の里で明治三十四年に創業、今年創立百年を迎えられた株式会社土井志ば漬本舗代表取締役の土井健資氏(会外)に経営事例報告をしていただきました。

お話は創業からの歴史に始まり「土井の志ば漬」の「志」に込められた思いや、地元大原に対する思い、会社を先代から継承された時の御苦労話などをお話いただきました。なかでも百十年続いておられる会社を引き継いだ五代目としての覚悟や次代に必ず引き渡すという責任についてのお話、そしてただ現状を守ることではなく「伝統」を守るべき味、技、思いと「革新」も新しく挑戦すべき技やフィードバックという言葉には土井社長の会社の対する熱い思いが込められ、百年以上続いている会社の長くお客様や地域から支持される理由を垣間見ることができました。

そのお話を聞いてグループ討論では「自社(あなた)が次の世代に残したいものって何ですか?」というテーマで創業者、二代目、後継者とそれぞれの立場から活発な討論がありました。本日に「残したいもの」は形のあるものか、それとも形のないものか。【志ば漬】の「志」の答えとともに、本日参加された皆さんが自社を長くお客様から支持されるお店に、地域から必要とされる会社とするために、これからどう取り組むかを考える機会となった本日にいい例会だったという思いと共に報告とさせていただきます。



西京支部 山本 政友

西京支部 昼食例会 10月19日

今回はオールキカクの吉田隆さんに「うちこんな事してます。こんな事悩んでいます。」というテーマでお話して頂きました。

正午より、有喜屋さんのおいしいお蕎麦を食べながら、経営者同士の談笑、名刺交換と和やかな空気が包み中、定刻となりオールキカクの吉田隆さんの「うちこんな事してます。こんな事悩んでいます。」の発表が行われました。吉田さんは現在三十三歳、創業八年、従業員三名で事業を営まれ、屋外・屋内広告の看板等の施行・企画をされています。施行事例等も紹介され非常にわかりやすいと同時に、クリエイティブかつ付加価値展開の可能性のある事業であると感じました。

事業現況の報告では、ユーザー直業務の減少と下請業務の増加により、「繁忙であるが利益が上がらない、やりたい仕事ができない。」ということから事業自体を見つめ直したいという悩みがあるとのこと、ここから議論が活発となりました。

「経営者としての時間を持つこと、社員を教育して会社のレベルを上げること、外部環境に出て行くこと、方向性を探求すること、経営ができる環境をつくること」の重要性が具体的に意見として議論され、最後に北村(電気)さんから「若いだからあせらず、経営者は人の二倍働くこと。昼は現場・夜は経営者。」という経験からくる重い言葉を頂きました。吉田さんの真摯な意見を聞く姿勢と真剣に悩んでいる姿を見ていると、時間はかかるかもしれませんが、必ず現状を打破して行かれるだろうと感じました。

最後に、経営について自由闊達な意見交換ができる同友会の素晴らしさを再発見できる昼食会でした。

税理士法人 アチーブメント 佐藤 正行

西京支部 例会 10月27日

今回は精密ウェブ(株)の稲田さんに、自社についてお話ししていただきました。

理論的に話す稲田さんは、クールな人であるように思いましたが、報告を聞かせて頂き、信頼されることに喜びを感じ、とても熱い気持ちのある経営者であることが分かりました。

以前、人に夢を与えるという劇団員であった稲田さんは、経営者となり、お客様から信頼され、多くの人が働きたいと思うような会社を作りたいという目標を掲げています。形は変わりましたが人に夢を与えたいという一貫性があるように思えました。経営理念にあるように、社会の品質を高めるという夢を多くの社員と共に追いかけて欲しいと思いました。

株式会社ARMS 小松宏哉



組織担当より お知らせ

新入会員の皆さん、会員オリエンテーションの参加はもうお済みですか?

西京支部の皆様、こんにちはは組織担当の加藤です。今回は毎月開催されておりますオリエンテーションについてまだ受けておられない方がおられます。入会して長い会員の方でも受けておられない方もおられますが、オリエンテーション①②は入会された方は必須ですので、必ずお受け下さい。ここで簡単に内容を解説しておきますが、より詳しい事は今月の同友会京都に掲載されておりますのでそちらもご覧下さい。

ステップ1は「同友会とはどのような会か。会員の体験談を通して理解してもらおう」という趣旨で三名の会員による鼎談(ていだん)三人で話す座談会を軸に、ゲストの方も交えのグループ交流なども行いながら和やかに進めていきます。

ステップ2は、正式に会員となられた方を対象に「あなたの経営の夢は何ですか」というテーマで、将来ビジョンや自社の経営課題などを、ワークショップ形式で気付けていただく場を設けています。

ステップ1では会員拡大の視点からもゲストの方を積極的に誘い込んでおり、同友会をよりよく知っていただけた結果、ご入会いただける確立も上がってきているようです。

また、ステップ2では既存会員さんが経営理念や経営指針策定の前段階の気付きを得ていただくことも多いようで、「ステップ2に参加して良かった」という声も頂戴しております。ステップ2を結構、長い会歴の方でも未受講の方が多くいます。自分がどうなのか不明な方は担当幹事までお尋ねください。

NPO法人 せいらん福祉会 加藤 太一

新会員さんご紹介!

鉄板ななめ焼き KOKKO 横山直樹さん

はじめまして、鉄板ななめ焼き KOKKO 店主 横山直樹と申します。この度ご縁がありまして、京都中小企業家同友会に入会させていただきました。

焼き鳥屋として、おとし2月に府庁前(竹屋町通り釜座通り上がる)に究極の超地鳥『橘』〜タチバナ〜をメイン食材に、生産者の顔を知っている食材を集め、それらの食材を私自身が考案し製作した調理機器、方法で料理する[鉄板ななめ焼き]が売り物でございます。おそらく『橘』という名の鶏をご存知の方はいらっしゃると思います。九州は鹿児島で育てられているこの鶏は当店だけに年間に数百羽しか出荷されず、いわゆるブロイラーや銘柄鶏、地鶏といわれるどの鶏にも属せず、各鶏の全ての長所を持ち合わせています。食肉業界というのは少し閉鎖的でキチンとした情報が消費者に届きにくい業界でもあります。私自身もこの鶏を仕入れる事が出来るまでに6年の歳月がかかりました。本当に豊かな食生活というのはキチンとした情報公開をもつてなるべきです。そのお手伝いができれば幸いです。

西京支部 望年例会のお知らせ

とき:十二月三日(金)午後七時〜
ところ:繁なり
会費:八,〇〇〇円(新入会員さんは無料)

新春講演会のお知らせ

日時:二〇二二年一月二十一日(土) 午後四時〜八時
会場:ホテル日航プリンセス京都3F

第一部 新春講演会 会費:無料
第二部 賀詞交歓会 会費:七,〇〇〇円〜八,〇〇〇円

西地域会 例会開催のお知らせ

日時:二〇二二年二月十七日(金) 午後六時三十分開会
会場:京都リサーチパーク・バスホール
会費:不要

テーマ:「中小企業憲章・条例制定運動の取り組み」事例報告
橋本 吉生氏 大阪府中小企業家同友会副代表理事・憲章政策本部長
「中小企業憲章・条例制定運動の取り組み」事例報告
岸辺 敬氏 京都同友会北部地域会長

平成23年度支部例会予定

11月16日 Cerca Travel 株式会社 井上 ゆき子氏
2月15日 参加目標人数 20名

1月21日 京都同友会新春例会
2月23日 参加目標人数 50名

3月 支部総会