

地域で愛され、

全国・世界へ。



価値観が変化し続ける時代を生き抜き、成長を続ける京都の漬物屋「京つけものもり」。後編は4つのキーワードから「もり」の強さを読み解く。2代目社長の森義治さんと、その息子で取締役の知史さんに話を伺った。

京つけものもりがおもしろい! 後編

もりよしはる
代表取締役社長 森 義治さん
2代目社長となった現在も、早朝から自社農場で作業することもしばしば。

もりの強さ 1 予測不能な時代を生き抜く「チャレンジ精神」

今は、「未来の予測が困難」と皆が言う時代だ。そこで注目したいのが、「京つけものもり」の社長である森義治さんの言葉。「予測不能な時代といえども、なにが成功するかわからないのは過去も同じ。今に始まったことではありません」。その言葉には、挑戦を続けた者が成功できるという実感が込められている。

1962年、「もり」は右京区太秦の小さな漬物店からスタートした。お湯をかけて食べる乾燥漬物などユニークな商品を次々と開発、1980年代に京都の漬物店の中でいち早く観光客をターゲットにすることに成功する。義治さんはうまくいった挑戦だけではなく、軌道修正を余儀なくされたこともある、と振り返る。

「それでも大切なのは、挑戦をやめないことです。創業以来、業績がいいときもその状態に甘んじず、チャレンジ精神を貫いてきました。実際、挑戦には厳しさもあるけれど、楽しさもありますよ」と義治さん。

現在の年商は約9億円。16の直営店舗を運営し、着実に業績を伸ばしてきた。予測が難しい時代を生き抜くヒントは、挑戦を続けることを楽しめる姿勢にあるのだろう。

もりの強さ 2 京都での「地産地消」を実行

仕入れた野菜を材料にして、「自家製」を謳う漬物店は多い。もちろんそれでも自家製ではあるのだが、「もり」は本格的だ。京都府亀岡市にある自社農場で野菜を栽培し、漬物を作っているのだ。京都の漬物企業で5本の指に入る規模ながら、約6千坪の自社農場を有するほど本気の会社は珍しい。さらに特筆すべきは、最も念頭におく消費者が、地元の人たちということ。京都で採れた野菜を京都で漬ける。その漬物を、京都の人が毎日食べる。「もり」は、究極の地産地消を実践しているのだ。

京都に来る観光客は、そんな「京都人が食す「もり」の漬物を、おみやげにすることになる。「京都みやげ」のなかには、京都の人が食べたことのないものも少なくない。「観光地のみやげは一期一会」だと軽視する業者も多いが、「もり」の漬物は地元人が日常に味わう、真正正銘の京みやげだ。

「その土地ならではの品を持ち帰る。みやげの本質」を大切にしたい」と取締役の森知史さんは熱を込める。

もりの強さ 3 生産、流通、販売の「自社一貫体制で理想的な漬物づくり」

「もり」では、農場での土づくり、野菜の栽培、漬物の開発や製造、販売店への配達、直営店運営まですべての過程を社内ですべて完結させる、自社一貫体制を大切にしている。

「社員は、畑も、製造工程も、お客さんの顔も自分の目で見るチャンスがある。だから、世の中の動きやニーズを肌で感じられる。商品や店舗づくりの提案力が高いんです」と義治さん。

そんな自社一貫体制の中で、近年は農業や化学肥料をなるべく使わない緑肥農法にも着目し、挑戦を続けている。しかし、化学肥料を減らすと、土壌管理が大変で害虫が付きやすく、味も大きさも不揃いが多い。収穫量を増やすのも大変だ。

もりの強さ 4 「健康食」として漬物の可能性を追求

コメの個人消費減少、漬物を食べてきた層の高齢化、減塩ブームと、漬物をとりまく、日本の食事情は大きく変わりつつある。そんな背景から、「健康に良い」「食の多様化に対応」という軸からも、義治さん・知史さん親子はさまざまな商品を開発している。

まず、塩分が高いとされてきた、昔ながらの「ぬか漬け」には、血圧が上がりにくいGABA(γ-アミノ酸)が含まれていることを、産学連携で発見。機能性表示食品として商標を取得し、ブランドとして販売している。さらに、「もり」の「減塩シリーズ」という漬物は、国立循環器病研究センターが循環器病予防のために取り組む「か



取締役
もりよしはる
森 知史さん

大学卒業後、京都の種苗会社を経て、入社。「父親からは、地元のお客さんと社員たちを大切にすべしと教わりました。手を動かしながら頭を働かせ、次のアイデアの種を育てています」。

理想論を掲げるだけでなく、根本から取り組む。それが「もり」の強さ。



「社員は、畑も、製造工程も、お客さんの顔も自分の目で見るチャンスがある。だから、世の中の動きやニーズを肌で感じられる。商品や店舗づくりの提案力が高いんです」と義治さん。

そんな自社一貫体制の中で、近年は農業や化学肥料をなるべく使わない緑肥農法にも着目し、挑戦を続けている。しかし、化学肥料を減らすと、土壌管理が大変で害虫が付きやすく、味も大きさも不揃いが多い。収穫量を増やすのも大変だ。

「無農薬野菜は、形や数を揃えて、おいしく作るのには難しく。幸い、当社は早期に自社農場での栽培を始めたので、地元の協力農家も多く、知識も得やすい立場にあります。他社がすぐには真似ができません。知見の積み重ねがあります」と知史さん。



株式会社もり

京都府京都市右京区西院金槌町15-7(本社三条店)
TEL : 075-802-1515
https://kyoto-mori.co.jp
従業員数:80名
創業:1962年3月
主な事業内容:京漬物の製造販売



JOB INFORMATION

正社員募集

「おっちゃんとおばちゃん」の求人広告を見ても応募です」とお伝えください。

文理不問

面接重視

①製造職

【内容】製造にかかわる業務、漬物の製造職人や発送業務や商品・品質管理など
【勤務地】本社工場・亀岡漬処

②販売職

【内容】直営店舗にて販売にかかわる業務
【勤務地】当社直営店舗のいずれか

①~②いずれも
【応募資格】2024年3月大学・短大・高専・専門学校卒業見込みの方
【給与等】諸手当・昇給・賞与・福利厚生・休日(休暇)・勤務時間等の詳細はハローワークの募集要項に準じます。
【連絡先】まずは一度お電話ください。
☎075-802-1515(担当:山田 麻紀)