

京都市の呉服商の二大老舗といえば、京友禅の千總（ちそう）、帯の川島織物（現・川島織物セル「コン」）、そして「お召し」の矢代仁（やしろに）の名前が挙がる。お召しひぢりめんの一種で、表面に縮みじわがある独特の風合いの織物。呉服製造卸の矢代仁は一七二〇（享保五）年に京都・室町で創業し、上質の絹糸を使い徳川将軍家や豪商らのファンをつかんだ。

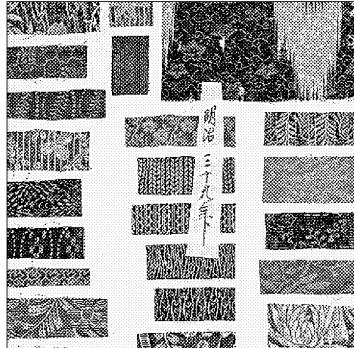
200年企業

41

—成長と持続の条件

「西陣」の殻破り協業

ることがでできる素材なども登場。商品の幅が広がり、大衆へと浸透していった。しかし洋装の普及で一九六〇年代前半をピークに需要は急降下する。年間生産量は日本全体で一九三五年（昭和十）年に百五十分一百六十万反、六〇年代初めには数百万反に達したというが、現在はわずか一万反



明治期の織物台帳

矢代仁には明治や大正期の織物を小さく切り取ってはり付けた台帳が残り、染織技術の変遷がたどれる貴重な資料となっている。江戸時代の織物は「しま」や「かすり」の模様が大半だったが、複雑な紋様の織れる「ジャカード機」が明治に入つて京都・西陣を中心普及。写真は一九〇六年（明治三十九）年に製作した織物で、紋様が多彩になつた様子がわかる。

は二十万~三十万円だが、百万円もする商品を開発。この最高級品が好調で、お召しの売り上げ減にも歯止めがかかりってきた。

「百万円お召し」は実は、「丹後ちりめん」の技術と西陣の伝統の技を融合したものだ。お召しの品質を左右する糸を撚（よ）る技術は、現在は丹後地域が西陣を上回るという。「一糸の糸を三千回も撚って五十センチほどに縮める技法など、西陣が失った技が受け継がれている」

一方、矢代仁が契約する職人は現在三軒に減り、織りの技を深化させるには限界があった。矢代仁が仲立ちして、ちりめん名産地の京都府京丹後市の職人と、西陣の機織り職人の協業を実現。二百八十年間、モノ

「づくりの場としてきた「西陣」の殻を破った。ビジネスモデルも進化させつつある。丹後の機織り職人に長野県安曇野市内の九つの養蚕農家、大阪の専門店などを結びつけ、天蚕糸を使った高付加価値の織物を生産・販売する「農・商・工」のサプライチェーンを築いた。天蚕はクヌギ林で飼い、屋内で飼う家蚕と違つて糸は薄緑色で光沢がある。天蚕糸を安定調達でき、小売店との連携で値崩れも防げるとみている。

「技の向上に終わりはない」と矢代一社長。伝統に縛られず事業モデルを柔軟に変え、新しい需要を創造する。需要減に苦しむ企業の活路の一つを矢代には示しているようにみえる。

(静岡支局長 水野裕司)

水野裕司

こぎた「西
ルも進化さ
後の機織り
雲野市内の
大阪の専
つけ、天蚕
加価値の織
する「農・
ファイチャ
蚕はクヌギ
と飼う家蚕
緑色で光沢
の連携で値
を安定調達
終わりはな
長。伝統に
古しむ企業
天代仁は示
みえる。