偉大な先人に学ぶ日本ビジネス道（第18回）

地域ブランドの強みを追求した崎陽軒、野並茂吉・豊

2017.11.22



地方活性化が叫ばれる中、ご当地ラーメンやご当地ギョーザなど、地域の新たな名物料理を生み出す試みが各地でなされています。しかし、こうした動きは今に始まったわけではありません。その先駆けともいえる試みを今から約90年前、横浜で仕掛けた経営者がいます。シウマイでおなじみの崎陽軒の野並茂吉です。

崎陽軒は1908年、旧・横浜駅（現・桜木町駅）構内の売店として創業しました。創業者は旧・横浜駅の四代目駅長だった久保久行。そして1915年、横浜駅が現在の場所に移転するのに伴い、野並茂吉が支配人に就任します。

当時、崎陽軒が販売していたのは幕の内弁当に牛乳、サイダーといった飲み物など。しかし、売り上げは思わしくありません。それには横浜駅の立地が関係していました。東京から横浜まではさして時間がかからないため、東京発の乗客はまだ空腹になっていません。もし東京で弁当を買っていたら、横浜で買うことはありません。一方、大阪方面から東京に向かう乗客は、もうすぐ東京に着くため横浜で食べ物を買うのを控えます。

当時、横浜と大阪の間の小田原にはかまぼこ、静岡にはワサビ漬けといった名物となる食べ物があり、お土産などで人気を博していました。「横浜にも、着いたら買いたくなるような名物をつくらないと崎陽軒に未来はない」。茂吉は、危機意識を抱きます。

そこで茂吉が目を付けたのが、南京街（現・中華街）の食堂で突き出しとして提供されていたシウマイでした。当時、シウマイは一般的な食べ物ではなく、横浜ならではの名物にするのにうってつけです。また、手軽に電車の中でも食べられます。茂吉は南京町から職人をスカウトし、新しい横浜名物の開発に着手します。

冷めてもおいしいシウマイを開発、PRに励む… 続きを読む