

貝印社長 産経新聞 2015年1月26日

貝印社長、ダ・ヴィンチ賞受賞は「敏速な判断と長期的な視野を評価」

産経新聞 1月26日(月)17時5分配信



貝印社長・遠藤宏治さん（三尾郁恵撮影）（写真：産経新聞）

【話の肖像画】ダ・ヴィンチ賞受賞の貝印社長・遠藤宏治さん

〈昨年秋、貝印がレオナルド・ダ・ヴィンチ賞を受賞した。この賞は、家業歴200年以上の老舗企業44社からなる国際組織の工ノキアン協会（本部・パリ）とダビンチが最後に暮らしたクロ・リュセ城が共催するもので、大切な遺産を未来に継承することを目的に2011年に設定。貝印が4社目に当たる〉

正直言って、私自身はエノキアン協会の存在を知りませんでした。だから、初めて聞いたときはさほど実感は湧かなかったし、「え、何それ？」と。その後、詳しく聞くと、歴史と伝統、文化を重んじる企業の集まりだと分かり、これは大変な協会から大変な賞を頂戴したな、というのが率直なところですよ。東京での授賞式には三笠宮家の彬子さまもお見えになり、名誉なことでもあり、事の重大さを実感しました。

〈エノキアン協会には、日本からは旅館業の法師、和菓子の虎屋、酒造の月桂冠、商社の岡谷鋼機、和菓子の赤福の5社が加盟している〉

虎屋さんとは、私どもが取り組んでいる高校生対象の菓子作り大会「貝印スイーツ甲子園」に関心を持たれたのがきっかけで、ご縁がありました。貝印は刃物やカミソリだけではない、いろいろとやっているということを知っていたこともあり、推挙して下さったそうです。

〈レオナルド・ダ・ヴィンチ賞は、これまでにイタリアのサルバトーレ・フェラガモ、ドイツのオットーボック・ヘルスケア、フランスのダエールの3社が受けている〉

今までの受賞の顔ぶれは世界的に有名な企業ばかり。賞の対象企業は、株式の大部分をオーナー経営者かその家族が所有するファミリー企業で、2世代以上続き、年間300万ユーロ以上の売上高があるという基準がある。伝統を守りつつ、絶えず革新、イノベーションに挑戦していることが選定条件と聞いています。新しい試みをしていて、ある程度の歴史ある企業ということですね。

ファミリー企業という形態には賛否両論があるでしょうが、われわれのような中規模の企業には意思決定の敏速性や企業活動の俊敏性が求められるので、こうした状態を保っている。企業経営には俊敏性に加え、長期的視野も必要です。現在の短期利益を犠牲にしても、将来の利益につながるような意思決定をしていくためには、もちろん唯我独尊ではいけません。ある程度はファミリー企業で経営をコントロールできる状態になっているのはよいのではないのでしょうか。

〈創業は明治41（1908）年。3代目としてトップに立っている〉

平成元年に33歳で社長になったので、実は長期政権なんですよ（笑）。
オーナー家として長ければよいということではない。将来に向かって自分の
意思である程度、突き進めるということ。例えば、公開上場企業だといろい
ろと株主に対する配慮、短期的利益の配慮もしなければいけない。これまで
の26年間、敏速な判断と長期的視野で経営判断をしてきた結果が今回、評
価されたのだと思っています。（聞き手 日野稚子）

【プロフィール】 遠藤宏治

えんどう・こうじ 昭和30年、岐阜県関市生まれ。53年、早稲田大政
治経済学部経済学科卒業後、渡米。54年12月、米ロヨラ・メリーマウン
ト大大学院修了、MBA（経営管理学修士号）取得。55年3月、三和刃物
（現・貝印）入社、同年4月から2年間、コクヨに出向。貝印常務、副社長
を経て平成元年9月から社長。カミソリや刃物、ビューティーケア、包丁・
製菓用品など幅広い商品を取り扱う貝印の創業家3代目としてかじを取る。