

人Nana

あの人

中信ビジネス情報誌

2022 Vol.148
Business information magazine

特集 [伝統工芸を継ぐ]

嵯峨螺鈿・野村

伝統を映す、千変万化の輝き。

〔経営者列伝〕

挑戦こそが伝統を生む
「本物の味」を多くの人へ
株式会社ゆば庄

〔この企業にこの技あり〕

iPS細胞を研究用に？
イメージを覆す細胞が
感染症医療を変える
マイキャン・テクノロジーズ株式会社

〔景気動向調査〕

伝統工芸士
野村 守氏

1958年京都府生まれ。工業試験所で修業を積んだ後、20歳で家業へ。塗から加飾までの全工程を一人で担う。2001年に「伝統工芸士」に、2017年には「未来の名匠」に認定された。

Special Feature

Traditional arts and crafts

特集「伝統工芸を継ぐ」
嵯峨螺鈿・野村

伝統を映す、
千変万化の輝き。

見る角度によって、

さまざまに表情を変える螺鈿^{らでん}。

計算し尽くされた輝きは、

守り継いできた伝統であり、

作り手の個性でもある。

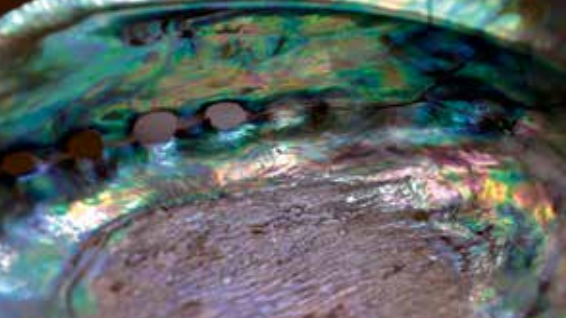
一つとして同じ物のない、職人の手仕事。

そこにどんな価値を見出すかは常に、

受け手である私たち一人ひとりに

委ねられている。

右京区嵯峨。清涼寺の門前通りに、嵯峨螺鈿・野村の店舗兼工房はある。嵐山にほど近いこの場所は3年ほど前まで、インバウンド需要の拡大を追い風に多くの観光客で賑わっていた。しかし、コロナ禍の影響で旅行者は激減し、今は少し寂しげだ。気を取り直して暖簾を潜ると、店内に整然と並べられたネックレスやイヤリングといった宝飾品、万年筆、香合などの多種多様な商品が出迎えてくれた。紅、青、緑……。どこから眺めても異なる輝きを放つ絢爛豪華な品々に、息をするのも忘れそうになる。その一つ、店の奥に置かれた香合を間近で見ると、肉眼では細部が判然としないほど、緻密な細工が施されていることに気付く。これらは全て、螺鈿である。漆工芸との関わりが深く、日本でも古くから用いられてきた一方、その歴史と技術についてはあまり知られていない。伝統工芸の価値を、作り手の想いを、直接お客さんへ。そのために今、必要なことは何か。三代目の野村守さんに話を伺った。



螺鈿には、夜光貝や鮑貝、白蝶貝・黒蝶貝などを用いる。虹色に輝く真珠質の部分を同系色ごとに細かく切り分けるだけでも、膨大な時間と手間がかかる。



日本に伝わり千有余年、 受け継がれた伝統の加飾法。

螺鈿とは、貝殻の内側にある真珠質の部分加工し、漆器の表面に貼り付ける（または嵌め込む）伝統的な加飾技法である。その歴史は古く、奈良時代に唐からもたらされたと考えられている。しかし、当時は木地螺鈿がほとんどで、漆器に螺鈿を用いた物は希少だったという。

蒔絵とともに、螺鈿の技術が飛躍的な発達を遂げたのは鎌倉時代。調度品や建築装飾として用いられた平安時代の流れを汲む一方で、鞍の装飾に用いられるなど、時代の気風に応じて意匠や表現方法を変化させながら発展していった。

「現代ほど道具も環境も充実していなかった時に作られたとは思えないほど質の高い物の中にはあります。鎌倉時代にはすでに、今と

ほぼ同じ水準で螺鈿の技術が確立されていたのだと思います」と野村さん。その後も、高台寺蒔絵や光悦蒔絵など日本独自の感性を取り入れ、螺鈿を含む漆工芸の諸技法は発達を続けた。江戸時代には流通網の拡大とともに全国各地へ広がっていき、それぞれに独自の発展を遂げたと考えられる。

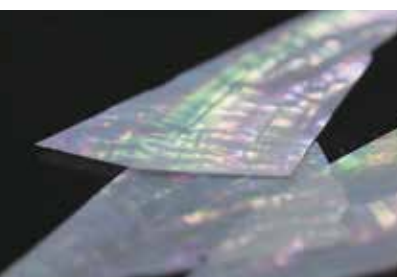
「嵯峨螺鈿・野村」の創業は1910年。当時はまだ和風建築の住宅も多く、座卓や花台など、最高級の調度品として、一定の需要があった。しかし、近代化による生活様式の変化や、量産可能で安価なプラスチックの生産技術が発達したことにより、伝統産業は徐々に衰退。螺鈿を請け負う工房も1軒、また1軒とその数を減らし、一般小売を含めた製造・販売を担うのは、ついに野村家だけ



守さん作の香合。虫眼鏡が必要なほど緻密かつ、手作業とは思えないほど精巧で、その高い技術は拓也さんをして「次元が違う」と言わしめるほど。

になった。それでも決して絶えなかったのは、人々が螺鈿に、自分だけの物語を求めているからではないだろうか。それが量産品との違いであり、手仕事の価値だったはずだ。

野村さんが螺鈿の道へ踏み出したのは今から40年ほど前。当時、存続の危機に瀕した伝統産業を建て直そうという気運が社会全体で高まっていた。1974年には「伝統的工芸品産業の振興に関する法律」（伝産法）が制定され、国による振興策がスタート。野村さん自身も京都市工業試験所に入り、一流職人から漆芸の技術を学んだ。



貝を紋様に切り出し、漆を接着剤として一つ一つ丁寧に貼り付けていく。その後、表面に漆を塗って研ぐ作業を3回ほど繰り返し、ようやく表面が滑らかになる。

野村 拓也氏

大阪大学外国語学部卒。アパレルメーカーに5年間勤務した後、家業へ。ロサンゼルスでの留学経験を活かし、海外顧客獲得のための販路開拓や商品開発を行う。その他、ホームページやオンラインストア、SNSの管理なども担当している。



のむら まり氏

伝統工芸の商品開発運営の仕事を経て、家業に戻る。2014年「京ものユースコンペティション」準グランプリ受賞。翌年にはミラノ万博に参加し、螺鈿の技術や歴史などの紹介を行う。2013年「MARI NOMURA」を立ち上げる。2児の母。

作る、だけではない。 現代の職人に必要な「三刀流」

次代を継ぐのはまりさん、拓也さん姉弟だ。二人ともに数年間、一般企業に勤めた後、まりさんは2011年、拓也さんは2016年、それぞれ家業に戻ってきた。

「私は『戻ってくるな』と伝えていたんです。苦労するのが目に見えていますから。しかし、彼らなりの考えがあったのでしょう。実際、二人が戻ってから、工房全体の空気感も変わってきたように思います」

前職でも伝統工芸に携わっていたというまりさんは、家業に戻って3年目に新たなブランド「MARI NOMURA」を発足。「美術館で観るものから、日常に使うものへ」



琥珀のベースに、螺鈿と蒔絵を施した「螺鈿×琥珀×金蒔 MAMORIネックレス 華桜」は、守さんが立ち上げたブランド「MAMORI」の商品(上・左)。家業に戻った拓也さんが最初に考案したという「螺鈿グラデーションシルバーリング」(右)。女性のみならず、男性からも評判を集めているようだ。

をコンセプトに、仕事や家庭に忙しい女性を

中心とした、新たな顧客層の獲得に取り組んできた。その後に戻った拓也さんは、得意の英語を活かして海外展開に尽力。パリで開催される国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」への出展を皮切りに、海外のデザイナーとのコラボや、京ものクオリティ市場創出事業「PRECIOUS KYOTO PROJECT」への参画などで、販路を拡大してきた。

斜陽産業といわれて久しい伝統工芸の未来に明るい兆しが見えた矢先、新型コロナウイルス感染症が広がりはじめる。同店もその影響を受けて売上が激減し、窮地に立た

されることとなった。そんな状況を打開しよ

うと、拓也さんが始めたのがSNS。一昨年の7月に情報発信を始めたところすぐに評判が広がり、オンラインストアの売上が急増した。そこから店を訪れるお客さんも徐々に増え、オーダーも続々と入ってきているという。

「いわゆる目利きが少なくなり、問屋さんの機能は弱まっていました。そこへ追い打ちをかけたのがコロナ禍です。直接お客さんとながら、商品の魅力を発信する機会が増えた今、私たち職人には自分で作り・発信し・売るという『三刀流』が必要なのだと思います。伝統を守り継ぐことももちろん重要ですが、伝統という枠に囚われた誇りと格式を脇に置いて変わらないといけないときはある。作り手の想いがあり、それを受け取るお客さんがいて初めて、ものづくりに価値が生まれるわけですから」

商品が完成して道半ば、お客さんの手元に届いてようやくゴールなのだと、守さんは語る。そこに、作るだけでは完結しない、新たな職人の姿を見る。過去、現在、そして未来へと連なる野村家の伝統は螺鈿のように千変万化、多彩な輝きを放っている。



「嵯峨螺鈿・野村」のホームページを立ち上げたのは、まりさんが戻ってからのこと。Web上で興味を持ってもらえるかは、数秒の勝負。螺鈿の魅力が一瞬で伝わるよう、商品画像には細心の注意を払う。

挑戦こそが伝統を生む 「本物の味」を多くの人へ

株式会社 ゆば庄

取締役会長 橋本 昭司氏(右) 代表取締役社長 橋本 慶一郎氏(左)



湯気とともに大豆のまろやかな香りが工場内に立ち込める。白磁のような滑らかな豆乳に薄い膜が張る。その膜を手練の職人が一枚ずつ竹串を使って引き上げていく。京都を代表する伝統的な食材の一つ、京湯葉。創業1885(明治18)年の老舗「ゆば庄」は、生湯葉や湯葉釜の考案など、業界をリードし続けてきた歴史を持つ。137年受け継がれる湯葉製造の巧みな技と京の食文化を守りながら、コロナ禍の今、どのように歩を進めているのか。ゆば庄のこれまでとこれからについて、六代目社長である橋本慶一郎氏に伺った。

業界を先駆けた二代目 受け継がれる職人技

明治18年に初代橋本源吉が湯葉の製造業を始めたことが発祥です。創業以来、素材と製法にこだわり、料理に合わせた食感、薄さ、形状の



▲厳選した国産大豆と地下水を使って、保存料などは一切使用せず、職人の手で作られる、ゆば庄の湯葉。京の料理人に長く愛されてきた。

湯葉を料理人に提案してきました。長年保存食としての乾燥湯葉が主であったことに対し、二代目庄蔵が初めて生湯葉の流通を可能にし、業界の先駆けとなったと聞いています。当時は釜に直接火をかけて豆乳を焚くのが主流の中で、湯葉の品質を安定させるため、湯煎による湯葉釜を開発したのも二代目です。現在、湯煎は蒸気になり、より美しくスピーディーに作れるようになっており、時代時代で技術進化にいそしみに至っています。

創業当初から長く卸(おろし)先は料理屋さんやホテル、レストランが中心でした。元々京都でも一般の人には認知の低かった湯葉ですが、高級化や本物化が進む食品業界の流れもあり、全国的にも知られるようになったのはここ10年位のことです。初めは百貨店の催事で試食販売をして湯葉の味を知っていたが、徐々に小売需要が見込めるようになってきたことから、2012年に京都駅に初の直営店舗を出店。多くの方にゆば庄というブランドが認知されてきたことを実感しています。

コロナ禍の観光大打撃の中で 新たなチャレンジを

私自身は、ものを作ることが好きだったことから美術系の大学に入り、卒業後は商業空間デザイン会社でデザイナーとして働いていました。企業に就職したのは、家業に入るまでは長く銀行に勤めていた父の背中を見て育ったことが大きいですね。とはいえ、



▲訓練された職人が、一枚一枚、表面をめくり竹串を入れ、そっと湯葉を引き上げる。さらに引き上げた湯葉を、一枚一枚、棚に立てかけていく。この技と労力が、薄くて味と食感のいい湯葉を作る。

伝統技術が生みだす 本物の京湯葉

料理人から薄くて食感がいいと言われるゆば庄の生湯葉。くみあげ湯葉は、豆乳の最初の10%程度のみを使用します。くみあげ方は、豆乳に張った薄膜の真ん中に櫛を通して、二つ折りするように湯葉を引き上げる「胴上げ」という手法が一般的である中、膜の端に櫛を通し、一枚で薄く引き上げて乾燥させる「一枚引き上げ」が、だわりの技。訓練が必要で手間も掛かる分、他に

はない味わいの湯葉が生まれます。乾燥湯葉では、くみ上げた後、一日乾燥させ、また水分を与えて巻き上げる加工をするため、生湯葉の2倍の工程を要します。豆腐とはもちろんのこと生湯葉と比べても、水分が少ない分大豆の味が凝縮されている乾燥湯葉は、お出汁との相性が最高です。地域団体商標「京ゆば」に登録できる第二条件が、伝統的な乾燥湯葉を作れることであり、乾燥湯葉の製造には知識、技術、経験と労力が全て必要になります。



▲より生活に近いシーンで豆乳を飲んでほしいという思いから、地下鉄四条駅から直結するファッションビル1階に構えるエブリソイ。グルテンフリーのビスコッティやパン、ティラミスも。

子どもの頃から家業を引き継ぐことは当たり前のように感じていました。2010年に専務として入り父を支え、昨年代表に就きました。ゆば庄の本質を守りながらお客さまの期待に応えつつ、時代に合った新しいことに取り組んでいきたいと思っています。

コロナ禍の観光大打撃で、当社も大幅に売上が減少しました。何かやらないことには前に進まないと思い、今まで食べたことがないようなくみあげ湯葉を作ってみよう、豆乳の作り方から実験を始めました。その過程で生まれた豆乳がきっかけとなり、昨年4月、四条烏丸に豆乳飲料専門のカフェ「EVERYSOY（エブリソイ）」を出店しました。従来の観光需要とは違う、街の一般需要をどのようにして作るかということに、今はトライしています。

豆乳への深い造詣が生んだ 真似ができないラテアート 日常のマーケットを 開拓する 「EVERYSOY」



豆乳はとても繊細なので、酸の強いコーヒーと合わせると分離します。そのため、一般的に豆乳飲料にはさまざまな添加物やフレーバーを加えた調整豆乳が使われています。そこでわれわれは、無添加の豆乳にコーヒーを入れても分離しない方法を研究し、豆乳本来の味と品質を保ちつつ、おいしさやカフェの嗜好品としてのクオリティを求めました。徹底して追求したのは、豆乳の濃度や温度

帯、合わせるコーヒー豆の焙煎度、泡を作るスチームの温度帯。さらに、豆乳に合うコーヒー豆を厳選して自家焙煎することで、コーヒー豆のもつフルーティーな香りを残しながら、無添加の豆乳で完璧なラテアートに成功しました。他に類を見ない完成度には、自信を持ってまいります。

他にも、豆乳で作ったと言われないと分からないクリーミーなティラミスや、豆乳の入ったグルテンフリーのお菓子は、ヘルシーでありながらおいしさも太鼓判。湯葉のタンパク質量は食品の中でも桁違いに多いのですが、これらの豆乳製品も高タンパク質・高栄養価で、健康をうたうサプリメントに匹敵します。従来よりもっと日常的に、安心して質のいい身近な健康食品として、新たな価値をお客さまにお届けできるよう尽力したいと思っています。



ゆば庄洛寿庵 / 株式会社 ゆば庄

〒601-8017 京都市南区東九条北烏丸9町8番地
TEL:075-691-6423 FAX:075-691-6448
URL: <https://www.yubasho.co.jp>
E-Mail: kyoyuba@yubasho.co.jp

沿革

- 1885年 初代橋本源吉が京都市南区で創業
- 1911年 二代目橋本庄蔵が業界初の湯煎による湯葉釜を考案
- 1936年 二代目庄蔵が乾燥湯葉の製造が中心だった業界に先駆け将来の消費嗜好の変化を見据えた「生湯葉」を開発する
- 1989年 戦前から戦後へと一貫して業界発展に寄与した功績が認められ三代目橋本四郎が組合功労者京都府知事表彰を受ける
- 2001年 創業百年を越える技術と品質の保存に務めている店舗に与えられる「京都老舗認定」表彰を受章
- 2012年 初の直営店であるASTY 京都駅店オープン
- 2019年 「冷凍生湯葉の製造方法」の特許取得。冷凍が出来ないと言われてきた「くみあげ湯葉」の冷凍に成功し長期保存が可能になる
- 2021年 豆乳飲料専門カフェ「EVERYSOY」を出店する
8月 ゆば庄 日本橋三越店オープン

Vol. 14

この技あり企業

マイキャン・テクノロジーズ株式会社
MICAN Technologies Inc.

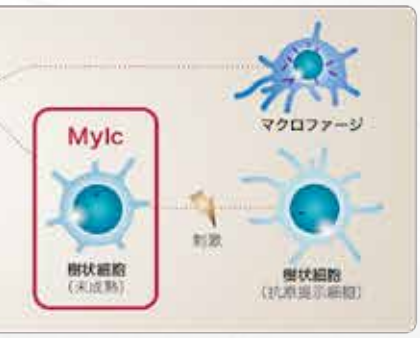
iPS細胞を研究用に？
イメージを覆す細胞が
感染症医療を変える

研究用に均質な細胞を大量生産

未だに流行が続いている、新型コロナウイルス感染症。人類には今まで数多くの感染症と戦い続けてきた歴史があり、医学の進歩によって治療薬やワクチンなどの対抗手段が生まれてきた。創薬の際にはヒトの細胞を用いた実験が行われるが、これには一般的に多くの時間やコストがかかる。その問題の解決に一役買うと大きな期待を寄せられているのが、iPS細胞由来の高精度な血球細胞「Myic細胞」。京都大学 iPS 細胞研究所との共同研究で Myic 細胞の開発に取り組みベンチャー企業「マイキャン・テクノロジーズ株式会社」を訪ねた。この細胞が医療に起こす革新とは。

2006年に京都大学の山中伸弥教授らが iPS 細胞の開発に成功してから約15年、この分野の研究は著しい発展を遂げてきた。皮膚や血液などの体細胞を培養して、様々な組織や臓器に分化する可能性を持つようになった細胞を iPS 細胞と呼ぶ。普通、iPS 細胞と言われると「再生医療」のイメージを持たれることが多いが、同社はこの技術を活用して研究用の血球細胞を開発した。生ものゆえに採取時の状態によって同じ個体からでも質にばらつきが生じてしまい、これでは研究に適さない。同じ情報を持った均質な素材を安定して大量に作成するために、驚くことに分化途中でがん遺伝子を投入するという。

「がん遺伝子ですから、再生医療を目的とした場合はこつこつたことはできません。分化段階をコントロールして iPS 細胞を Myic 細胞や Mpv 細胞にするのですが、未成熟の段階で投入しないと増やすことができません」と代表の宮崎和雄さんは教えてくれた。さながらそれは工業製品の量産のようだ。





感染症におびえることなく 安心して暮らせる社会を

代表取締役CEO 宮崎 和雄 氏

会社設立前は製薬会社に勤めていました。インド赴任時に同僚がマラリアやデング熱にかかったのを見て感染症研究がとても重要だと肌で感じたことが、現在まで続く原動力になっています。新型コロナウイルス感染症が終息した後の未来にも、何らかの感染症は流行るものだと思います。しかし、それにおびえることなくみんなが安心して暮らせる社会にするために、これからも私たちにできる研究を続けていきます。



2016年の設立からまだ6年ではあるが、京都府をはじめ数々の団体から表彰を受けている。

MiCAN

〒615-8245
京都府京都市西京区御陵大原1-36
京大桂ベンチャープラザ
TEL：075-381-3008



特定の方法による誘導で、iPS細胞は白血球系のMylc細胞と赤血球系のMpv細胞に分化する。前者は新型コロナウイルスやデング熱、後者はマラリアの研究用素材として主に使用されている。

Mylc細胞の幅広い需要

主力製品のMylc細胞は白血球の細胞、つまり免疫に関わる細胞。量産できるようになり、新薬やワクチンの開発が低コストでスピーディーになった。製薬会社のほかに食品会社など、アレルギーの有無が人体に影響を与えかねないような商品の実証実験で多く使われている。iPS細胞はどんな人の細胞からでも作成することができ、年齢・性別・国籍など属性の異なるさまざまなMylc細胞を用意することで、反応を比較して商品開発に生かそうとする顧客のニーズに応えている。

最近では、血液から直接iPS細胞が作製できるまでに技術は進歩している。ヒト以外の動物の血液からも作れるため、動物用ワクチンやペットフードの開発にも需要が広がっている。

感染症の重症化予測が可能に

Mylc細胞を使うことで感染症に罹患した際の重症化予測ができる。すでにデング熱で開発が進んでいたこの技術は新型コロナウイルスにも転用されており、被験者が血液1滴さえ送れば、Mylc細胞とウイルスを混ぜてサイトカインストームがどの程度起きるかを調べて重症化予測を返すことができる。

「今まではメーカーにMylc細胞を届けられました。これからは重症化予測の評価に加えて、一般の方にも届けられる検査キットが認可ビジネスの段階に入ろうとしています。研究者の方から患者さんの方へと歩んでいきます」。実験用の安全な疑似ウイルスの開発もしており、宮崎さんの語る展望からは、感染症医療が一般市民の手の届くところまで来たことを感じさせる。

iPS細胞の分野でも他がやってこなかった道を進む同社だが、設立当時は業界内か



iPS細胞がMylc細胞になるには1カ月半ほどかかる。状態の見極めと途中の工程が非常に難しいためMylc細胞にならない細胞の方が多く、それが逆に同社の技術の高さを証明している。

「iPS細胞を研究に応用することは無理だ」と言われていた。社名の「MiCAN」には「Mission impossible CAN」、不可能な使命を可能にする願いが込められている。ニッチトップを突き詰めたその先に、人類を感染症から救う答えがあるのかもしれない。

調

査リポート

2022年3月期「中信景気動向調査」結果より

景気動向の概要

業況D.I.は、前期比3.0ポイントの悪化

地元中小企業の経営環境は、前回調査時から3.0ポイント悪化の△39.6となりました。業種別では、製造業（4.8ポイント）、卸売業（1.5ポイント）は改善、建設業（13.2ポイント）、不動産業（10.9ポイント）、小売業（6.6ポイント）、サービス業（5.2ポイント）は悪化となりました。コロナ禍で△67.3まで冷え込んだ地元中小企業の景況感は、4期連続の改善が期待されていたところですが、今回調査では悪化となり回復のペースがやや足踏みした結果となりました。

業況D.I.の2022年6月期予想は、全業種平均で今期比1.0ポイント減少し引き続き悪化で推移すると予想しています。業種別では、卸売業（3.2ポイント）、小売業（1.1ポイント）は改善、建設業（0.1ポイント）は横ばい、サービス業（0.0ポイント）はかわらず、不動産業（4.9ポイント）、製造業（3.8ポイント）は悪化を予想しています。売上D.I.については全業種平均で3.1ポイントの改善、収益D.I.も全業種平均で3.0ポイントの改善を予想しています。

今後の見通しについては、「春の観光シーズンに向けて期待したい」との声が少

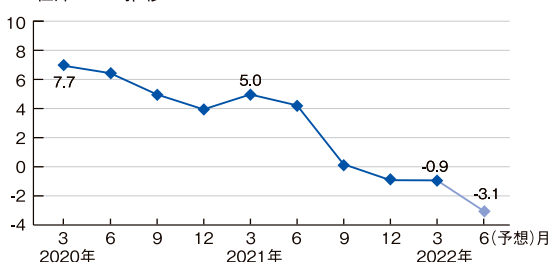
調査要領

全体	665社		
製造業	225社 (33.8%)	サービス業	81社 (12.2%)
卸売業	98社 (14.7%)	建設業	127社 (19.1%)
小売業	92社 (13.8%)	不動産業	42社 (6.3%)

対象範囲 京都府内、一部の滋賀・大阪・奈良の当庫取引先973社
 回答数 665社 回答率 68.3%
 分析方法 D.I. (Diffusion Index) による
 *D.I.=「増加」(増加+やや増加)と回答された企業割合-「減少」(減少+やや減少)と回答された企業割合

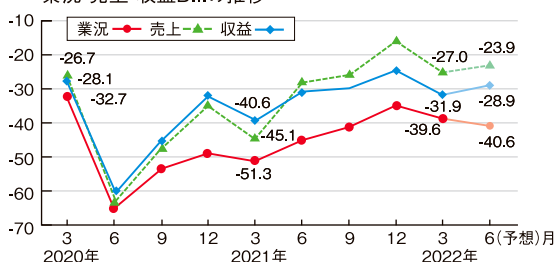
在庫 | 在庫D.I.はかわらず

在庫D.I.の推移



業況 | 業況・売上・収益D.I.すべて悪化

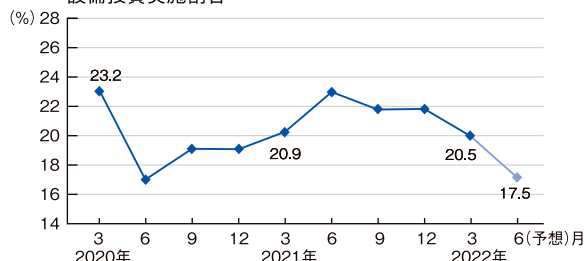
業況・売上・収益D.I.の推移



全業種

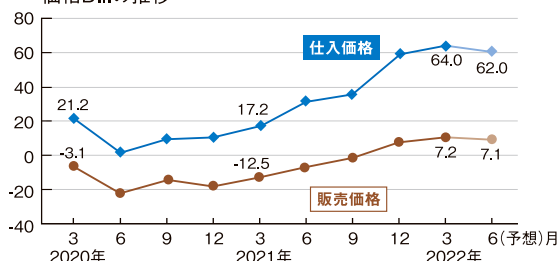
設備投資 | 依然として設備投資には慎重

設備投資実施割合

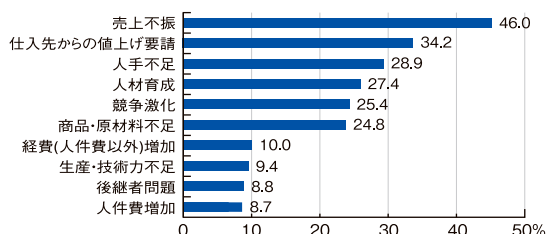


価格 | 販売・仕入価格D.I.ともに上昇、乖離幅は横ばい

価格D.I.の推移

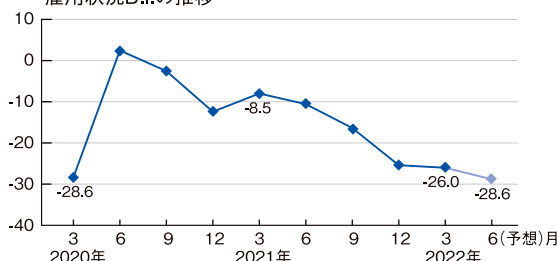


経営上の問題点 | 引き続き「売上不振」が深刻

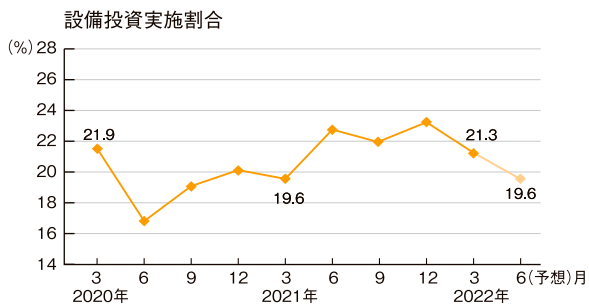


雇用状況 | 雇用D.I.は横ばい

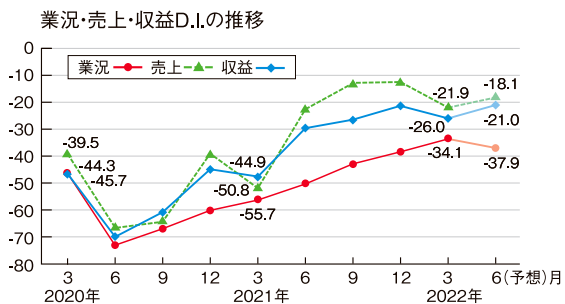
雇用状況D.I.の推移



設備投資 | 依然として設備投資には慎重



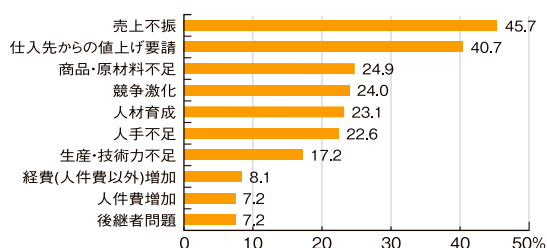
業況 | 業況D.I.は改善、 収益・売上D.I.はともに悪化



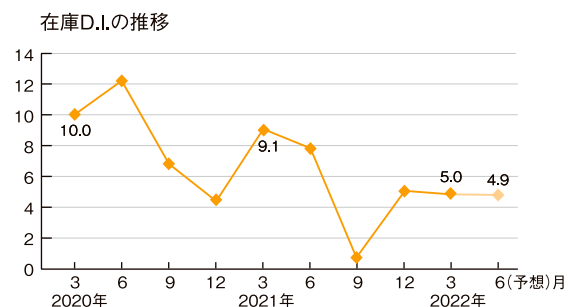
製造業

雇用状況 | 雇用D.I.は上昇

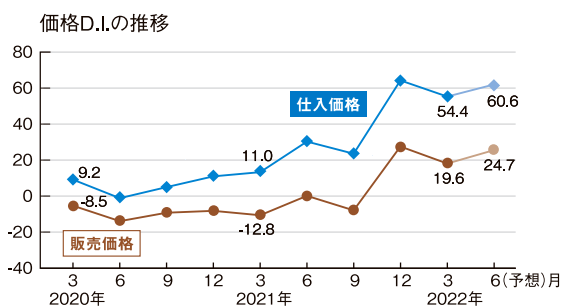
経営上の問題点 | 引き続き「売上不振」が深刻



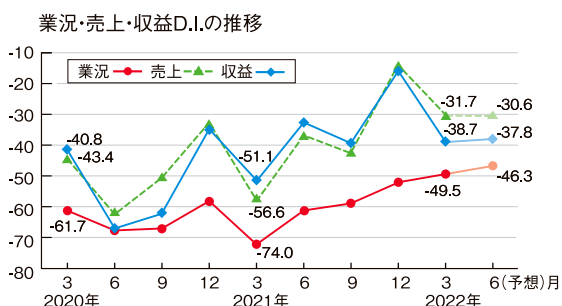
在庫 | 在庫D.I.は横ばい



価格 | 販売・仕入価格D.I.はともに下降、 乖離幅は縮小



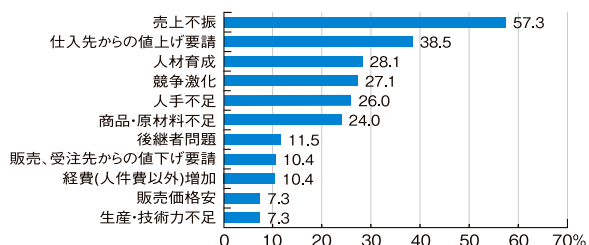
業況 | 業況D.I.は改善、 売上・収益D.I.はともに悪化



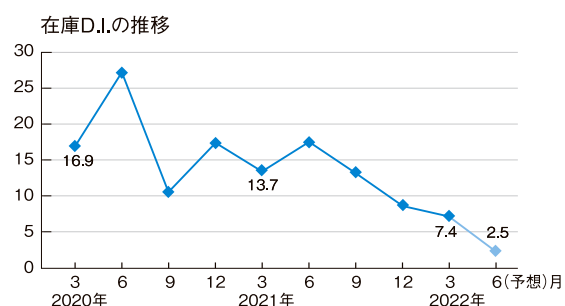
卸売業

雇用状況 | 雇用D.I.は下降

経営上の問題点 | 引き続き「売上不振」が深刻



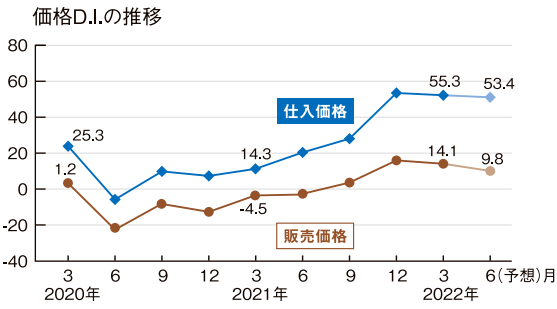
在庫 | 在庫D.I.が下降



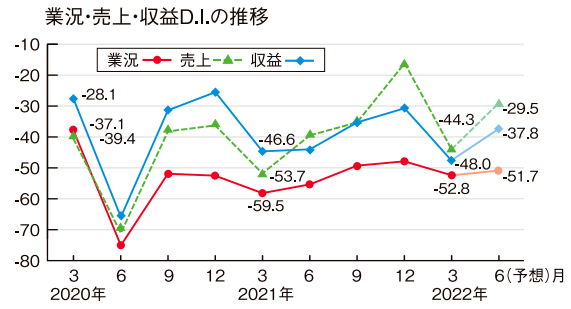


小売業

価格 | 販売D.I.は下降、仕入価格D.I.は横ばい、乖離幅は拡大

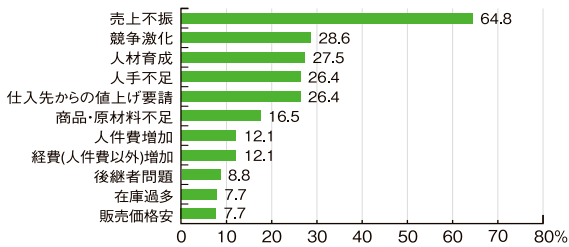


業況 | 業況・売上・収益D.I.はすべて悪化

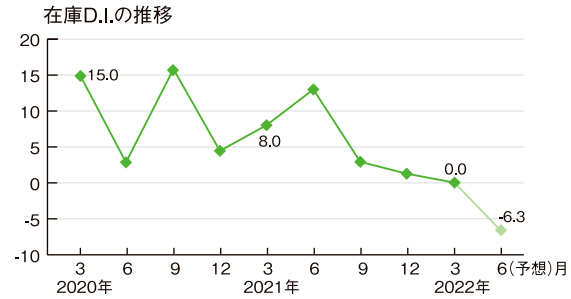


雇用状況 | 雇用D.I.は上昇

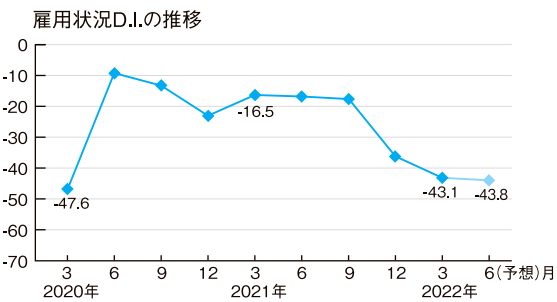
経営上の問題点 | 引き続き「売上不振」が深刻



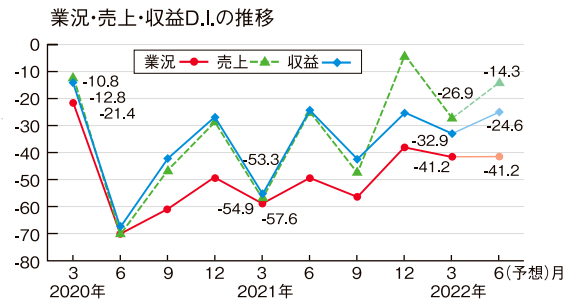
在庫 | 在庫D.I.は下降



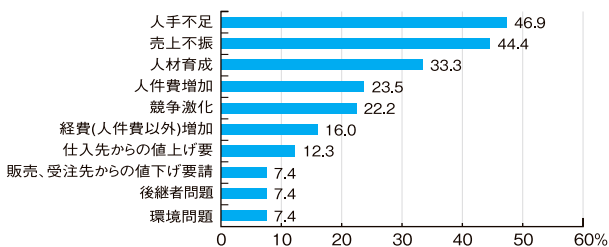
雇用状況 | 雇用D.I.は下降



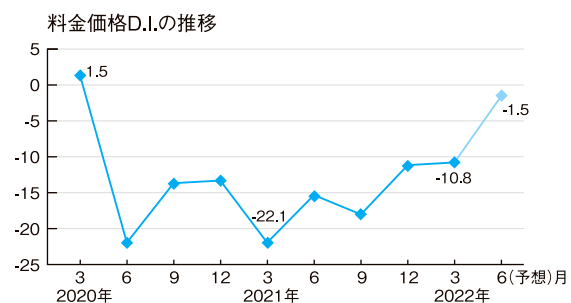
業況 | 業況・売上・収益D.I.はすべて悪化



経営上の問題点 | 「人手不足」が深刻

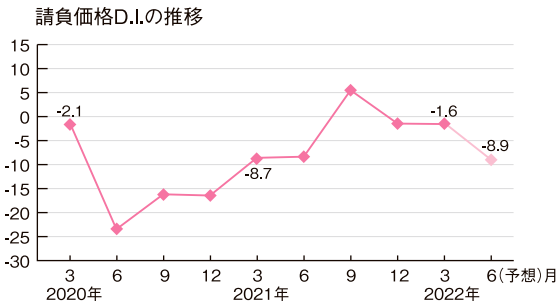


価格 | 料金価格D.I.は横ばい



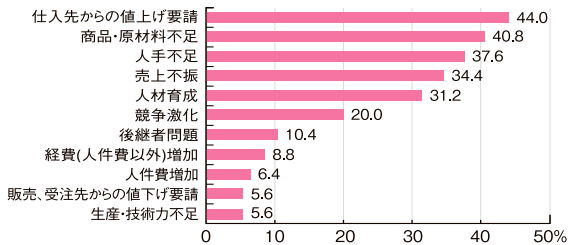
サービス業

価格 | 請負価格D.I.はかわらず

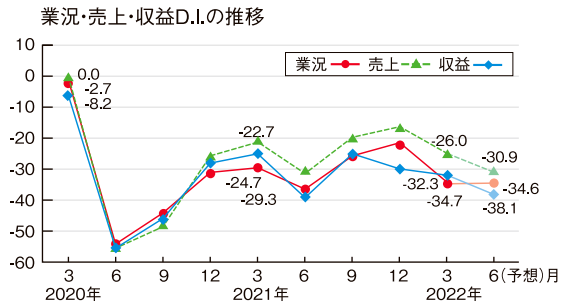


雇用状況 | 雇用D.I.は上昇

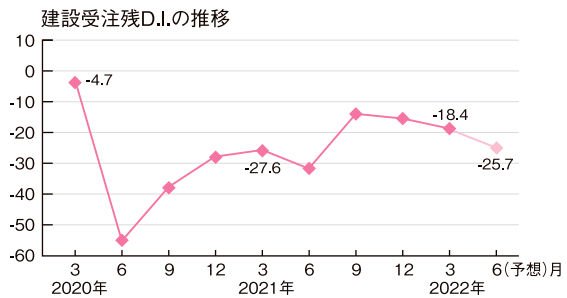
経営上の問題点 | 「仕入先からの値上げ要請」が深刻



業況 | 業況・売上・収益D.I.はすべて悪化



受注残 | 受注残D.I.は下降



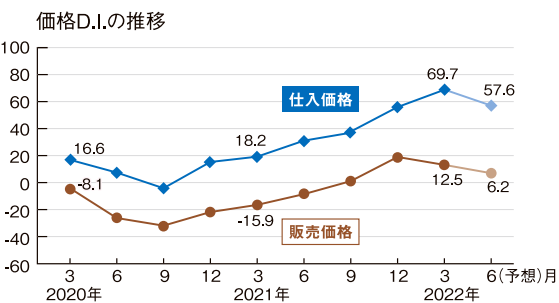
施工高 | 施工高D.I.は下降

在庫 | 在庫D.I.は横ばい

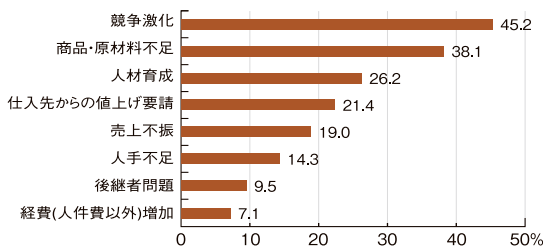


建設業

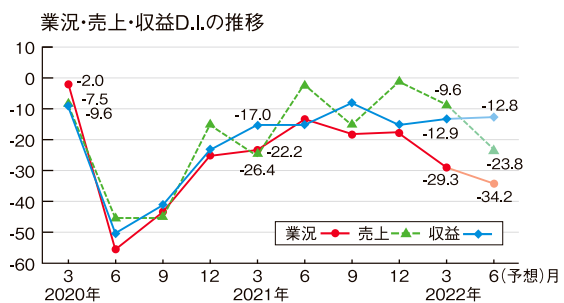
価格 | 販売価格D.I.は下降、仕入価格D.I.は上昇、乖離幅は拡大



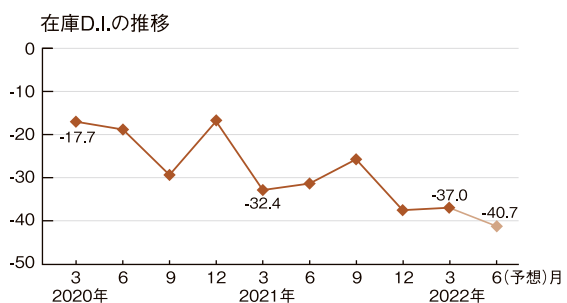
経営上の問題点 | 引き続き「競争激化」が深刻



業況 | 業況・売上D.I.はともに悪化、収益D.I.は改善



在庫 | 在庫D.I.は横ばい



不動産業

「原材料・仕入価格の上昇による中小企業への影響」について

調査先数 973社
有効回答数 665社
調査日 2022年2月

1 最近の原材料・仕入価格の上昇により収益にどのような影響を受けていますか。

全体では「多少悪影響がある」が50.2%で1位、「かなり悪影響がある」が32.2%で2位となりました。また、「危機的な悪影響がある」との回答を加えると、「悪影響がある」との回答の合計は85.2%となり、多くの企業で収益への悪影響が出ているようです。

2 原材料・仕入価格は、1年前と比較してどの程度変化しましたか。

全体では「10～15%程度の上昇」が24.9%で1位、「5～10%程度の上昇」が20.8%で2位、「0～3%程度の上昇」が13.9%で3位となりました。上昇したとの回答の合計は89.7%となり、多くの企業で原材料・仕入価格の上昇に直面しているようです。

3 原材料・仕入価格の上昇のうちどの程度を販売価格に転嫁できていますか。

全体では「ほとんど転嫁できていない（仕入価格上昇の0～20%程度）」が23.1%で1位、「ある程度転嫁できている（仕入価格上昇の50～80%程度）」が20.4%で2位となりました。一方「転嫁できている（仕入価格上昇の100%）」との回答は5.5%にとどまり、多くの企業で原材料・仕入価格の上昇分を販売価格へ転嫁できていないようです。

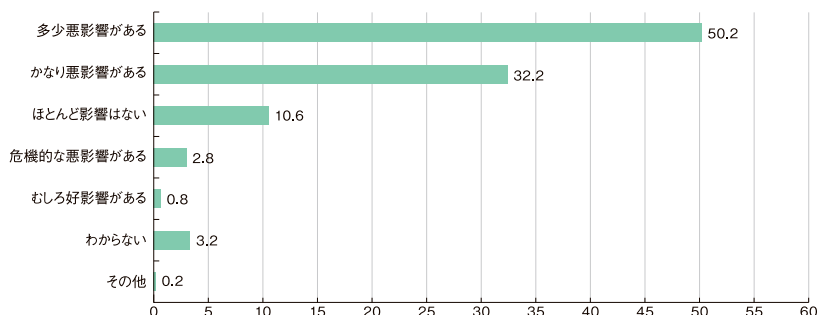
4 原材料・仕入については、価格の上昇のほか、調達遅延、数量確保困難などといった声も聞かれています。各種資材や製商品の量や質は確保できていますか。

「必要量・質が確保できている（値上げによる調達を含む）」との回答は29.5%にとどまり、多くの企業で各種資材や製商品の量や質の確保において何らかの対策を行っているようです。

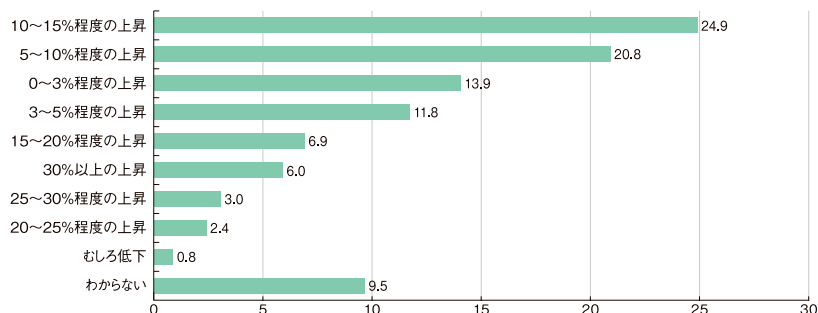
5 仕入の困難化に伴い、仕入先を見直す動きも出ています。仕入先の見直し等を検討するにあたって、重視する点がありますか。

全体では「仕入価格」が26.9%で1位、「商品の品質」が20.5%で2位、「安定供給力」が16.8%となりました。一方「仕入先の見直しを検討していない」との回答は11.7%にとどまり、多くの企業で仕入先の見直し等の検討を行っているようです。

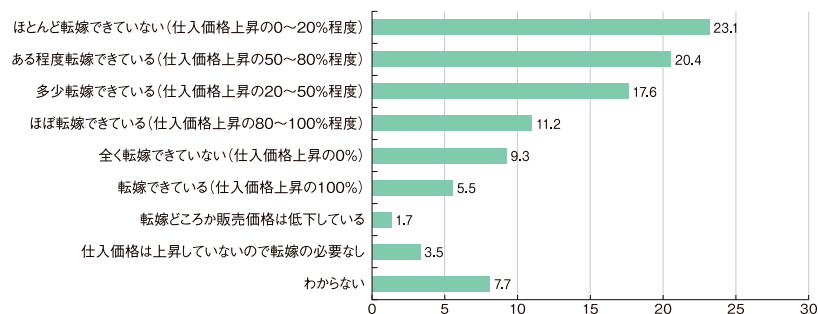
収益への影響(%)



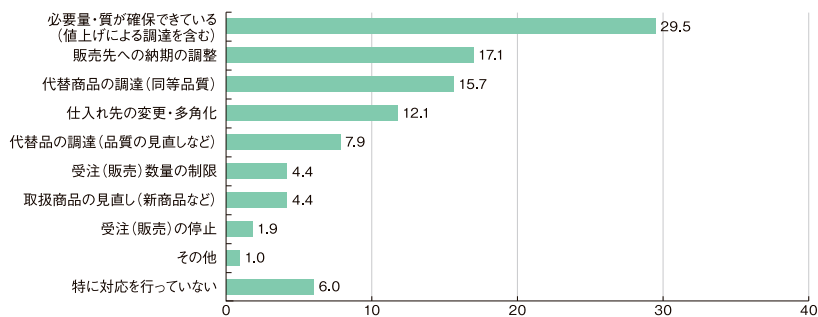
昨年との価格比較(%)



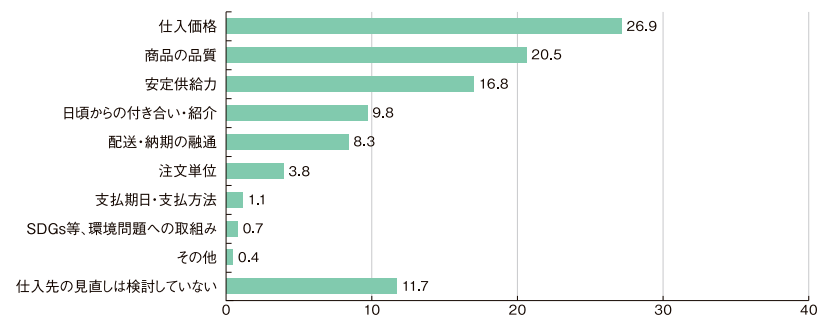
販売価格への転嫁状況(%)



仕入れ確保状況(%)



仕入先見直しについて(%)

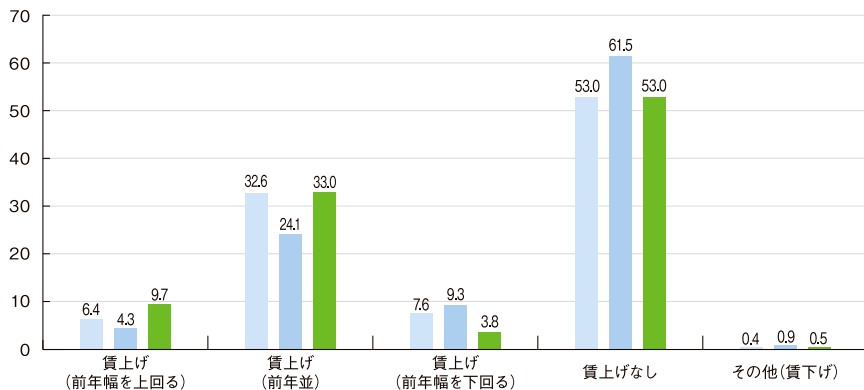


「賃金改定、雇用の見通し」について

1 2022年度の賃金改定の方針は？

賃上げの回答合計（前年幅を上回る・前年並・前年幅を下回る）が46.5%、「賃上げなし」が53.0%、「賃下げ等」が0.5%となり、賃上げの回答合計が前年37.7%から8.8ポイント増加しました。前年並以上の回答合計は42.7%で、前年の28.4%から14.3ポイント増加しました。一方、「賃下げ等」は0.5%で前年（0.9%）を僅かながら下回っています。

賃金改定の方針（%）

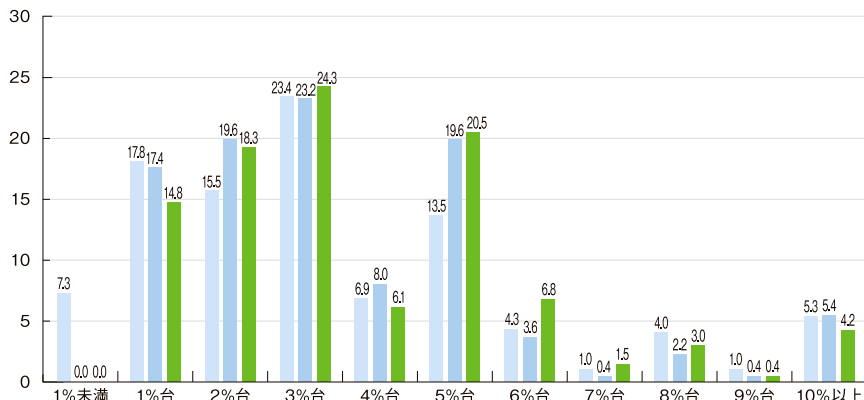


2 改定率とは？

「賃上げ」とすると回答された方のみ、改定率の予定についてお答えください

賃上げすると回答した企業に改定率を尋ねたところ、「3%台」の24.3%が最も高く、次いで「5%台」が20.5%となりました。

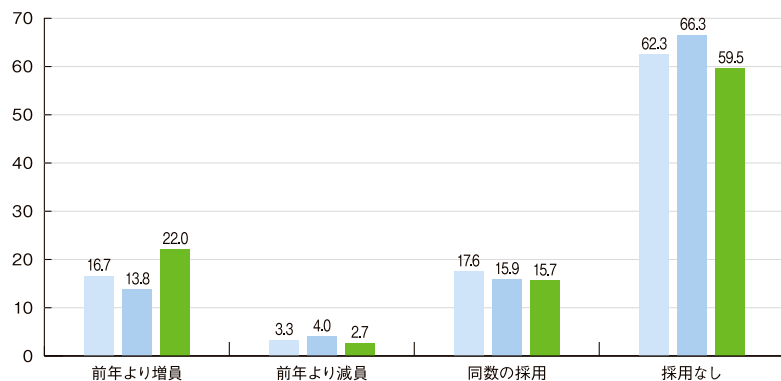
改定率（%）



3 2022年度の採用予定人員は？

「採用なし」が59.5%と前年より6.8ポイント減少したものの、依然として高い割合を占めています。また「同数の採用」は15.7%で前年より0.2ポイントの減少、「前年より増員」は22.0%で前年より1.3ポイント減少、「前年より減員」は2.7%で前年より8.2ポイント増加の結果となりました。

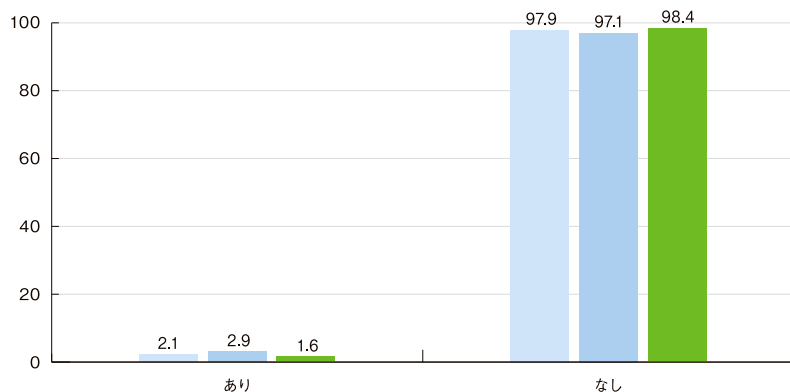
採用予定（%）



4 現人員の削減予定は？

「現人員の削減予定あり」との回答割合は1.6%で、前年の2.9%に比べ僅かながら下回っています。

現人員の削減予定（%）



各グラフの凡例



調査先数 973社
有効回答数 665社
調査日 2022年2月

ひかり 萌かり ゆり

京都中央信用金庫
所蔵品展

【出品作家】

池田遙邨、上村淳之、工藤甲人、関主税、
堂本元次、浜田観、三輪晃久、山口華楊ほか



暖／西野陽一

2022年 4月12日(火) ~ 5月27日(金) 入場無料

開館時間: 午前10時~午後5時(入場は午後4時45分まで) 休館日: 4月29日(金)~5月5日(木)、月曜日

主催: 公益財団法人中信美術奨励基金 協力: 京都中央信用金庫

中信美術館

■お問い合わせは財団事務局 京都中央信用金庫 On Your Side 事業部
CSR推進課 TEL.075(223)8385 FAX.075(223)2563

京都市上京区下立売通油小路東入西大路町136-3(京都府庁正門西約100メートル) 専用駐車場はございません。地下鉄/丸太町駅下車10分。市バス/堀川下立売下車2分 TEL.075(417)2323

感染症対策(ご来館のお客様へのお願い) ・マスクの着用をお願いします。 ・発熱や咳など風邪のような症状がある方はご来館をお控えください。 熱などの症状が認められた場合、入館をお断りする場合があります。 ・展示室内混雑時に入場制限をさせていただくことがあります。 ・新型コロナウイルス感染症の状況により、予定を変更する場合があります。 ・最新情報は「中信美術館」のホームページにてお知らせします。

京博連



| 発行 | 2022.4

京都中央信用金庫 On Your Side事業部

〒600-8009 京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町91番地

TEL (075) 223-8385 / FAX (075) 223-2563

URL <https://www.chushin.co.jp>

| 印刷 | 佐川印刷株式会社



この報告書は環境に
配慮し、植物油インキを
使用しています。